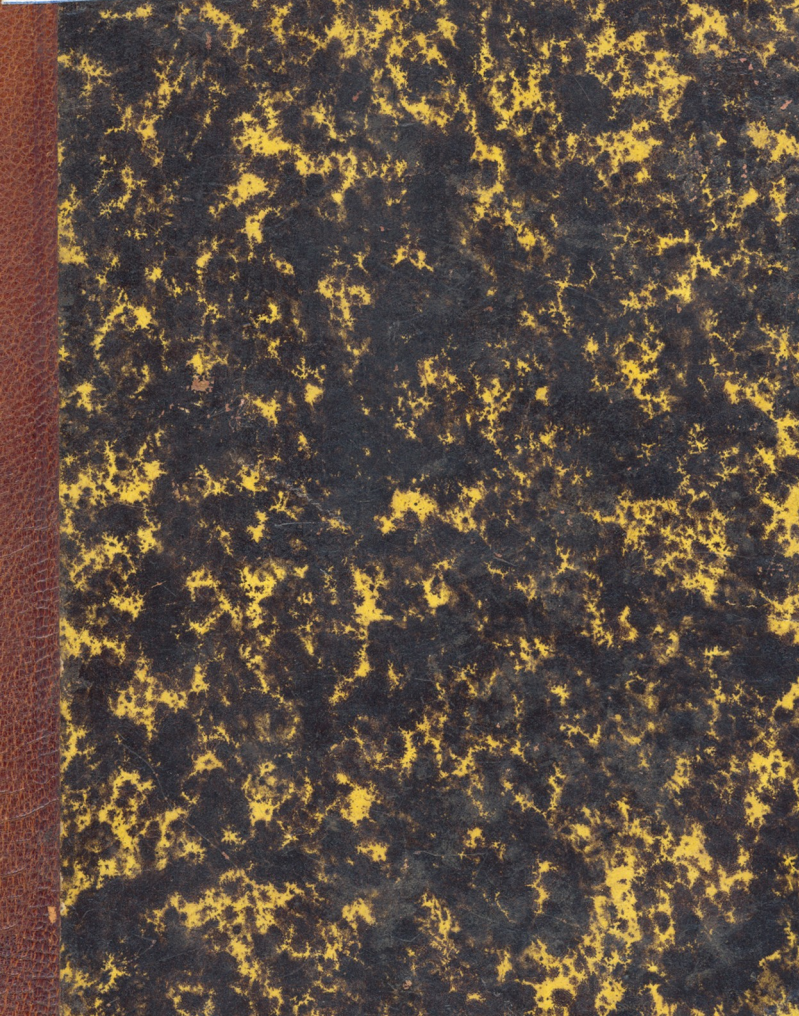


ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ
ՆՈՒՐԱԿՈՒՄԱՐՈՒՄ

FS 3853
09



ქართული

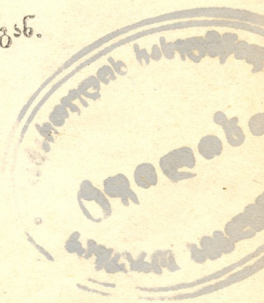
სამხარეულო & საოჯახო სამეურნეო. ნა-
ცადნი ცნობანი

(დამატებითი შოგერითა რუსულთა საჭმელთა.)

F 174
2

შედგენილი

კნ. ბარბარე ჯორჯაძისაგან.



ტფილისი

ექვთიმე სელაძის სტამბა

1874

Тифлисъ, типографія Е. Хеладзе, 1874 г.

IX, 165, 10 გ. (16x12), [ფ. 174, 2]

Дозволено цензурою, Тифлиса, 10 Февраля 1874 года.



FS 3853
09

წინა სიტყვაობა.

ამ დროას ცვლილებას, გლახობას რეფორმას და დღევანდელს ჩუქსს მდგომარეობას რომ უყურებ, საქიროთა ვხედავდი სამზარეულოს წიგნის შედგენას, რადგანაც არ მეგულოვება ქართულს ენაზე ამგვარი წიგნი.—იქნება ისინი არ ჰსაქიროებდნენ ამ გვარს წიგნს, რომელნიც მზარეულებით დარუსულის სამზარეულოს წიგნებით უზრუნველნი არიან, მაგრამ, ვისაც შეძლება არა აქვს, რომ დაიჭიროს ქირით, კარგი მზარეული და არც იცის რუსული, რომ იმ ენაზედ დაწერილის წიგნებიდან მაინც შესძლოს გააკეთებინოს საქმელები, მაშინ იმას შეუძლიან ამ წიგნით ისარგებლოს.—ესეც უნდა დაესძინო რომ, შეძლებაც რომ გქონდეთ, ხანდის-ხან ისე გაძნელებდა ხოლმე ხეირიანი მზარეულის შოვნა, რომელიც, ან თქუტსს გემოვნებაზედ ვერ გააკეთებს საქმელს დაან სრულებით წინააღმდეგს თქუტსის სურვილისას.—რადგან, თითქმის, ყოველს ქალს ვალათ აძევს ოჯახის მზრუნველობა, ამისათვის ეს წიგნი მზა არის, იყოს სახელმძღვანელოთ სამზარეულოში, უნდა განავსათ საქართუტსლოში არსებულთა საქმელთა გაკეთებისათვის და სხვა საოჯახო სამეურნეო ნაცადთა ცნობათ სარგებლობისათვის, ესე იგი: მასალების შენახვისა, ღვინის დაყენებისა, არყის გამოხდისა, ძაფების შეღებისა, საპნის მოხარშვისა, მურაბების და მწნილების გაკეთებისა და სხვათა, და სხვათა, რომელნიც მიუცილებელნი საჭირონი არიან, უნამეტ-

წავესათ სოფელში და ეს თუ ასეა, ამისათვის აქვე და-
ვსძინე რაოდენიმე ევროპიული სახელ-და-ხელო
საქმელებიც.—ყოველს შემთხვევაში, თუ ამ შრომით,
მცირედსაც არის სარგებლობას მოუტან ჩემთა მემამუ-
ლეთა, მე ვიქმნები დაჯილდოვებული მით; ხოლო ამ
შრომას, თუ რაამე ნაკლებევაება შეამჩნდეს, ვიმე-
ლოვნებ, საზოგადოება შემინიშნავს და გამამხნევებს
დარიგებითაც, რათა შემდეგში გამოვსცე უფრო
სრული და უკილო სამზარეულო და საოჯახო სამე-
ურნეო წიგნი.—



წვნიანი საჭმელები.

1. ბოზბაში.

მოიღეთ, ოთხი გირვანქა ხორცი, ცხვრისა, გინა ბატენისა, ასო ასოთ დასტკრით, ცივს წყალში კარგათ გაკრცხეთ, ქვაბში ჩაყარეთ, გირვანქის მეოთხედი ღუმს თან ჩაატანეთ, ზედ იმოდენი წყალი დასხვით, რომ ერთი ხელის დაღება წყალი ედგეს ზეიდგან ხორცსა; როდესაც წამოდუღდეს, ქაფი მოჭხადეთ, ოთხი პირი რომ გადმოიდუღოს, და ქაფი აღარა ჰქონდეს, აიღეთ და სხვა ტურტკელში გადაწურეთ, ხორციც გადაანრიკეთ და რაც ძირში ლეჩი ჰქონდეს გადუღვარეთ, შემდეგ ისევე შემოდგით ცუცხლზედ და შიგ ქვაბში ჩაყარეთ ერთი ჯამი დაჭრილი ხახვი და ერთი სტოლის კოვზიც წმინდათ დაწყვილი ბრინჯი, მეცხე ღუმს ამოიღეთ გააცივეთ, წმინდათ დაკეპეთ და ისიც შიგვე ჩაყარეთ; ხორცი რომ კარგათ მოინარშოს, სადილის მირთმევამდის ნუ შეანელებთ, მხოლოდ ქვაბი შორიანლად დადგით თბილათა, — სადილის მირთმევის დროს სამი კვერცხი გათქეიფეთ და იმ გაკრიფებულს ბოზბაში ჩაუშვით და ამ დროს თქვენს გემოსედ შესავეთ მარილით, მასთან ნახევარ მისხალი ქართული წაფრანა მისხავე წვეთში გასხვინით და შიგ ჩაუშვით, ბოლოს გადაცხელეთ და დასხმის დროს ერთი სტაქანი წმინდათ დაჭრილი ქინძი და ტარხუნა შიგ ჩაყარეთ და მზათ იქნება. — თუ ბოზბაში ძყავით გნებავდეთ, იმ შემთხვევაში მოიღეთ ტყემლი, ცალკე მოხარშეთ, გასწურეთ და რა ერთიც სიმყავე თქვენს გემოვნებასედ გხურდეთ, იმოდენი სიმყავე მიეცით, — მოტანის დროს შეიძლება ტყემლის მაგივრათ ისძაროთ: ისრიძი, ტყრამი, კოწახური და ბროწოული, რომელიც გემოვნებოდესთ,



მაგრამ უკვლავად უკეთესი სიმუხვე ჯ უწყინარი, არის
 კოწახური ჯ ისრბი, ანუ ნაშარაბი, რომლის გაკეთება
 ქვემოთ აგვიწერია.

ამის მასალათ მიეცით:

ოთხი გირვანქა ხორცი,
 გირვანქის მეოთხედი ღუმა,
 ათი თავი ხახვი, ანუ გირვანქა ნახევარი
 ერთი სტოლას კოვზი დანაყილი ბრინჯი
 სამი კვერცხი,
 ნახევარ მიხხალი ქართული ზაფრანა,
 ერთი კონის მეოთხედი ტარხუნა,
 ხუთი ძირი ქინძი,
 ერთი სტოლის კოვზი მარლი,
 ერთი ფინჯანი გამოწურული კოწახური,
 ანუ ხხვა რამ მუხაკი,
 ეს არის ექვსი კაცის ულუფა.

2. ბოსბაში გუფით.

მოიღეთ ხუთი გირვანქა ხორცი ცხვრისა, გინა
 ბატონისა, დასტერით წვრილათ ჯ რაც ძვლიანი ნაჭერი
 იუოს ცალკე აიღეთ ჯ რაც რბილი ნაჭრები გამოირჩეს
 ცალკე, აქედან აიღეთ გირვანქა ნახევარი ხორცი, ძლიან
 წმინდათ დაკეპეთ ჯ ის ძვლიანი ხორცი, გარეცხეთ, ჩაყა-
 რეთ ქვაბში, ზედ იმოდენი წყალი დაახსით რომ ერთი
 ხელის დადება მეტი წყალი ედგეს ზეიდან; როდესაც
 ქაფი მოხადოთ როგორც ზემოთა ხწერია, გადაწურეთ
 ხხვა ჭურჭელში, ხორცი გადააწივეთ, ღუქი გადაუღვა-
 რეთ ჯ ისევე ცუცხლზედ დადგით, ერთი გირვანქა დაჭრი-
 ლი ხახვი შიგ ჩაყარეთ, ხარშეთ, მანამდის ხორცი მოი-
 ხარშება. გუფთაც ანუ დაუმზადეთ; ხორცს რომ დაჭკე-
 ჷავთ, ნახევარ გირვანქა ხახვი თან დააკეპეთ ძლიან წმინ-

დათა, საძი გათქვეფილი კვერცხი შიგ აურევით, ერთი სტოლის გოკუნი წმინდათ დანაყილი ბრინჯი მოაყარეთ, გარდა ამისა მოიდეთ: ერთი სტოლის გოკუნი მარლი, ოთხი ან ხუთი მარცვალი, დანაყილი პილპილი, ათს ილს რაც გული ქქონდეს ის დაუნაყეთ, ერთი ჩაის გოკუნი დანაყილი დარიჩინი & ესენი, ყოველივე, შიგ აურევით, შემდეგ აიღეთ, აქედან, თითო ნიგუზას კაკლას ოდენი, ასე შესაკვებელი ხორცი, დააგროვალეთ გუფთებათ, & დანაყილ ბრინჯში გააგრო-გამოაგროეთ & ჩააწყეთ ქებაში, მერმე იმ მოხარშული ხორციდან გამოწურეთ წვენი & გუფთას ზედ დაასხით, იმოდენი, რაოდენიც დაჭყანავს, დადგით & მოხარშეთ, როდესაც ხორციც მოხარშოს & გუფთაც, მაშინ ერთათ მოაქტივეთ, შემდეგ გასხენით ნასკვარ მისხალი ზაფრანა მისხავე წვენიშა & შიგ ჩაუშვით & ერთი სტაქანი ტარსუნა & ქინძი, წმინდათ დაჭრილი, შიგ ჩააყარეთ, მარლით შეახვეთ & მზათ იქნება; დუმა კი ყოველთვის ბოზბაშს უნდა დაუკვებოთ & მისცეთ. ამასთან, თუ გუნებუბათ, მუჟვეც უყვით, რაგორც ბოზბაშისათვის დაგვიწერა.

ამის მასალათ მიეცით:

- ხუთი გირვანქა ხორცი,
- სასვი გირვანქა ნასკვარი, ანუ ჯამ-ნასკვარი,
- დუმა გირვანქის მეოთხედი,
- საძი კვერცხი,
- ოთხი სტოლის გოკუნი დანაყილი ბრინჯი,
- ერთი სტოლის გოკუნი მარლი,
- ხუთი მარცვალი დანაყილი პილპილი,
- ათი ილი,
- ერთი ჩაის გოკუნი დანაყილი დარიჩინი,
- ნასკვარ მისხალი ქართული ზაფრანა,
- ერთი კონის მეოთხედი ტარსუნა,



ხუთი ძირი ქინძი,
 შეკვეცთ თუ გენებოთ მიეცით, ერთი ფინჯანი გამაწურული.
 ეს არის ექვსი კაცის ულუფა

3. ცხვარი, ანუ თხა კომძით.

ძლიერად მთხი გირვანქა ხორცი ასო-ასოთ დასტკ-
 რით, კარგათ ვარცხნეთ და ჩაყარეთ ქვასში, წყალი ერთი
 ხელის დადუბასკად მეტი დასხნით, როცა წამოდუღდეს
 ქაფი მახადეთ და მანამ ხორცი ძლიერად მთხი,
 თუ დიდრონი კომძები არის ექვსი, თუ წვრილი კომძი
 არის თორმეტი, დასტკრით სიგრძეზედ, თხლათ,
 გუფს ნუ შეყოფებთ და გაფრქვანა კი არ უნდა; ამასთან-
 ხაკე ხახვი დათლილი ერთი გირვანქა, ანუ ერთი ჯამი
 ჩაყარეთ ცალკე ტაფაში, ზედ დასხნით ერთი სტაქანი
 ერბო და მახრავთ, როდესაც ეყობ, ის დათლილი კომ-
 ძიც შიგ ჩაყარეთ და მთხუშეთ, შემდგომში მახარაშული
 ხორცილად წვენი გადმოწურეთ და იმოდენი დასხნით ტა-
 ფაში, რაც იმ კომძს მახარაშებს; როდესაც ეს კომძი
 კარგათ მახარაშობს, მასში შიგ ჩაყარეთ ორი სტო-
 ლის კოვზი დაფქული შაქარი და თუ ხორციც მზათ
 არის, მასში ის წვენიც და ხორციც კომძში აურიკეთ,
 წვენი თხლათ არ უნდა იყოს, მერმე შეაზავეთ მარილით
 და ჩაყარეთ ერთი ხაის კოვზი დანაყილი დარიხინი, ათი
 ილის გული დანაყილი და ნახევარ სტაქანი წმინდათ
 დატკრილი ქინძი მახარეთ და მზათ იქნება.

ცხვარი ანუ თხა თუ ბებერი არის და წვენი დააკლ-
 და ხარშავს, ქვასით უნდა ცხელი წყალი გუდგოთ და
 იქიდან დაუმატებდეთ ხორცი, მანამ შეატყოთ რომ
 ხორცს ხარშავს კიდევ უნდადეს.

ამის მასალათ მიეცით;

მთხი გირვანქა ხორცი,



ექვსი დიდი კომში, ანუ ჰატარისა თორმეტი,
 ხასვი ერთი გირვანქა* ან ერთი ჯამი დაჭრილი,
 ხასვეარი გირვანქა, ერბო, ანუ ერთი სტაქანი,
 ორი სტოლის გოვზი დათქული შაქარი!
 ერთი ჩაის გოვზი დათქული დარჩინი,
 ათი ილი,
 ხუთი ძირი ქინძი,
 ერთი სტოლის გოვზი მარლი,
 ეს არის ექვსი კაცი ულუფა.

4. ბონართმა ცხვრისა, ბაკტისა, გინა თხისა.

მოდეთ ოთხი გირვანქა ხორცი, წვრილ-წვრილ
 ნაჭრათ დასჭერით ჭ კარგათ გარეცხეთ, თავის შესაფერ
 ქვაბში ჩაყარეთ ჭ წყალი იმოდენა დაასხით, რომ ხორცს
 შემოთ ედგეს, როცა წამოდუდეს—ქათვი მოჭხადეთ;
 ხორცი რომ მოხსარშოს, წვენი ცალკე გადაწურეთ ჭ
 გირვანქა ხასვეარი ალყათ დაჭრილი ხასვი ცალკე ტავაში
 ჩაყარეთ, ზედ დაასხით ხასვეარი გირვანქა ერბო ჭ მოხ-
 რაკეთ ისე, რომ ხასვი დაწითლდეს, მეომე ის მოხარშუ-
 ლი ხორციც შიგ ჩაყარეთ ჭ ერთათ მოხრაკეთ მანამ
 კარგათ დაწითლდეს; თუ ხორცი მსუქანი არის ერბო
 ხაკლები მიეცით; მეომე ის გადაწურული წვენი ზედ
 დაასხით, შეასავკეთ მარლით ჭ ხასვეარ სტაქანი წმინ-
 დათ დაჭრილი ქინძი ჭ ხუთი მარცვალა დანაყილი პილ-
 პილი ზედ მოაყარეთ.

მასალათ მიეცით

ოთხი გირვანქა ხორცი,
 გირვანქა ხასვეარი ხასვი,
 ერთი სტაქანი ერბო,
 ხუთი ძირი ქინძი,
 ხუთი მარცვალა პილპილი,
 ეს არის ექვსი კაცის ულუფა.

5. ძროხის ხორცი თათარიანსკეთ:

მოიღეთ ოთხი გირვანქა ძროხის ხორცი, ასლ-ასლთ დასჭერით, კარგათ გარეცხეთ & ჩაყარეთ თავის შესათერს ქვაბში ზედ დაასხით იმოდენი წყალი, რომ ერთი ხელის დადება მეტი ზედ ედგეს, წამოდულებაში ქათვი მოხადეთ, წვენი გადაწურეთ & ხორცი გადაარჩივით, ისევე ცეცხლზედ დადგით & როდესაც კარგათ მოისარ-შობს, ერთი სტაქანი წმინდათ დაჭრილი ნიასური ჩაყარეთ, ძარილით შეახვეთ & მზათ იქნება.

თუ ვინც ცლობას ძროხას, ბებური იყოს & წვენი დაი-შობს, ქვაბით ცხელი წყალი უნდა გედგეთ & საწმუკა-შივე დაუმატოთ.

მასალათ მიეცით:

ოთხი გირვანქა ხორცი,
 სამი ძირი ნიასური,
 ერთი სტოლის კოვზი ძარილი,
 ეს არის ექვსი კანის ულუფა.

6. ძროხის ხორცი რუსული ბადრიჯნით *)

მოიღეთ ოთხი გირვანქა ხორცი, ასლ-ასლთ დასჭერით, თავის შესათერს ქვაბში ჩაყარეთ, კარგათ გარეცხილი & ზედ, როგორც ზემოთა სწერია, წყალი იმოდენი დაასხით, ქათვი მოხადეთ & ჩაყარეთ: ხუთი თავი დაუჭრელი ხახვი, ორი ძირი ნიასური & ორი ძირი ოხრახუში, როდესაც მოისარ-შობს, გადაწურეთ სხვა ჭურჭელში, ხორცი გადაარჩი-ვით & ლექი გადუღვარეთ, შემდეგ ოცი რუსული ბად-რიჯანი შუა-შუა, გასჭერით, ცალკე მოხარშეთ, საცერში გაწურეთ & ხორცითან აურიეთ, შემდეგ სამი კვირტნი გათქვიფეთ & შიგ ჩაუშვით, ისევე შემოდგით ცეცხლზედ

*) ზომდამური.



თან კოვსით მოუწივეთ ღ თან ადუღეთ, მერმე ერთი ძი-
რი ოხრასუში წმინდათ დასტერით და ოთხი ძარცვალი
დანაყილი პილპილი, რვა ძარცვალი ბაჭარი *) ჩაყარეთ.

მასალათ მიეცით:

ოთხი გირვანქა სორცი,
ერთი გირვანქა ხახვი, ანუ ხუთი თავი,
ოცი თავი პომიდამური,
ორი ძირი ნიასური,
სამი ძირი ოხრასუში
ოთხი ძარცვალი პილპილი,
რვა ძარცვალი ბაჭარი, ანუ სამი,
ეს არის ექვსი კაცის ულუფა.

7. ძროხის სორცი ხარძოთ.

მოიღე ოთხი გირვანქა სორცი, დასტერით ძალიან
წერილათ, კარგათ გარეცხეთ ღ ჩაყარეთ თავის შესაფერს
ქვამში, ზედ დაასხით იმოდენი წყალი, რომ ერთი ხელის
დადება მეტი წყალი ედგას სორცს ზემოთა, წამოდუღე-
ბაში ქათვი მოხადეთ ღ გადაწურეთ სხვა ტურტელში, ლექი
გადუღვარეთ ღ სორცი გადაარჩივეთ, ისეკ დადგით ღ ხა-
რშეთ, შიგ ჩაყარეთ ერთი გირვანქა დაჭრილი ხახვი, ნა-
სკვარ სტაქანი წმინდათ დანაყილი ბრინჯი, ერთი ხელის
ტოლი ტყემლის ტყლაპი გარეცხეთ, წერილათ დასივეთ
ღ იმ სორცში ჩაყარეთ, ანუ მოხარშული ტყემალი მიე-
ცით ნასკვარ ფინჯანი, მასთან ათი ძარცვალი პილპილი,
წმინდათ დანაყილი, ღ შვიდი ფოთოლი დაფინისა, შიგ
ჩაყარეთ, ნასკვარ სტაქანიც წმინდათ დაჭრილი ნიასური
ღ ოხრასუში, ძარილით შეახლეეთ ღ მზათ იქნება.

*) ანგლისკის ჰერცი.

მასალათ მიეცით:

ოთხი გირვანქა სორცი,
 ერთი გირვანქა ხასვი,
 ხასვეარ სტაქანი დანაყელი ბრინჯი,
 ხელის ტოლი ტყეძლის შეაკე,
 ათი მარცვალი ვილპილი,
 ორი ძირი ნიასური,
 ორი ძირი ოხრასუში,
 ერთი სტოლის კოკზი მარლი,
 ეს არის ექვსი კაცის ულუფა.

8. ძროხის სორცი ბურღულით.

მოიღე ოთხი გირვანქა ძროხის სორცი, დასტკერით ჭ
 ჩაყარეთ ქვაბში, როდესაც მოქაფოთ, მასინ ერთი სტა-
 ქანი ბურღული შიგ ჩაყარეთ, როდესაც ისე მოინარშოს
 რომ სულ ჩაიშალოს, მასინ მარლით შეახელოთ, ხარშ-
 ვაში; თუ წვენი დაიშროს, ადუღებულ წყალი დაუმატეთ;
 წვენი ისე უნდა ედგეს, როგორცაა სუშხა.

მასალათ მიეცით

ოთხი გირვანქა სორცი,
 ერთი სტაქანი ბურღული,
 ერთი კოკზი მარლი,
 ეს არის ექვსი კაცის ულუფა.

9. არტალა ძროხისა,

მოიღე ძროხის არტალა, ესე იგი კანტები ძროხი-
 სს, აგრეთვე ცური ჭ ბურტი, აადუღეთ წყალი, დასტკერით
 სორცი ჭ კარგათ გარეცხილი ჩაყარეთ თავის შესაფერხ
 ქვაბში, დაახსით ის ადუღებულ წყალი ჭ იმოდენა ხარ-
 შეთ, რომ ის მარღვებიანი სორცი სულ შიგ ჩაინარშოს
 ჭ წვენი გასქელდეს, შემდგომ დანაყეთ ნიორი გაფტქნი-



ლი ღწაერთიც თქუწნს გემოკუნებასუდ გერებოთ, იმოდენი
ნიორი უყავით, ძარილით შესაწყეთ ღ მათ იქნება.

მასალათ მიეცით

ძროხის კანტები,
ერთი ცური ღ ჰურტი,
ოთხი კბილი ნიორი,
ერთი სტოლის გოკნი ძარილი,
ეს არის ექვის კაცი ულუფა.

10. საში ძროხისა, გინა ცხურისა.

ძროხის, ანუ ცხურის ფაშვი ღ ნაწლეკები კარგათ
გარეცხეთ, მერქე მწვეტიანი ჩხირით ის ნაწლეკები გა-
დახბრუნეთ, რომ შიგ ჩირქიანი არა დარჩესრა, ამასთა-
ნაკე ძროხის, ან ცხურის ფეხები გააკეთეთ წმინდათ.—
როდესაც კარგათ გარეცხათ, აადუღეთ წყალი ღ შიგ ჩა-
ყარეთ, გააღაღაღეთ ღ ამოიღეთ, დაფხიკეთ, შემდგომ
წვრილათ დასტყერით ფაშუ, ნაწლავ, ფეხებს გარდა; როდეს-
საც დაამზადათ თეთრათა ღ სუფთათ, მამინ ჩაწყეთ
თავის შესაფერს, დიდს ქვამში ღ სუდ წყალი, ბლომთ,
რომ ქვამი გაიმხოს, შემოდგით ცეცხლსუდ ღ რომ ადუ-
ღდეს, ქაფი მოხადეთ, როდესაც ისე მოინარშოს, რომ
ფეხები სუდ ჩაიშაღოს ღ წვენი გასქედდეს, მამინ შე-
ტყობთ რომ კუო საშს მოხარშვა.—სვალ რომ საში გნე-
ბამდეთ დღესკე უნდა დაამზადათ, შემოდგათ, ხარშოთ
ღ მეორეს დღეს იქნება, მათათ. მამინ ძარილით შე-
საკეთ თქუწნს გემოკუნედ ღ ვისაც გნებათ წმინდათ და-
ხაყილი ნიორიც მიეცით, რაერთიც ვამებოდესთ.

მასალათ მიეცით:

რაც ერთს ძროხას, ან ცხურს ფაშვი, ნაწლეკები ღ
ფეხები აქვს,



ოთხიგბილი ნიორი:

ერთი სტოლის კოვზი მარლი,
ეს არის ექვსი კაცის ულუფა.

11. ღორის სორცის უალია.

მოიღეთ ოთხი გირვანქა ღორის სორცი. ახლ-ახლთ დასტკერით, ქაფი მოხადეთ & როდესაც სორცი მოიხარშოს. ამოიღეთ, შედგებ მსუქანი წმინდათ გაწურეთ, მოიღეთ სელის ტოლი ტყემლის ტყლაში & წვრილათ დასიგეთ გარეცხეთ & იმ წვენიში ჩაყარეთ, ადრულეთ & ის ტყლაში ამოჭყლიტეთ, მერმე გემოვნება წასეთ, თუ ძალიან მუკავა კიდევ წვენი დაუმატეთ, თუ ხაკმაოთა აქვს სიმუკავა & მაშინ ხუთი კვკრცხი გათქვიფეთ & იმ გაგრილებულს წვენიში ჩაუშვით, მოურიკეთ & სელ-ახლათ ხუელ მორეკით ადრულეთ; შემდეგ მარლით შეახვეთ & თუ გნებამთ ღორის სორციც შიგ წვენიში ჩაწყეთ, თუ გნებამთ & სორცი ცალკე მიართვით & წვენი ცალკე.

მასალათ მიეცით:

ოთხი გირვანქა ღორის სორცი,
ერთი სელის ტოლი ტყემლის ტყლაში,
ხუთი კვკრცხი,
ერთი კოვზი მარლი.
ეს არის ექვსი კაცის ულუფა.

12. ჩიხითმა ბატკნისა

მოიღეთ ოთხი გირვანქა ბატკნის სორცი, ახლ-ახლთ დასტკერით & კარგათ გარეცხეთ, შემდეგომ თავისხვე შესაფურს ქვაბში ჩაყარეთ, ზედ იმოდენი წყალი დაახსით, რაც სორცს დაჭუფარავს; წამოდრულებაში ქაფი მოხადეთ & რომ მოიხარშოს გადმოდგით, წვენი ცალკე გადაწურეთ; ჭამ-ნახკვარი ალუათ დაჭრილი ხახვი, ჩაყარეთ



ტაფაში, ზედ დასხით ერთი სტაქანი ერბო და ისე მოხრაკეთ რომ ხასვი ჩაითუთქვას, ან დაწითლოთკი, შემდგომ ერთი სტოლის კოვზი მარლი ჩაყარეთ და ის ბატონის სორცინ შივ ჩაყარეთ და მოშუშეთ, მერმე დასხით ის გადაწურული თავისი წვენი, რომდესაც რომ ჰინი გადამოიდუღოს, მასინ გადამოღვით და გააცივეთ მოიღეთ ექვსი კვერცხი გათქვიფეთ და იმ კვერცხს ზედ დასხით ხასვი ვანი სტაქანი ძმარი, ანუ ნაძარაბი, ანუ ისრინი, კოწასურის წვენი, ან ლიმონის წვენი, ამათგანი ერთ ერთი სიმყავე მიეცით და იმ სორცს თან მოურივით, თან ეს კვერცხი და მყავე არეული დასხით, ზედ-ახლათ შედგით ისევე ცენსლზედ და მოურივით ხის კოვზით; მანამდის ადუღ-დებოდეს, რეჟა ან დაყენოთ თორემ აიჭრება, რომ ადუღდეს გადამოღვით და მოყარეთ ერთი სტაქანი ჰიტნა და ქინძი წმინდათ დაჭრილი, ხასკვარ მისხალი ზაფრანა დამხალი გუდგეთ და იმ დროს მიეცით, მარლით შეასა-გეთ და მყავთ იქნება.

მასლათ მიეცით:

- ერთი გირვანქა სორცი,
- ერთი გირვანქა ხასვი
- ხასკვარ სტაქანი ძმარი, ანუ ხსვა რამ სიმყავე,
- ექვსი კვერცხი.
- ხასკვარ კონა ჰიტნა,
- ხასკვარ კონა ქინძი,
- ხასკვარ მისხალი ზაფრანა,
- ერთი კოვზი მარლი,

ეს არის ექვსი გაცის ულუფა.

13. ჩინითმა, ბატონა, ინდოურისა, გინა ქათმისა, ან მოვინგულთაგანი, რომლისაც გაკეთება გეგებოთ, ანო ანოთ დასტურით, კარგათ გაბტყენილი და გარცხნილი, ჩაყარეთ თავის შესაფერს ქვამში, წყალა იმოდენი



დაახსნით, რომ ხორცს ზემოთ ცოცხა მეტი ედგის, წამოდულებასში ქათვი მოხადეთ და როდესაც მოინახროს წვენი ცალკე გადაწურეთ, მოიღეთ ჯამ ნასვეარი დაჭრილი სასვი ერთს სტაქსანს ერბოში მოხრავეთ ძალიანი არ დააწითლოთ და კარგათვი უნდა ჩაითუთქოს, მეძმე ჩაყარეთ ძარილი და ის დაჭრილი ბატი, ანუ სსკა რამ ფრინველთაგანი ჩაყარეთ და მოშუშეთ, მეძმე ის გადაწურული წვენი ზედ დაახსნით და აადუღეთ, შემდგომ გადმოიღეთ და გააცივეთ, მასში ექვსი კვერცხი გათქვიფეთ და ზედ კვერცხს დაახსნით ნასვეარ სტაქსანი ძმარი ანუ სსკა სიძუაკე რომელიც გენებოთ და იმ გაგრილებულს ბატში ჩაუშვით და თან მოურივეთ, დადგით და ისევე სელმეორეთ აადუღეთ და თან სის-კოფნით ურივეთ; მორევა არ დააყენოთ თორემ აიჭრება, ან კვერცხი ცხელში არ ჩაუშოთ რომ ადუღდეს გადმოდგით ძარილით შეასვავთ და მოაყარეთ ნასვეარ სტაქსანი წმინდათ დაჭრილი ქინძი და ზიტნა, აგრეთვე თუ გქონდეთ ტარხუნა (როში ერთერთი) აგრეთვე მიეცით ნასვეარ მისხალი ზაფრანა და მზათ იქნება.

ვარიზს ჩინითმაც ასევე უნდა, მხოლოდ ვარიზავი მოხარშავს აღარ უნდა. — გაბტუვნილს დასჭრით ახლა ახლთ გარეცხავთ და სასვე რომ მოხრავათ, შემდეგ ვარიზსაც მოხრავათ და ზედ იმოდენს წყალს დაახსნით რაც იმას ეყოფა და ისევე იმ საიწათვე შეასვავთ.

მასხლათ მიეცით:

ბატი, ანუ ინდოური, ქათამი, ანუ ვარიუმი ერთ ერთთაგანი, ერთი სტაქსანი გამდნარი ერბო ანუ ნასვეარ გირვანქა,

ორი გირვანქა სასვი,

ექვსი კვერცხი,

ნასვეარ მისხალი ქართული ზაფრანა,

ერთი კონის ნასვეარი ზიტნა,

ნასვეარი კონა ტარხუნა, ანუ ქინძი.

ნასევარ სტაჟანი ნაშარაბი, ანუ ძმარო.
ერთი სტოლის ვოკსი ძარლი,
ეს არის ექვსი კატის უღუფა.

FS

3853

09

14. ბატი შინდის ჩუჩით.

მოიღეთ კარგათ გაბტყენილი ბატი, გამოშინეთ ღ გუ-
რეტსეთ, დასტყერით სხო-სხოთ, ჩაყარეთ თავის შესაფერს
ქვაბში, ზედ დასხით იმოდენი წყალი, რომ ერთი სე-
ლის დადება მომეტეპული ზედ ედგეს, ქაფი რომ მოხა-
დოთ, შიგ ჩაყარეთ ერთი ჯაბი ალყათ დაჭრილი ხახვი,
ხაბი შირი რომ გადმოიდუღოს, მერმე ნასევარ ჯაბი ში-
ნდის ჩუჩნა გარეტსეთ ღ იმ ბატს ჩაყარეთ, რომდხაგ
უკელა, ერთათ, სკმაოთ მოხინარძოს, ძარლით შესა-
კეთ ღ მხათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ბატი,
ნასევარ ჯაბი შინდის ჩუჩნა
ერთი ჯაბი დაჭრილი ხახვი,
ერთი ვოკსი ძარლი,
ეს არის ექვსი კატის უღუფა.



15. ბატი, ინდოურთ, გინა ქათამი ხარძოთ.

მოიღეთ ბატი, გინა სხვა ამთგანი,
სხო-სხოთ დასტყერით, გარეტეთ ღ თავის შესაფერს ქვა-
ბში ჩაყარეთ, წყალი იმოდენი დასხით, რომ სორცზედ
მეტი ედგეს, წამოდუღებაში ქაფი მოხადეთ, მასინ ჩაყა-
რეთ ერთი ჯაბი დაჭრილი ხახვი, ღ ნასევარ სტაჟანი და-
ნაყილი ბრინჯი; მასთან მოიღეთ ერთი სელის ტოლი
შინდის ტყლაპი, წვრილათ დასიეთ ღ შიგ ჩაყარეთ, თუ
შინდის ტყლაპი არ იყოს, ტყემლის ტყლაპი მიეცით,

როდესაც მოინახრშობს, ნახევარ სტაქანი დაჭრილი ქინძი
მოაყარეთ, ძარღლით შეასავეთ & მსათ იქნება.

მასალათ მიეცით

ერთი ბატი, გინა ქათამი,
გირვანქა ნახევარი ხახვი,
ნახევარ სტაქანი დაჭრილი ქინძი,
ნახევარ სტაქანი დანაყილი ბრინჯი,
ერთი ხელის ტოლი შინდის ტყვადი,
ერთი ვოკნი ძარილი.
ეს არის ექვსი კაციის ულუფა.

16 თავის წვნით ბატი, ინდოური, გინა ქათამი,

ამ ფრინველთგანი თუ რომელიმე ძრეულ მხუქანის
არის, როდესაც გაბტყუნათ & გაძომიგნოთ, კარგათ გა-
რეცხეთ, ხადეთ ისე დაუჭრელი ქვასში & ზედ იმოდენი წყალი
დასხით, რომდენიც დაჭრულაგვს, შემდეგ წამოდულებაში
ქათვი მოხადეთ & როდესაც კარგათ მოინახრშობს, ბლუ-
დზედ, ამოიღეთ. ხადი კვერცხი, მრგვლათ წყალში მო-
ხარშეთ, გულები გამომაცადეთ & იმ წვესში ჯერ ერთი
ჯამი დაჭრილი ხახვი ჩაყარეთ & კარგათ მოხარშეთ,
შემდეგ ის ხადი კვერცხი გატყხეთ, გულები გამოიღეთ,
გახსენით იმის წვესში & შიგვე ჩაუშვით; გააცხელეთ &
თუ გაქებებათ დასტყერით, წვესში ჩააწყეთ & ისე ძიარ-
თვით, თუ არა & ქათამი ისე მთლათ მიიტანეთ & წვენი
ცალკე ძარილით შეასავეთ & მსათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ბატი, ინდოური, ასუ ქათამი,
ერთი გირვანქა ხახვი,
ხადი კვერცხი,
ერთი ვოკნი ძარილი,

17 ბოზართმა ინდოურისა, ბატისა, გინა ქათამისა,



მოიღე გაბტყენილი ღ გამოშვიგნული ამ ფრინველ-
 ბთაგანი, კარგათ გარეცხილი, ჩადე თავის შესათერს ქვა-
 ბში წყალი იმოდენი დასსნი, რადენიც დაჭტარავს,
 წამოდულებსში ქათვი მოხადე ღ როდესაც მოინარშოს,
 წვენი გადასწურეთ ღ ქათამი ასო-ასოთ დასტკერით.
 ერთი ჭამი ალყათ დაჭრილი ხასვი ჩაყარეთ ტაფაში ღ
 ზედ დასსნით ერთი მომცრო სტაქანი ვრბო ღ მანამ
 ხასვი დაწითლდებოდეს, მანამ სულ სრაკეთ ღ ურიეთ
 კოვზით, როდესაც ხასვი მოინარშოს, ახლა ის დაჭრი-
 ლი ქათამი ჩაყარეთ ღ მოშუშეთ ერთათ, შეძდეგ ის გა-
 დაწურული მანვე წვენი ზედ დასსნით ღ ადუღეთ.—თუ
 მხუქანი არის, ვრბო ხავლები მიეცით, თუ გამხდარი
 არის ღ როგორც ზეითა ვჭხთქვით იმოდენივრბო მიეცით,
 შეძდეგ შესავკეთ მარლით, ზედ მოაყარეთ ხასკვარ
 სტაქანი წმინდათ დაჭრილი ქინძი ღ მწათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

- ბატი, ანუ ინდოური, ანუ ქათამი,
- ათი თავი ხასვი,
- ერთი მომცრო სტაქანი ვრბო,
- სუთი ძირი ქინძი,
- ერთი კოვზი მარლი.

18. ხარშო ინდოურისა, გინა ქათმისა,

გაუვლეფილი ღ გამოშვიგნული ქათამი გარეცხეთ, ჩადეთ
 თავის შესათერს ქვაბში ღ ზედ როდენიც დაჭტარავს,
 წყალი დასსნით, წამოდულებსში ქათვი მოხადეთ ღ რო-
 დესაც მოინარშოს ამოიღეთ, წვენი ერთა ჭამი დაჭ-
 რილი ხასვი ჩაყარეთ ღ კარგათ მოსარშეთ, როდესაც
 ხასვი მოინარშოს, ქათამი დასტკერით ღ შიგვე ჩაწყეთ,
 თუ მხუქანი არის, ვრბო არ უნდა ღ თუ გამხდარია
 ვრბო მიეცით ერთი სტოლის კოვზი, შეძდეგ ოთხი



კვარცხა ვათქვიფეთ ღ შიგ ჩაასნით ცხელ-ცხელშიკვ, მარ-
ილით შეასაკეთ ღ მწათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ქათამი, ანუ ინდოური,
ოთხი კვარცხი,
ერთი გირვანქა სასვი,
ერთი კოვზი მარილი,

19 წუნინი ქათამი გურულათ,

მ ს უ ქ ა ნ ი ქათამი ვაბტყენილი ღ ვამოშიგნული ახლ-
ახლთ დასჭვრით ღ გარეცხეთ, ორი სტოლის კოვზი
წმინდათ დანაყილი ნიგოზი, ათი მარცვალა მისაკი,
ღ ათი მარცვალა დანაყილი შილპილი, ერთი ჩაის კოვზი
დანაყილი დარბინი, ერთი სტაქანი წმინდათ დაჭრილი
ოხრახუში, ქინძი, ქონდარი, ღ ერთ სტაქანიც დაჭრი-
ლი სასვი მწათ იქანიუ, მოიდეთ მისი შესაბეური ქოთან
ისუ ქათამი თითო შირი ჩააწვეთ ღ თან ეს დამზადე-
ბული მასალა მოაყარეთ, აგრეთვე ერთი ჩაის კოვზი
მარილი, შეძვეკ მოასნით ჩასვეარ სტაქანი ცხარი მძარი;
ზუდ დაასნით იმოდენი წყალი, რაოდენიც დაჭუჯარავს, შეძ-
დეკ შირი კარგათ დახურეთ, სული ან ამოქქრეს ღ ისუ
მოხარშეთ, ორჯერათ კი მოურჩიეთ.

მასალათ მიეცით

ქათამი,
ორი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზა,
ერთი მარცვალა მისაკი,
ათი მარცვალა შილპილი,
ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი დარბინი,
სუთი თავი სასვი,
ოთხი შირი ოხრახუში,
ოთხი შირი ქინძი,



ათხი ძირი ქონდარი,
ნასკვარ სტაქანი ძმარი,
ძარილი.

20. არისა ხარცისა, გინა ინდოურისა,

ინდოური, ანუ ცხვრის ხარცი გაკეთებულა და გარე-
ცხელი, დასჭერით წვრილათ.—ძნათ უნდა იქონიოს
ხარბაღი, ამ რიგათ გაკეთებული.—ხარბაღი უნდა და-
წიროთ, დაწმით და ფილში ფილთაქვით ჩაწყობათ, ისე
რომ იმ ზურვის ძარცვალს თვერთლი სულ გადასცალათ,
რომ ბრინჯივით უთვერთლო დარჩეს, გადაბერტყოდ
ხალძე და ის ხარბაღი გაქონდეთ გამსმარი შენახული თ
როდესაც არისა გუბებს ნასკვარ ლიტრა ხარცხედ
არი ჯამი ხარბაღი, ქაფს რომ ხარცს მოხდი, მაშინ
შიგ ჩაყრით, აგრეთვე ერთს ჯამს დაჭრილს ს.სესანე მა-
შინ ჩაყრით; წყალივი იმოდენი უნდა დასხნათ, რომ
ხარცი და ხარბაღი ისე უნდა ჩაიშალეს; რომ სულ
გაერთდეს, შემდეგ ძელები უნდა ამოაწიროთ, ხარცი
აღარ უნდა ხსნდეს; წყალი ცხლათ უნდა გედგეთ და
მიუძატოთ ხალძე.—არისა რომ გუბამდეთ სვალისათვის,
დღესვე უნდა დაიწყოთ ხარშვა, როდესაც კარგათ მოი-
ხარშოს და გაერთდეს წვენი აღარ უნდა ედგეს, მერმე
წმინდათ ხასვი დასჭერით ერთი ჯამი ანუ ერთი გირ-
ვანქა და ერთს სტაქანს ერბოში მოხარკეთ, როდესაც
არისას კერძებსედ დასხნამთ, იმ ერბოს და ხასვს ცოტ-
ცოტას შუაგულას ჩაახსნამთ და როგორც თაფლს,
ისე ერბოში აურეკეთ და მიირთმეკეთ.—არისას გადმოღების
დროს შუაგულათ ძარილით.

მახალათ მიეცით:

ერთი ინდოური, ანუ ნასკვარ ლიტრა ხარცი,
ათხი სტაქანი ხარბაღი, უთვერთლო,

ერთი სტაქანი ერბო,
 ერთი გირვანქა სახვი,
 ერთი სტოლის კოვზი მარლი,

21. შილაფლავი ცხვრისა, ანუ ქათმისა.

ნასკვარ ლიტრა სორცი ახო-ახოთ დასტკერით, გა-
 რქვხეთ ღ თავისავე შესაფერს ქვაბში ჩაყარეთ, წყალი
 იმოდენი დასხით, რომ ერთი ციდა მეტი ედგეს ზედა,
 წამოდუღებაში ქათუი რომ მოხადლოთ, გირვანქა ნასკვარი
 დარხეული ბრინჯი ჩაყარეთ, კარგათ გარქვნილი, აგრეთვე
 ერთი გირვანქა დაჭრილი სახვი ღ სულ ერთათ ხარშეთ
 რომ გასქედდეს მერმე შესაყვით მარლითა ღ შილზილით,
 აგრეთვე დასაყილი ზირა მათეით ღ მათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ნასკვარ ლიტრა სორცი,
 გირვანქა ნასკვარი ბრინჯი,
 ერთი გირვანქა სახვი,
 ათი მარცვალი შილზილი,
 ერთი ჩაის კოვზი ზირა,
 ერთი სტოლის კოვზი მარლი.

22. ვაურმა ღორისა, ანუ ცხვრისა.

ათხი გირვანქა სორცი, წვრილათ დასტკერით,
 მერმე თავის შესაფერს ტავაში ჩაყარეთ, ერთი სტაქანი
 წყალი დასხით ღ თან ურით ხრავკაში; როდესაც წყალი
 დაიშროს, ერთი ჯაბი ალყათ დაჭრილი სახვი ჩაყარეთ
 ღ იხე მოხრავკეთ, თუ სორცი მსუქანი არის, ერბო არ
 უნდა ღ თუ გამსდარია, ერთი კოვზი ერბო დასხით ღ
 მოხრავკეთ, რომ სულ დაწითლდეს, მერმე მარლით შესა-
 ყვით, სუთი მარცვალი დასაყილი შილზილი მოაყარეთ
 ღ მათ იქნება.



მასალათ მიეცით:

ოთხი გირვანქა ღორის ხორცი, ანუ ცხვრისა,
 ერთი ჯამი დაჭრილი ხახვი,
 ერთი სტოლის კოვზი ერბო,
 ხუთი მარცვალე შიღშიღი,
 ერთი კოვზი მარლი,

23. მოხრაკული ქათამი გურულათ.

ქათამი გაბტყენილი ღ გარეცხილი ახლ-ახლო
 დასჭერთ, ჩააწყეთ ქოთანში, თან ჩაატანეთ ექვსი მარცვა-
 ლი დანაყილი მისაკი, ათი მარცვალე დანაყილი შიღშიღი,
 ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი დარჩინი, ერთი ცერცვის
 ტოლი დანაყილი ყვითელი კოჭა, ერთი ჩაის კოვზი
 მარლი, ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი, ორი
 თავი წმინდათ დაჭრილი ხახვი, ორი ძირი ქინძი, ორი
 ძირი ოხრახუში, ნახევარ ფინჯანი ძმარი; ეს მახლას
 ხუფ ჩააწყეთ ღ ნელ ცერცლზედ დაადგით ქოთანი, ხან-
 დის-ხან მოურიეთ და პირს კარგათ დააფარეთ ხული არ
 ამოქქრეს, ისე მოხრაკეთ, წვენს თითონ გაუშვებს, რომ
 შეატყოთ ეყო, გადმოდგით.

მასალათ მიეცით:

ქათამი,
 ექვსი მარცვალე მისაკი,
 ათი მარცვალე შიღშიღი,
 ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი დარჩინი,
 ერთი ცერცვის ტოლი ყვითელი კოჭა,
 ერთი ჩაის კოვზი მარლი,
 ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი,
 ორი თავი ხახვი,
 ორი ძირი ქინძი,
 ორი ძირი ოხრახუში,



ნასკვარ ფინჯანი ძმარი.

21. ტოლმა ცხვრისა, გინა ბატკნისა.

მოიღეთ ორი გირვანქა ხორცი, ძალიან წმინდათ დაკეპეთ, გირვანქა ნასკვარი ხასვი თან დააკეპეთ, მერმე მოაყარეთ ათი მარცვალი დანაყილი პილპილი და ნასკვარი ჩაის კოვზი დანაყილი ზირა, ერთი ჩაის კოვზი ძარილი, ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი ბრინჯი, მერმე გათქვიფეთ ოთხი კვერცხი და სულ ერთათ აურივით; შემდეგ მოიღეთ ვაზის წვრილი და ჩვილი ფოთლეუბი, მდულარე წყალში ჩაყარეთ და მალევე ამოიღეთ და დააწყეთ რაყედმე, რომ გაცივდეს, მერმე გუფთასაგით კაკლის ტოლი ეს დამსადებელი ხორცი აიღეთ და შეასვიეთ ერთს ფოთოლში და ჩადეთ ქვაბში, ახლა კიდევ, მასამ სულ ასე დაამსადებთ, შემდეგ დაახსით, რადუნაჯ დაჭყვინტავს წყალი და ხარშეთ, რადუნაც ნახათ, რომ გუფთა მოხარშულა, მასინ წვენი სულ გადაწურეთ და ზედ დაახსით ერთი სტაქანი ერბო და ისე გაშუშეთ, არ ხამალათ კი, შემდეგ ამოიღეთ და ბლუდზედ დააღატეთ, მასინ მხათ უნდა გქონდეთ ხაფიფტკში გაწურული მარონი და იმ დროს ას მარონი ცოტას წყალში უნდა გასხნათ მოხქოთ და ზედ უნდა მოახსათ ბლუდზედ იმ გუფთასა, აგრეთვე უნდა მხათა გქონდეთ ერთი მისხალი დამალაი საფრანა გამოწურეთ და ხამბით ზედ დააწყეთოთ, იმ მარონს, მერმე ორი სტოლის კოვზი წმინდათ დანაყილი დარინინი და ოთხი სტოლის კოვზი დანაყილი შაქარი, ერთათ აურიეთ, მოაყარეთ და ისე მიართვით.

მასალათ მიეცით:

ორი გირვანქა ხორცი,
 გირვანქა ნასკვარი ხასვი,



ათი მარცვალა ზიღზიღი,
 ნახევარ ჩაის გოგუნი ზინა,
 ერთი ჩაის გოგუნი მარლი,
 ერთი სტოლის გოგუნი დანაყილი ბრინჯი,
 რთხი კვერცხი,
 ერთი სტაქანი ერბო,
 ერთი ქოთანნი ძაწონი,
 ერთი მისხალი ზაფრანა,
 რჩი სტოლის გოგუნი დანაყილი დარჩინი,
 რთხი სტოლის გოგუნი დანაყილი შაქარი,
 ვაზის ჩვილი ფოთლები საკმაოთ.

25. კომბოსტოს გუფთა.

კომბოსტოს გუფთაც ასევე უნდა გააკეთოთ, მხოლოდ მასწონი, დარჩინი, შაქარი და ზაფრანა კი არ უნდა. იმას ისევე ამ რიგათ გააკეთებთ კომბოსტოს ფოთოლში შესვევთ & ისე ერბოიანათ დაახსნამთ ბლუდზედ რაღაც მონარშავთ.

მასალათ მიეცით:

კომბოსტოს ფოთოლი საკმაოთ & ისეც ის, რა ტოლმასა, შაქარსა, დარჩინსა & ზაფრანას გარდა.

ცოვი საჭმელები ხორცეულისა.

26. ცივათ ბატკანი.

ბატკანის ხორცი ასო-ასოთ დასჭერით ვარგათ გარეცხეთ; შემდეგ აადუღეთ მარლით შესავებული წყალი & შიგ ჩაყარეთ, რომ წამოდუღდეს—ქაფი მოხადეთ & როდენსაც მონარშავა შეატყოთ ამოიღეთ ბლუდზედ; გააცივეთ & მზათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ბატენის ხორცი, რადენიც გენებოთ
მარლი მისი სამყოფი,

27. ხბოც ასევე უნდა მოიხარშოს.

28. გოჭიც ასევე უნდა. თან დაფხეკილი ხრე-
ნი მიართვით და ძმარიც, ვისაც ენებება.

29. თიკანიც ასე მოხარშეთ და როდესაც ამოი-
ლოთ წმინდათ დაჭრილი ქინძი მოაყარეთ.

30. ხაშლამა ძროხისა, როცა ასევე მოხარ-
შავთ, ნუ გააცივებთ, ცხლათ მიართვით,

31. ღორის ხორცი ასევე უნდა მოიხარშოთ; მი-
ტანის დროს თან მიართვით მძალე და ძმარი,
ანუ გარციცა, რომელიც გენებებოდეთ.

32. ძროხის ბეჭი ცივათ.

ძროხის ბეჭი გარეცხეთ საკნატულა ან მოხჭრათ,
თავის შესაფერს ქვებში მარლით შესავებული წყალი
აადუღეთ და ბეჭი ისე ჩადეთ, ქათვს რომ მოხდით, შემ-
დგომ მალ-მალე ნახეთ, რომ მოიხარშოს, არც უმი იყოს
და არც სხვა ხორცივით ძალიან მოხარშული, მაშინ სუფ-
რავდ ცხლათ მიიტანეთ. ბეჭს უნდა შეუმზადოთ ტყემ-
ლის საწებელი ამ რიგათ: ახალ ტყემალს დაასხით წყა-
ლი, რადენიც დაჭყარავს და მოხარშეთ, მეტმე ბა-
დაიხზე დაასხით რომ გაცივდეს, წყალი თუ ბეჭი ედგოს
გადუწურეთ და საკმაოთ წყალში გამოტყეფილეთ, ჩენხო-
ბი და გურგა ამოარჩიეთ და ის ტყემლის წვენი მოსჭოთ
უნდა იყოს, მეტმე წმინდათ ერთი თავი ხახვი დაატყერით,
ხკრეთვე ერთი ფოჩი ცხრახუში, მარლი ჩაყარეთ, ერთი
ჩაის კოვზი და როდესაც ბეჭი მიართვათ, ეს საწებიც
თან მიადვენეთ, ვისაც ნებავს გარციცის ძვივრათ მიიწო-
მევს და თუ სამთარი არის, მაშინ, რადგან ახალი ტყემ-
ალი ან იქნება, სამთრისათვის საწებათ უნდა შეუხანოთ

როგორც მასალების შენახვაში დამიწერია ღ თუ ხაწებო
არა გქონდეთ ტყემლის ტყლავი მოხარშეთ ამ რიგათ ღ
ინ შეაზავეთ ისევე ისე ღ თუ ძალიან მუკვეთ გნებაკდეთ
ძმარცხ დაუმატეთ ტყლავის ამოჭყლეტაში.

მასალათ მიეცით:

ერთი მთელი ბეჭი,
ერთი თავი ხასვი,
ტყემალი, ანუ ტყლავი,
ძარღვი,

33. ქათამი, ანუ ინდაური ხასვ-წყალთ.

ქათამი, გინა ინდაური კარგათ გავტყენილი ღ გა-
მოშიგნული გარეცხეთ ღ ჩადეთ თავის შესაფერხ ქვასში,
წამოდულებასში ქათვი მოხადეთ ღ როდესაც მოიხარშობ,
ამოიღეთ, დასტყერით ღ ერთი მათლახა წვენი მოხწენი-
კეთ, იმაში წმინდათ დაჭრილი ხასვი ჩაყარეთ ღ ზედ
დაახსით ქათამს, ანუ ცალკე მიადევნეთ ქათამსა.

34. ბატი ცივათ.

ბატი ისევე ისე უნდა მოხარშეთ, როგორც ქათამი
ღ ზედ დაახსით მუკვე ბროწეული გამოწეული.

მასალათ მიეცით:

ბატი,
ერთი მუკვე ბროწეული,
ძარღვი,

35. ქათამი გატენილი ქიშმიშითა ღ ზირიშკით.

კარგი მსუქანი დედალი მოხარშეთ ძარღვ წყალში,
მერმე ხასევარ გირვანქა ზირიშკი ღ ერთი გირვანქა
ქიშმიში, დაარჩიკეთ, გარეცხეთ ჩაყარეთ ქვასში ღ დაახ-
სით ხასევარ გირვანქა ერბო ღ იმ ერბოში მოშუშეთ



შეკმე დაახსნით კარგი თაფლი ღ თუ კარგი თაფლი არ იყოს, ერთი სტაქანი დაფქული შაქარი, როდესაც კარგათ მოიშუშოს, იმ ქიშიშითა და ზიჩიშკით გაუტყნეთ მუცელი მოხარშულს ქათამსა და თუნდა დასტყვით ის ქათამი და ეს მასალა სეღ მოაყარეთ.

მასალათ მიეცით:

მხუქანი ქათამი,
ნახევარ გირვანქა ზიჩიშკი,
ერთი გირვანქა ქიშიში
ნახევარი გირვანქა ერბო,
ნახევარი გირვანქა თაფლი, ანუ ერთი სტაქანი
დაფქული შაქარი,
მარილი,

შემწვრები.

36. ხბო შემწვარი.

კარგათ გამოშიგნული ხბო კარცხეთ ღ გულვიძლი წმინდათ დაუკაპეთ, შიგგე მუცელში ჩაუდეთ ღ გაუკერეთ მუცელი, ისე ააკეთე შამფურზედ ღ ნელს ნაკერხნაღზედ თან დაატრიალეთ ღ თან მარილ-წყალი წაუსვით, ხუფ ტრიალით შეწვით, რამ წკენი არ დაეღვაროს ღ თუ გამხდარი არის, ფრთით ერბო წაუსვით შეწავსია მარილ წყალი რამ დაუთართ შეძებ.

მასალათ მიეცით:

ხბო, გულვიძლით,
არჩი სტოლის გოკზი ერბო,
მარილი,

37. ბატანიც ამ რიგათვე უნდა შეწოთ.

38. ღორის ბარკალი, ანუ ცხერისა, ამრიგათვე უნდა შეიწოს მარილ წყლით.

39. ხოხობი, ინდოური, ქათამი, ანუ იხვი შემ-
წვარი და ჩახოხობილი,

ხოხობი გაბტყენილი ღ გამოშვიგნული კარგათ გა-
რეცხეთ, ავკეთ შამფურზედ ღ ნაკეკრჩხალზედ ატრიალეთ
შამფურით ღ თან ფრთით ძარილ წყალი წაუსვით, როდესაც
ძარილი საკმათ წაუსათ, შემდეგ ფრთით გაძნარი
ერბო წაუსვით, მანამ კარგათ დაწითლდეს; მერმე ხამი
გირვანქა ხასვი, ანუ ორი ჯამი ალყათ დაჭრილი ხასვი,
ჩაყარეთ ტაფაში, ხასკვარ გირვანქა ერბო დახსნით და
ერთი ჩაის კოვზი ძარილი ჩაყარეთ, ისე მოხრაკეთ მანამ
ხასვი დაწითლდეს, შემდეგ ზედ დახსნით ორი სტაქანი
წყალი, რომ წამოდუღდეს, ის ხოხობი ასო-ასოთ დახ-
ჭვრით და იმ ხასვში ჩააწყეთ, თუ გენებებთ მყავით,
ზედ დახსნით ხასკვარი სტაქანი ნამარაბი, ანუ კოვასუ-
რი, ან ძმარი და მხათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ხოხობი, ანუ ამ ფრინველთაგანი ერთ-ერთი,
ხამი გირვანქა ხასვი,
ხასკვარ გირვანქა ერბო, ანუ სტაქან ხასკვარი,
ხასკვარ სტაქანი ნამარაბი, ანუ იხრიმი, ან ძმარი.
ერთი სკოლის კოვზი ძარილი.

40. კურდღელიც ამ რიგათ უნდა შეიწოას და ჩაიხობ-
ბოს, შეწვაში წკებლა კი უნდა დაჰკრათ ხოლმე.

41. ბატი ანუ იხვი შემწვარი შინდის ჩურჩით.

ბატი, ან იხვი შეწვით, როგორც ზემოთ ჰსწერია,
სხვა შემწვრები და შემდეგ ერთი ჯამი შინდის ჩურჩა
კარგათ გარეცხილი ჩაყარეთ ცხელს წყალში, რომ დაღ-
ბეს, მანამდის თქვენ მოხრაკეთ ერთი ჯამი დაჭრილი
ხასვი ერთ სტაქან ერბოში, როდესაც ხასვი ჩაითუთქოს
შემდეგ ის ჩურჩაც შიგ ჩაყარეთ და კარგათ მოშუშეთ,

მერმე დაახსნით ერთი სტაქანი წყალი, როდესაც წამო-
დგულდეს, შემდეგ დასჭერით ის ბატი, ახლა-ახლათ და ეს
მოხრანკული ჩურჩხა ზედ მოაყარეთ, ანუ ბატიც იმ ჩურ-
ჩხაში შივ ჩადეთ.

მასალათ მიეცით:

- ბატი, ანუ ისვი,
- ერთი სტაქანი ერბო,
- ორი გირვანქა სახვი,
- ერთი ჯამი შვინდის ჩურჩხა,
- ერთი სტოლის კოკში მარლი.

42. შემწვარი კურდღელი, ჩაჩიხირთმავებულო.

კურდღელი გატყავებული და გამომიგნული გარეცხეთ და
აბეთ მამფურზედ, დაუდეთ ნაკვერჩხალზედ, ატრიალო,
შამფურით და წაუსვით მარლი წყალი, თან წიკვლით დაჭ-
კარით, მანამდის შეიწოდეს; მარლიწყალი რომ აღარ
იყოს საჭიროთ, შემდეგ ფრთით ერბო წაუსვით მანამ
დაწითლდეს. წიკვლით იმისთვის უხდა სტემოთ რომ გა-
ფუკდება, შემდეგ გუნებებათ ჩახლხლავთ და გუნებება ამ
რიგათ ჩაჩიხირთმავებთ: ექვნი კვერცხი გათქვიფეთ, ზედ
დაახსნით სამი სტაქანი ძმარი და ერთი სტაქანი წყალი,
დასჭერით სამი თავი სახვი და ძმარში ჩაყარეთ თან
კოკში მოურიგეთ და თან აადუდეთ. რომ კვერცხი არ
აიჭრას, მერმე დაჭრილ კურდღელს ზეთ მოახსნით; თუ
გუნებებათ ორ სამ დღეს შეინახება ამ ძმარში.

მასალათ მიეცით:

- კურდღელი.
- ექვნი კვერცხი,
- ორი სტოლის კოკში ერბო,
- სამი თავი სახვი,

სამი სტაქანი ძმარი,
ერთი სტოლის კოვზი ძარილი.

43. ინდოური, ბატი და ქათამი საცივეთ,
როგორც ზემოთა ჭსწერია ინდოურის შეწვა, ისე შექსწო-
მთ, ძმარსა და კვარცხში, როგორც კურდღელს ისე ჩა-
ხინირთმავებთ, ჩაწყობთ და ერთს კვირამდის ივარკვებს
ისე შენახული რომ გამოიზოგოთ.

მასალათ მიეცი.

ინდოური, ანუ სხვა რამ ფრინველთაგანი,
სამი სტაქანი ძმარი,

ექვსი კვარცხი,
სამი თავი ხახვი,
ერთი სტოლის კოვზი ერბო,
ძარილი.

44. ვარების ტაბაკა, ანუ მტრედისა,

ვარია რომ გაუვლიყოთ და გამოშიგნოთ, გარეცხეთ და
გააპეთ მკერდიდამ შუა, ერთმანერთ კი არ მოაშროთ;
იმას მოაყარეთ ძარილი, ორი სტოლის კოვზი ერბო გა-
ცხელეთ ტაფაში, ჩადეთ შიგ ვარია და ზედ დაადეთ
თხელი ხუფთა ქვა, ანუ თიხის ღამბაქი, ცალი მხარე
რომ მოხრავთ, გადახარუნეთ მერყეს მხარეს და მხათ
იქნება.

მასალათ მიეცი.

ვარია. გინა მტრედი,
ორი სტოლის კოვზი ერბო,
ძარილი,

45. მწერების შეწვა.

მწერები წმინდათ გაბტუვენით, გამოშიგნეთ და ააგეთ
შამფურზედ, მოაყარეთ ძარილი და ცხელთან გააფრინეთ,



როდესაც გაცხელდეს, წმინდა ფქვილი მოაყარეთ და თან წუნარ-წუნარა :ტრიალეთ და აყარეთ ფქვილი, მანამ მწუკრი ფქვილში სულ ამოიგინგლება; რომ შეწითლდეს— ეყოფა შეწვა.

მასალათ მიეცით:

მწურები.

ფქვილი და მარილი.

46. მტრედის გუნდიც ამ გვართ უნდა შეწოთ როგორც მწურები.

47. ცხერის გულღვიძლი დაკეპილი და მოხრაკული.

მოიღე ცხერის გულღვიძლი და ფილტვი, გარეცხეთ, წმინდათ დაკეპეთ, ჭ თან შეაკეპეთ ორი გირვანქა სახვი, ათი მარცვალნი დანაყილი პილპილი ჭ ერთი კაკონი მარილიც მოაყარეთ, შეძვეგ შეიდი კვერცხი გათქვიფეთ ჭ ის დაკეპილი გულ-ღვიძლი შიგ კარგათ აურივეთ, მერმე გაცხელეთ ტაფით სახვეარი გირვანქა ერბო ჭ ის დაკეპილი გულღვიძლი შიგ ჩაახსით ჭ მოწვით; ცალი მხარე რომ მოიწონს, მეორეს მხარესაც გადააბრუნეთ ჭ ისე მოწვით.

მასალათ მიეცით;

ცხერის გულღვიძლი ჭ ფილტვი.

ორი გირვანქა სახვი,

ათი მარცვალნი პილპილი

შეიდი კვერცხი,

სახვეარი გირვანქა ერბო,

ცოტა მარილი.

48. აფხაზური

მოიღეთ ცხერის ჩალაღაჯი ანუ ბატენისა, მერმე დახტკრით ხივქსუდ, თითო გვერდი, სომიერ ნაჭრათ, ბოლოს მხრიდან ჩახვლიპეთ სორცი, ისე, რომ არ მოა-

შორით გი იმ ძვალსა, დაკეპეთ ღ ყველს ასე დაამზადეთ, მკრძე ერთი გირვანქა სორცი ცალკე დაუკეპეთ ღ იმას ერთი გირვანქა სასვიც თან შეკეპეთ, მარილი ღ ჰილზილი მოაყარეთ, შემდეგ სამს გათქვიფილს გვერცხში აურიეთ ღ ცოტას აიღებდეთ ღ იმ გვერდსზედ შემოასვედეთ ღ წმინდათ დანაყილს სუხარს მოაყრიდეთ, მანამ სულ თითო-თითოთ ასე დაამზადებთ, შემდეგ ორს სტოლის გოვზს ერბოს გაცხელებთ, ტაფაში ჩააყობთ ღ მოსწომთ ორსავე გვერდსზედ.

მასალათ მიეცით:

ცხვრის ჩაღაღავი ორი გირვანქა,
 ერთი გირვანქა რბილი სორცი,
 ერთი გირვანქა სასვი,
 ათი მარცვალე ჰილზილი,
 სამი გვერცხი,
 ოთხი სუხარი,
 სასველარი სტაქანი ერბო,
 ერთი სტოლის გოვზი მარილი,
 ეს არის ექვსი კანის უღუფა.

49 ქაბაბი.

მოიღეთ ორი გირვანქა რბილი სორცი, წმინდათ დაკეპეთ ღ ერთი ჯაბი დაჭრილი სასვი თან შეკეპეთ, თუ ძვალთ ცხებათ, ერთი სტაქანი ჩურჩხა გარეცხეთ ღ დაკეპნაშივე აურიეთ, ათი მარცვალე დანაყილი ჰილზილი ღ ერთი ჩაის გოვზი მარცვლი ზედ მოაყარეთ, შემდეგ სამი გვერცხი გათქვიფეთ ღ როდესაც წმინდათ დაკეპთ, შიგ აურიეთ, ერთი სუხარი დანაყეთ და აურიეთ, შემდეგ აიღეთ მატარ-მატარ დაკეპილი სორცი დანით ღ გაათხელოთ, მოაყარეთ გარედამ წმინდათ დანაყილი სუხარი ღ როდესაც სულ ასე დაამზადეთ, დაახვით ტაფა-



ზედ ორი სტოლის კოკნი ერბო, გაცხელებთ ჭ ჩაწეეთ
 ქაბაბი შიგა, ცალი მხარე რომ მოიწოს, მუცრეს მხარეს
 გადააბრუნეთ, მანამ სულ ასე დაამზადებთ, შემდეგ ერბო
 გადაწურეთ, ისე რომ ნახარკი არ შექუეკს, ორი სტაქანი
 წყალი დასხვით, აადულებთ ჭ ის მოძვედარი ქაბაბი შიგვე
 ჩაწეეთ, გაცხელებთ და ისე მიართვით.

მასალათ მიეცით:

ორი გირვანქა ხორცი,
 ერთი ჯამი დაჭრილი ხახვი,
 ერთი სტაქანი ჩურჩხა,
 ათი მარცვალე პილპილი,
 ერთი კოკნი მარილი,
 სამი კვერცხი,
 ერთი ჩეთვერთი ერბო,
 სამი სუნარი.

(ამ მასალათ გაკეთდება თსუთიეტი ქაბაბი).

50. ლულა ქაბაბი.

როგორც ქაბაბისათვის, ასევე უნდა მოამზადოთ
 წმინდათ დაკეპილი ჭ შესაკებელი ხორცი, შემდეგ შამ-
 ფური გაცხელებთ, აიღოთ ძუჭაში ხორცი ჭ შამფურს
 როგორც მწვადი, ისე შემოასვიოთ ჭ შესწოთ.

მწვადების შეწვა.

51 სუკი ძროხისა, ანუ რისაც გენებოთ.

სუკი შამფურსკად გრძლათ უნდა ააგოთ, ზედ მო-
 ყარეთ ერთი ჩაის კოკნი მარილი, სუკის სიდიდეს გააჩნია
 ამრიგის მორჩა, შემდეგ სულს ნაკვერხსაღსუდ ისე
 ტრიალით უნდა შეწოთ, რომ წვენი არ დაეღვაროს, მ-
 ლიან კი არ დაწოთ მცურნიანი უნდა მიართოთ.

52. ღორის მწვაღები.

როგორც სუკი, ასევე უნდა შეწოთ: გულღვიძლი გენებოთ, თუ გვერდები ჭ ერთი სტაქანი ალუათ დაჭრისა და სხვი მოაყარეთ, როდესაც დასჭრით.

53 ქართული ბადრიჯნით მწვაღი.

მოიღეთ ქართული ბადრიჯანი, დანით ისე გააშეთ მთელი, რომ ერთმანერტხს არ მოაშორეთ, იმას მოუშინადეთ ცხვირის მსუქანი ხორცი, ანუ თხის ხორცი, იმ ტოლათ დასჭერით, რომ იმ განზობილს ბადრიჯანში ჩადეთ ჭ თან მოაყარეთ მარლი და შილშილი ანკული, თანვე შამიურსედ ააგეთ რამდენიც გენებოთ, შემდეგ სელს ნაკვერჩხაღსედ სულ ტრიალით შეწვიოთ ჭ მთელ-მთელი წამრეთ და ისე მიართვიოთ.—გენებებათ ჭ ბადრიჯანი მრგვლათ დასჭერით, ერთი ბადრიჯანი სამათ ჭ ისე ააგეთ, ერთი ხორცი, ერთი ბადრიჯანი, მანამ შამიურს სულ ასე გაამსებდეთ, მერმე მოაყარეთ მარლი ჭ შილშილი ერთათ ანკული ჭ ისე შეწვიოთ,

54. მწვაღი ჩახოსბილი.

რისაც გენებოთ მწვაღი ჩახოსბილი, შემდეგ შეწვიას, როგორც ხოსოს, ერბოში სახვი მოუხრაკეთ ჭ ორი სტაქანი წყალი დაახსით, ამასაც ისე უნდა, როდესაც წამოდუღდეს, მწვაღი შიგ ჩახკერით ჭ თუ გენებოთ მყავეც დაახსით.

მასალათ მიეცით:

- გირვანქა ხორცი,
- ხამი თავი სახვი,
- ერთი სტოლის ვოკში ერბო,
- სახკვარ ოინჯანი მძარი,



მარლი,

55. ბასტურმა ირმისა, მშელოსა, გინა ძროხისა
და სხვისა.

ხორცი ძრავლათ, შატარ-შატარათ დასჭერით ზედ
მოაყარეთ მარლი და შიღშილი, თავის შესაკეპებით აგრე-
თვე მოაყარეთ წმინდათ დაჭრილი ხახვი, კარგათ აურიეთ
ერთმანერთში და ჩადეთ ბადიაში, ანუ ქილაში, რომდესაც
გენებოთ ააგეთ შამფურზედ და შეწვით. შეუწვავი ხორ-
ცი ასე მომზადებული ხაში დღეც განძლებს: მასწლას მი-
ცემას გაახნია, ხორცის სიბეკრესა და სიცოტავებსა.

56. ქულამაც, როგორც ზემოთა სწორია ბასტურმა
ასე უნდა დაამზადოთ, მხოლოდ მომეტებული აქვს ძმა-
რი, ქილაში ჩაზღებთ, ზედ ძმარს დაასხამთ, რომდესაც
გენებებთ ამოიღებთ და შესწორით.—ერთი კვირა განძ-
ლებს სამთარში, ასე შენახული ხორცი.

სსუბ და სსუბ მწვანეულობა,

57. ახალი ღობიო ერბო კვერცხით, გინა ნიგვზით.

მოიღე ახალი ღობიო, რძი გირვანქა, თავისა და
ბოლოს კვერტიანათ ვწვავი გაშრეთ, ღობიო ხაშთ,
ან ოთხათ გატეხეთ ასე დაარჩივით, შემდეგ გარეცხეთ
ცივს წყალში და ჩაყარეთ თავის შესაფერს ქვაბში, ზედ
დაახსით იმოდენი წყალი, რაც ღობიოს დაჭუთარავს, რომ-
დესაც წამოდუღდეს ხაში თავი ხახვი დასჭერით და ჩა-
ყარეთ, აგრეთვე რძი ძირი რეჭანი, რძი ძირა ქონდა-
რი და რძი ძირი კაძა, ანუ ქინძი დაახსიეთ ერთათ და
შიგ ჩახდეთ, რომდესაც ღობიოს მოხარშავს შეატყოთ,
ქაფქირით ჩატკეპეთ და ის მწვანელი ამოარჩივით და გა-
დაყარეთ მერმე ზედ დაახსით ნახევარ გირვანქა ერბო და
კარგათ დაშუშეთ, შემდეგ მარლით შესყლეთ და თუ
გენებებთ იმ დროს შიგ ჩატანეთ, მოხარშული მსუქანი

ძრახის სორცი, ანუ მოტახაკებული ვარია დასტერით ჭ
 ხააწყეთ, შემდეგ ამასა გასთქვიფეთ ოთხი კვერცხი ჭ იმ
 ლობიოს ზედ მოასხით, მაგრამ აღარ მოუერიოთ ისე
 უნდა მოიწიოს ჭ მზათ იქნება.

მასალათ მიეცით.

ორი გირვანქა ახალი ლობიო,
 ნახევარ გირვანქა ერბო,
 ნახევარ გირვანქა მოხარშული სორცი, ანუ ვარი

სამი თავი ხახვი,
 ორი ძირი რეკანი,
 ორი ძირი ქონდარი,
 ორი ძირი კამა ჭ ქინძი,
 ოთხი კვერცხი.

ეს არის ექვსი კაციის ულუფა.
 (მარხვაში ლობიოს ისეკ ასე მოხარშავთ ჭ ერბოს მა-
 გივრათ ერთს სტოლას კოვსს დანაყილს ნიგოზს მის-
 ცემთ).

58. ახალი ლობიოს ბორანი.

ახალი ლობიო ისეკ ასე უნდა მოხარშოთ, როგორც ზე-
 მთ დაგვიწერია ჭ როდესაც ერბოში დაშუშავთ, შე-
 მდეგ ვარიის ტახაკას მოაწომთ ჭ აგრეთვე დაუმზადებთ
 გაწურულს მაწონს, მეტე დაახსამთ ბლუდზედ, ლობიოს
 ზედ მოაწოებთ დაჭრილს ვარიის ტახაკას, მეორეთ
 კიდევ დაახსამთ ლობიოს, რომ დაჭთვაროს ვარიები ჭ
 ზ მოდგან მოახსამთ გაწურულს მაწონს ცოტას წყალში
 სქლათ გათქვიფილს ჭ მეტე მოაყრით ორს სტოლას კო-
 ვსს დარიჩინს წმინდათ დანაყილს, ოთხ სტოლას კო-
 ვსს დანაყილ შაქარში არეულსა ჭ მამინ მზათ უნდა
 გქონდეთ ნახევარ მისხალი დამხალი საფრანა ჭ ბახბით
 უნდა ზედ დააწკოთოთ.

მასალათ მიეცით:

სამი გირვანქა ახალი ლობიო,
 სამი ჩეთუერთი ერბო, ანუ სტაქან ნახეკარი,
 სამი თავი ხახვი, თუ დიდრონი აჩის,
 ორი ძირი ქინძი,
 ორი ძირი კამა,
 ორი ძირი ქონდარი,
 ორი ძირი რეჰანი,
 ერთი ქოთანსი მაწონი,
 ხახეკარ მისხალი ზაფრანა,
 ორი სტოლის კოვსი დანაყილი დარჩინი,
 ოთხი კოვსი დანაყილი შაქარი,
 მარილი,

ერთი ვარია, თუ მოდიდო აჩის,
 ეს აჩის ექვსი კაციის ულუფა.

59, ისპანახის ბორანი

ისპანახი დარჩივით, ძირები დანატყვით და კარგათ გარე-
 ცხეთ, ადუღეთ თავის შესაფერი ქვებით წყალი და ის
 ისპანახი შიგ ჩაყარეთ და მოხარშეთ, ისე როგორც მხა-
 ლი, მერძე ქაფქირით ამოიღეთ ტახაკსედ, გააცივეთ და
 მუჭით გასწორეთ მაგრა, შემდეგ წმინდათ დაკეპეთ ახ-
 ტამით და ზედ დანატყვ წმინდათ მწვანელი, მარილით შე-
 აზავეთ, მერძე წმინდათ დანატყვით ერთი გირვანქა ხახ-
 ვი და მოხარკეთ ერთს სტაქანს ერბოში, შემდეგ შიგ
 ჩადეთ ის ისპანახი და კარგათ მოშუშეთ იმ ერბოში,
 მერძე გათქვიფეთ სუთი კვერცხი ზედ მოასხით და აუ-
 რიეთ, შემდეგ ვარიის ტახაკა დანატყვით და ბლუფსედ
 ისპანახი დადეთ, მერძე ვარიები მოაწყეთ, შემოდან კი-
 დეკ დაახსით ისპანახი, რომ ვარიები დაჭყაროს, შემდეგ
 გაწურული მაწონი მოსქეთ წყალში გახსენით და მოასხით,

შემოდან მოაყარეთ დარბინი და შაქარი ერთად არეული
 ისე მიართვიეთ.—ზოგი ბორანს, კვერცხს არცეი უზამს.
 რადესაც ბორანი არაგუბავსთ და ისპანახს კვერცხით
 რამ შეახელებთ ისე მიართვიეთ. და თუ მარხვა არის შე-
 თით მოხრავთ. ერბოს მაგიერ მძინკი მწვანეა და
 შეთის მეტს არას მისცემთ, ბორანსვი ამ მასალას მი-
 სცემთ..

მასალათ მიეცით..

ერთი მომცრო კალათა ისპანახი, თუ დიდი კალა-
 თით იქნება და მასალა მეტი მოუნდება.

ორი ძირი რქვანი,
 ორი ძირი ქინძი,
 ორი ძირი ქონდარი,
 ერთი გოკვი ძარილი
 ერთი გირვანქა ხახვი,
 ხახვარ გირვანქა ერბო.

ხუთი კვერცხი,
 ერთი გოჭობი ძაწონი,
 ერთი ვარია,

ორი სტოლის გოკვი დანაყილი დარბინი,
 ოთხი სტოლის გოკვი დანაყილი შაქარი,

ეს არის ექვსი კაცი ულუფა.

60. ნაცარ-ქათამას მხალიც ასე უნდა.

61. თით-მავალას მხალიც ასე უნდა.

62. ბოლოკას მხალიც ასე უნდა. ერთის სიტ-
 ყვით მხალი ყოველივე ამ რიგათ უნდა
 გააკეთოთ, ხსნილში ერბო-კვერცხით, და მარ-
 ხვაში ზეთით.

63. ქართული ბადრიჯნის ბორანი.

მოდეთ ორმოცი გრძელი ბადრიჯანი და სიგრძე-



ზედ გაფრცქვენიო, დათაღეთ სიგრძესედეკ თსლათ, რა-
 დესაც სუფ დათაღეთ ძაყარეთ ძარლი, რაი სტოლის
 კოკსი ჭ დადგით ისე სუთს მინუტს, შედეკ მუჭით
 ძაგრათ გაწურეთ, რამ წყალი აღარ შექყევს, მერძე დას-
 ტურით ალყათ ერთი ჯამი ხასვი ჭ ხაყარეთ ტაფაში
 რაიკე ერთათ, ზედ დასსით ერთი სტაქანი ერბო ჭ
 ძონსრკეთ, ძალ-ძალ კი ძოურით, რამ შეატყეთ, რამ
 ერბო შეიძრო ჭ კიდევ ძონსრკვა აკლია ბადრიჯანსა,
 ერთი სტაქანი ერბო კიდევ მიუძატეთ, რადესაც კარგათ
 ძონსრკოს გადძოიღეთ ჭ წმინდათ დაჭრილი პიტსა,
 ქინძი ჭ რეჭანი, ერთი სტაქანი ზედ ძოყარეთ ჭ აუ-
 რეთ რაც მუტი ერბო ზედ ედგეს, ის ცალკე გადაწუ-
 რეთ ჭ ის ბადრიჯანი დასსით ბლუდზედ, მერძე ძოაწყეთ
 ვარის ტაბაკა ასო-ასოთ დაჭრილი, ზედ კიდევ ბადრი-
 ჯანი დასსით, რამ ის ვარია დაჭყაროს შედეკ ძოას-
 სით გაწურული ძაწონი გათქვეთილი ძოსქეთ, მერძე
 ძოყარეთ რაი სტოლის კოკსი დასაყილი დარჩინი,
 არეული რთსს სტოლის კოკსს დაფქულს შაქარში:
 აგრეთვე ნასკვარი მისსაღი წათრანა ძსათა გქონდეთ
 დაძბალი ჭ ძაშინ ბამბით დაწვეთეთ რაგორც ასაღი
 ლობიოს ბარანს ჭ ასე ძიართვით.

მასალათ მიეცით:

- არმორცი ქართული ბადრიჯანი,
- ერთი ჯამი დაჭრილი ხასვი,
- ერთი ვარია, თუ დიდი არის ჭ ძომცრო კი რაი,
- ერთი კოჭობი ძაწონი,
- ერთი გირვანქა ერბო,
- რაი სტოლის კოკსი დარჩინი,
- რთსი სტოლის კოკსი დასაყილი შაქარი,
- რაი კოკსი ძარლი.

64. ქართული ბადრიჯანი. ყოველთვის ასე უნდა

მდინარეებს, რომლებსაც შეძლოთ ბორნისთვის წყლისა და
ისეც მიართმევთ ვინაც მასწინათ არ უნდა.— აგრეთვე
მარხვასში მდინარეებს, ერბოს მაგივრათ შეთში და თუ
გსურთ მკავესაც დაასხამთ რასმე შეთიანს.

მარხვაში მასალათ მიეცით:

ორმოცა ბადრიჯანი,
სტაქან-სასეკარი შეთი,
სასეკარი გონა ზიტა,
ქინძი და რეჭანი ოთხი ძირი,
მარხვი ორი გოვნი.

65. კომპის ტოლმა.

თუ დიდი კომპი არის რვა კომპი და თუ წვრილი
კომპია თორმეტი, დასტერით მრგვლათ, ნაჭერ-ნაჭერ,
გული ვი ამოაცალეთ და ჩაუარეთ ტაფაში, შედ დაახსით
ერთი სტაქანი წყალი და ორი სტაქანი ერბო და მოშუ-
შეთ, რომდესაც წვენი სულ დაიშრებს, ერთი გირვანქა
დარჩეული და გარეცხილი ქიშმიში, სასეკარი გირვანქა
დაფრქვენილი ნუში შიგ ჩაუარეთ და შედ დაახსით ერთი
გირვანქა კარგი თაფლი, ანუ ორი სტაქანი დანაყილი
შაქარი და მოშუშეთ, მანამ კარგათ დაწითლდეს, ერთი
ჩაის გოვნი მარხვიც მიეცით, მერმე ბლუდსედა დაახსით,
გაცივებთ და ისე მიართვით.

მასალათ მიეცით:

რვა დიდი კომპი და წვრილი ვი თორმეტი,
ოთხი სტაქანი ერბო,
ერთი გირვანქა თაფლი, ანუ ორი სტაქანი შაქარი,
ერთი გირვანქა ქიშმიში,
სასეკარი გირვანქა ნუში,
ერთი ჩაის გოვნი მარხვი.

ფლავის გაკეთება სსვა ზ სსვა რიკათ.

66. ფლავი ყაურმით.

სამი გირვანქა ბრინჯი კარგათ დაარჩივით და გა-
 რეცხეთ, მანამ სულ წმინდა წყალზედ დადგეს, შემდეგ
 შემოდგით იმოტოლას ქვაბით წყალი, რომ ის ბრინჯი
 შიგ სალვათათ მოინარშოს, ჯერ წყალი აადუღეთ, ნატე-
 ხი მარლი ჩადეთ ზ მარლ-წყალი კილოთ შეაზაკეთ,
 მერმე გემოთ გასინჯეთ, უფრო ძლახეთ უნდა იყოს ის
 წყალი.— შემდეგ ის გარეცხილი ბრინჯი შიგ ჩაყარეთ
 ზ როდესაც სამი ზიჩი წამოიდუღოს, ქაფქიროთ ბრინჯი
 ამოიღეთ ზ სკლით გასრისეთ, მოხარშული, ისე უნდა
 იყოს ბრინჯის მარცვლი, რომ გულში შიგნით კიდევ
 წიწილი ჰქონდეს ზ არ იყოს ძალიან მოხარშული, რე-
 დესაც ასე უომიერობა შეატოეთ, გადმოიღეთ ზ ერთიან
 თუშფალანგში მოაზიჩქვავეთ ზ ზედ სხვას ვისმე თან ცი-
 ვი წყალი დასხმეკინეთ, რომ გაცივდეს; შემდეგ, ნასე-
 ვარი გირვანქა ერბო იმავე ფლავის ქვაბში ჩადეთ და გა-
 ცხელეთ, მერმე გათქვიფეთ ოთხი, ან სუთი კვერცხი და
 აიღეთ იმ ბრინჯიდან, რასაც ის კვერცხი დასველებს,
 იმოდენი, აურიეთ და შემდეგ იმ ქვაბის ძირს მოასწით
 თსლათ ზ ის გაწურული ბრინჯი დააყარეთ ზეიდგან ზ
 მოაგრრეთ შუა გულას ფონფლეთ, თავი აუკოკოლავეთ
 ზ შემოდგით ზედადგარზედ, ცარიელი ნაკვერჩხალიდა
 უნდა ეკეთოს ქვეშ, რომ ცხარე ცუცხლმა ყაზანდები არ
 დასწოს, ქვაბს ზედ იმოდენი სინი დააფარეთ, რომ
 რამტოლიც ქვაბის ნაშიჩი არის სინიც იქამდის ედგეს,
 მერმე დასველეთ ტილო ცივს წყალში გაწურეთ ცოტათ
 ზ ქვაბსა ზ სინს ნაშიჩს შემოასვიეთ, რომ ორთქლი გა-
 რეთ არ გამოუმოს ზ დამი მოუვიდეს ფლავსა; სუთს
 მინუტს დაცალეთ ზ შემდეგ ახადეთ სინი ზ ორთქლი
 გადმოწურეთ, ახლა კიდევ სელმეორეთ ისევე ისე შემოა-

სვიკეთ ტილო, დაცალეთ ხუთს მინუტს და ორთქლი კიდევ გადმოწურეთ სინიდან; მრავალჯერ ასე მოხდით და მს, მანამ შეატყოთ, რომ ბრინჯის მარცვალი გაფუკდა და მოვიდა დამძი. მერმე ნახევარი სტაქსანი ერბო კიდევ დაასხით ზედ, რომ ძირი არ დაწოს.

ყაურმა ასე დაუმზადეთ ფლავი: ამ ბრინჯისათვის, ერთი გირვანქა ცხვრისა, გინა ბატენის ხორცი, წვრილათ დასტკრით და ჩაყარეთ ტაფაში, ზედ სპი სტოლის კოვზი ერბო დაასხით და ერთი გირვანქა ალყათ დაჭრილი ხახვი ჩაყარეთ და ერთათ მოხრაკეთ, მანამ სულ დაწითლდეს, შემდეგ ის დამძი მოყვანილი ფლავი, რომ დაასხათ ბლუდზედ, მერმე ეს ყაურმა დაასხით და შემოდან კიდევ ბრინჯით დაჭტარეთ ყაურმა და ცალკე სხვა ერბო გააცხელეთ და იმ დროს ბლუდზედ მოასხით ზეიდგან, შემდეგ ის ფლავის ძირში რომ ყაზანდები აქვს, ქაფქირით ააძრეთ, ფლავს ბლუდზედ მოუწუეთ და ისე მიართვით.

მასალათ მიეცით: ცხრა კაცისათვის

- სპი გირვანქა ბრინჯი,
- გირვანქა ხახვიანი ერბო,
- ხუთი კვერცხი,
- ერთი გირვანქა ხორცი,

67. ფლავი ბატკან ჩატანებული, ანუ ხოხობ ჩატანებული

ბრინჯი ყოველთვის ისე უნდა მოხარშოს, რომ გორც ზემოთა სწერია და თუ ბატკნის ჩატანება გინდათ, ან ხოხობისა, ჯერ შესწომთ, მერმე ახლ-ახლთ დასტკრით და ბრინჯს, როდესაც დამისათვის ჩატყრით მოხარშულსა, მასინ იმ ხოხობსაც შიგ ჩატანთ შუაშია, თუ გენებებათ და მოხარშულს ქათამს ჩატანთ და როდესაც დამი მოუკა, როგორც ზემოთა სწერია, ერბოსაც იმ გვარათ უზამთ.

მასალათ მიეცით:

ერბო ისევე ისე, როგორც ზემოთა ჳსწერია,
ღ სოხობი, ანუ ბატკანი,

68. მუთანჯის ფლავი.

ბრინჯს, როგორც ყაუჩმის ფლავი დაგვიწერია, ისე მონარძვით ღ მუთანჯის ამ რიგათ გაუკეთებთ: ნახევარი გირვანქა ქიშიში დაარჩივეთ ღ გარეცხეთ, ნახევარი გირვანქა ნუში დაფტქეპენით ღ შუა დაახეთ ერთი ჩეთ-კერთი შავი ქლიავი, ერთი ჩეთკერთი ზირიშვი, ერთი აღუბლის ჩურჩა, თუ აღჯანაბადი ღ ჳანჭურვი იქნება უკეთესი არის; ესენი რომ დაარჩიოთ ღ გარეცხოთ ჩაყარეთ ტაფაში ღ ზედ დასხით ნახევარი გირვანქა ერბო, ისე მოშუშეთ ერბო, რომ შეიშროს, შემდეგ დასხით ნახევარი გირვანქა თაფლი, ანუ სტაქან ნახევარი დანაყილი შაქარი ღ ისე მოშუშეთ, რომ დაწითლდეს გადმოდგით ღ შეინახეთ, როდესაც ბრინჯი დამში ძოიყვანოთ ღ ბლუდზედ დასხით ამ ნუშ-ქიშიშისაც ზემოდან დააყრით ღ მერმე ცხელს ერბოს მოასხამთ ღ მიართმეკეთ.

მასალათ მიეცით:

სამი გირვანქა ბრინჯი,
გირვანქა ნახევარი ერბო,
ნახევარი გირვანქა ქიშიში,
ნახევარი გირვანქა ნუში,
ერთი ჩეთკერთი შავი ქლიავი,
ერთი ჩეთკერთი ზირიშვი,
ერთი ჩეთკერთი აღუბლის ჩურჩა,
ერთი ჩეთკერთი აღჯანაბადი,
ერთი ჩეთკერთი ჳანჭური,
ნახევარი გირვანქა თაფლი ანუ სტაქან ნახევარი
შაქარი დაფქული,



(ამ მასალათგანი თუნდა აკლდეს, თაფლსა და კრზოს გარდა, მაგითი არა უშავს რა).

69. ალუბლის ფლავი.

ბრინჯი როგორც ზემოთ დაგვიწერია ისევე ისე უნდა გააკეთოთ ჭ ალუბალი კი ამრიგათ უნდა დაუმზადოთ: ალუბალი დახურხეთ, კრზოსა და შაქარში მოძუსეთ, როგორათაც ნუს-ქიშიში ჭ როდესაც ბლუდზედ ფლავი დასხნათ ეს დამზადებული ალუბლის ხურხაც ზედ მოაყარეთ. შინდიც აგრეთვე უნდა დახურხოთ ჭ გაკეთოთ, როდესაც გნებაკდეთ.

70. გოგრის ფლავი.

ერთ-ნაირი რხმაღური გოგრა რომ არის იმან ფლავის გოგრას ვეძსით, იმ გოგრას გაფცქნით, დასთლიათ თხლათ ჭ ბრინჯს დამისათვის რომ დაჭხდგამთ, იმ დათლილს გოგრასაც თან შუაში ჩატანთ, შიგ გაძმოშრება და ისე გაკეთებული ფლავი ჩინებული გემონებისა არის.

მასალათ მიეცით:

ისევე ის კრზო ჭ ბრინჯი, რაც ზემოთ დაგვიწერია, ჭ ერთი მთელი გოგრა.

რძის ფლავი, ქაში და კორკოტი.

71. რძის ფლავი,

ნახევარი თუნგი რძე აადუღეთ, ერთი გირვანქა ბრინჯი კარგათ გარეცხეთ ჭ შიგ ჩაყარეთ, სარძეთ წყნარა, მანამ ბრინჯი ისე მოინარშება, რომ ხუფ ჩაიშლებს ჭ გაერთდება, ვინიცოზა ბრინჯი უნარშავი შეხედეს, რძე კიდევაც დაუმატეთ, არც ძალიან თხელი უნდა იყოს რძის ფლავი და არც ძალიან სქელი, როდესაც



მონარშვას შეატყუოთ ერთი ჩაის გოკონი მარლი მიეცით
ღ ბლუდსედ დანახით, შემდეგ ერთი სტოლის გოკონი
დანაყილი დარჩინი ღ რი სტოლის გოკონი დანაყილი
შაქარი, ერთათაურეთ ღ შემოდან მოაყარეთ.

მასალათ მიეცით:

ნახევარი თუნგი რძე,
ერთი გირვანქა ბრინჯი,
ერთი სტოლის გოკონი დაფქული დარჩინი,
ერთი ჩაის გოკონი მარლი,
რე სტოლის გოკონი დაფქული შაქარი,

72. ქაძი.

ფეტვი გარეცხეთ, რომ მტკერი გაუვიდეს, ნურას
შეაყლუბთ, ისე ხელსაფქვავსედ დაღერდეთ ღ ფერფ-
ლები გადაბურტყეთ, რომ გულიდა დარჩეს; მერმე აადუ-
ღეთ ნახევარი თუნგი რძე ღ ერთი ჯაძი ფეტვი შიგ
ჩაყარეთ და მონარშეთ, მანამ შეერთდებოდეს, კარგათ
მონარშვას რომ შეატყუოთ, შემდეგ ერთს ჩაის გოკონს
მარლს ჩაყრით ღ მზათ იქნება. თუ კინიტრაზა შეატყუოთ
რომ ძალიან სქელი მოდის, რძე მიუმატეთ სოღმე, თუ
გენებებათ შაქარიც.

მასალათ მიეცით:

ნახევარი თუნგი რძე,
ერთი ჯაძი დაღერდილი ფეტვი,
ერთი ჩაის გოკონი მარლი,

73. რძის კორკოტი.

სორბალი კარგათ დაარჩიეთ ღ ფალში დარჩეკეთ,
თან დანამეთ, რომ ფერფელი სულ გადაეცალახს, შემდეგ
განსმეთ და ხელსაფქვავსედ დაღერდეთ, მერმე ნახევარი
თუნგი რძე აადუღეთ და ერთი მომტრე ჯაძი დაღერ-



დიდი სიბრძნეა შიგ ჩაყარეთ ღ მონაწილეთ ისე, რომ შეკრთდეს; ვინცდაცა ხარშვასში სიბრძნეს შეატყუოთ რომ კიდევ უძი იყოს ღ რძე დაშრეს, მასინ რძე კიდევ მიუ-
მატეთ, შემდეგ მარლით შესწავეთ ღ მზათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ნახევარი თუნგი რძე,
ერთი მომცირე ჯამი დაღვრლილი სიბრძნე,
მარლი,

ფაფეულობა სასსნილო და სამარხო.

74. ერბოს კორკოტი.

სიბრძნე ისევე ისე ფილში ჩაყარეთ ღ ფერფლი
გადაცალეთ; დაღვრლა კი აღარ უნდა, აბერტყეთ და ჩა-
ყარეთ ერთი ჯამი სიბრძნე ქვასში, დაასსით წყალი ღ
ხარშეთ, მერძე ჩაყარეთ ერთი ჯამი დაჭრილი ხახვი
ღ რამდენჯერაც წყალი დაიშროს ცხელი წყალი დაუმატეთ
მასამდის სულ ჩაიშლებოდეს და სიბრძნე გადმოეუჭრუ-
დებოდეს ღ წვენი გაერთდებოდეს, როდესაც შეატყუოთ
რომ ეყო ხარშვა, შემდეგ ერთი გირვანქა ერბო დაას-
სით ღ შიგ მოშუშეთ და დაწილეთ, მერძე შესწავეთ მა-
რლით და მზათიქნება.

მასალათ მიეცით:

ერთი ჯამი სიბრძნე,
ერთი ჯამი ხახვი,
ერთი გირვანქა ერბო,
მარლი.

75. ხალი-ფაფა.

ხალიფაფისათვის ჯერ სიბრძნე ასე უნდა დაამზა-
დოთ: სიბრძნე დააწილეთ, რომ არა შექუყეს რა, შემ-

დეგ კერძო განსურეთ და ზედ მოშუშეთ, მეტყე ხელსაფქვავ-
 ზედ დაღერღეთ განცურებით და ისე შეინახეთ, როდესაც
 ხალიფათის გაკეთება გენებოთ მასშინ ერთი ჯამი ის
 დაღერღილი ხარბალი ჩაყარეთ ქვებში და ზედ წყალი
 დაასხით ხალვათათ რომ კარგა მოხარშოს და ვინაცოხას
 ხარშვაში წყალი დაშრეს, ცხელი წყალი მოუმატეთ, შუა
 ხარშვაში რომ შეკადეს ის წმინდათ განაცური რომა
 გაქვთ იმინი ჩაყარეთ ერთი სტაქანი და ისე ხარშეთ. —
 ხალიფათა არც ძალიან სქელი უნდა, არც ძალიან თხელი,
 შემდეგ მარლიათ შესწავეთ და თეფშებზედ დაასხით, თუ
 ხსნილი არის ერბო უნდა გააცხელეთ და შუა გულის
 მოურიგოთ ორ-ორი სტოლის კოვზი, თითო თეფშს $\frac{1}{2}$
 თუ მარხვა არის—ნიგვზის ზეთს გამომდით და იმას
 დაასხამთ და ისე მიართვიეთ.

76. ფაფა ფქვილისა.

სამი ჯამი წყალი ადუღეთ, თუ გენებებთ განუკლა
 ჰიტნა ჩადეთ ერთი მუჭა, ანუ ერთი კონა, როცა წამო-
 დუღდეს გაწურეთ და იმ წყალში მოუკადეთ წმინდა გამ-
 ტეცული ფქვილი, წვრილა ფინის ტოტება შეკარათ
 ერთათ და ფქვილი რომ მოუკადეთ იმ ტოტებით მოუ-
 რიეთ რომ არ დაშრებულდეს, შემდეგ სის კოვზათ დაწა-
 ლეთ და ხანეთ, თუ სქელი არის, ცხელი წყალი მიუმატეთ
 და თუ თხელი არის და ფქვილი დაუმატეთ, შემდეგ დად-
 გით ცეცხლზედ და კარგათ დონივრათ დაწაღეთ როდესაც
 დაიშუშოდა—ფქვილის სული აღარა ქვადეს, შემ-
 დგებ ერბო გააცხელეთ, ფაფა დაასხით თეფშზედ და
 ერბო შუაგულას ორი სტოლის კოვზი მოურიგეთ თა-
 თო თეფშს და მიართვიეთ. მარლი კი მასშინ უნდა შე-
 უსწოროთ, როდესაც წყალი ადუღდება.



მასალათ მიეცი.

ნასკვარ კონა პიტნა,
სამს ჯამს წყალს, რაც ფქვილი მოუნდება კვ მა-
შინ უნდა ივარაუდოთ.
ერბოც ისევე, თითო თევზს ფაფაზედ ორი კოვნი.

77. ხაფიწი.

ერთი ჯამი ხასვი ალყათ დასტკერით ღ ჩაყარეთ ქვაბ-
ში, ზედ დაასხით ერთი სტაქანი ერბო ღ მოხრაკეთ,
შემდეგ კიდევ დაასხით ერთი სტაქანი ერბო ღ სამი სტა-
ქანი წყალი, მარილი შეუხწორეთ ღ როდესაც აღუდგეს,
მოუკიდეთ იმას გამტკიცებელი ფქვილი, რასაც ის წყალი
აიზელს, არც ძალიან სქელი უნდა, არც ძალიან თხელი,
კარგათ დააშუშეთ ისე, რომ სულ დაწითლოთ ღ მზათ
იქნება.—

ზეთის ხაფიწიც ამ რიგათ უნდა გააკეთოთ.

ს ა ხ ე ლ დ ა ხ ე ლ ო თ :

78. ხარშო.

მოდევ გამომცხვარი ზური, მოგრძოთ ღ თხლათ და-
თალოთ; აგრეთვე ალყათ დასტკერით ერთი სტაქანი ხასვი,
ჩაყარეთ ტაფაში ღ მოხრაკეთ ორს სტოლის კოვზს ერ-
შოში, მერმე დაასხით ერთი ჯამი წყალი, ადუღეთ, მა-
შინ ნახეთ, თუ ხამსუქნე კარგათ არა ჰქონდეს, ერბო
კიდევ დაუმატეთ ღ მარილით შეაზაგეთ, შემდეგ ჩაყა-
რეთ ის დათლილი ზური, ისე რომ ძალიან არ ამოიფაშ-
როს, ღ წვენი საკმაოთა ჰქონდეს, მერმე გათქვიფეთ სა-
მი კვერცხი ღ ზედ მოასხით; კვერცხი რომ შეაგრას
გადმოიდეთ, მზათ იქნება.—

ზეთის ხარშოც ასევე უნდა, მაგრამ კვერცხი კი
აღარ უნდა მისცეთ.

მასალათ მიეცით:

ერითი გამომცხვარნი ჰურნი,
ერითი ხეთვერთი ერბო,
სამი კვერცხი,
ორი თავი ხახვი,
ძაწილი.

79. ერბო-კვერცხი.

მოიღე ხუთი კვერცხი, გათქვიფე ღ მთაყარე მძაწილი, გააცხელეთ ტაფაში ორი სტოლის კოვზი ერბო ღ მთასხით თხლათ, ის გათქვიფილი კვერცხი; ცალი მთარე ორმ მოიწოხ, გადაახრუნეთ ღ მეორეს მთარუნსაც მთაწვით ღ მთართვით.

მასალათ მიეცით:

ხუთი კვერცხი,
ორი სტოლის კოვზი ერბო,
ხახვი ხაინ კოვზი ძაწილი,

80. შანთრაქი.

სამი სტოლის კოვზი ერბო გააცხელეთ ტაფაში, კვერცხი გატყე ღ ხაზღე მთლივ კიდევ გატყე ღ ხაზღე ხუთი—ექვსი კვერცხი, ორდუნსაც მთინრავოხ ძაწილი მთაყარეთ ღ მთართვით.

მასალათ მიეცით:

სამი სტოლის კოვზი ერბო,
ექვსი კვერცხი,—

შანთრაქი ადუღებულს წყალშიაც გაკეთდება უმბოთ.

81. ყიფლიყო.

რამდენი კვერცხიც განებოთ გათქვიფეთ ღ მთაყარეთ



მარლი, შემდეგ თსლათა ზ გრძლათ გამომცხვარი ზუ-
 რი დათაღეთ, გააცხელეთ ტაფაში სამი სტოლის კოვზი
 ეზბო ზ ის მოთლილი ზური თითო—თითო ამოკვლეთ
 იმ გათქვეფილს კვერცხში კარგათა ზ ჩადეთ ტაფაში,
 ხლას კიდევ განიმეორეთ ამ კვარათ, გაავსეთ ტაფა ზ
 მოწვით, ცალი მხარე რომ მოიწოს მეორეს მხარესაც
 გადაახრუნეთ ზ თუ ეზბო დააკვდეს მოუმატეთ, ერთი
 რიგობა რომ ამოაწყოთ თეფშზედ, ხლას მეორე რიგო-
 ბა მოწვით, მანამ ხულ გაათავებთ ზ მიართვით.

82. მუსამუარო, ანუ მუჟუჟი. *)

ღორის თავ-მალა ზ ფეხები კარგათ გაწმინდეთ ზ
 მოხარშეთ მარლი-წყალში, როდესაც მოიღოთ ზ გაცვი-
 დეს, ჩააწეთ ქილაში და ზედ ცხარე ძმარი დაახსით,
 ოთხი დღის შემდეგ დამუკდება, როდესაც გენებებათ
 ხელ-და-ხელ ამოიღებთ და მიართმევთ. წამთარში სამ
 კვირას გასძლებს ასე შენახული და ზაფხულში ერთს
 კვირას.

მძეხვი და ლორები ღორისა და სხვა დასხვა ფრინვლისა.

83. მძეხვი.

მოიღე ღორისა უკანა ნაწლევები, გინა ძროხისა ზ
 კარგათ გარეცხეთ, ჩხირით გადაახრუნეთ და ისე გაწმი-
 ნეთ, შემდეგ გაბერეთ, თავსა და ბოლოს ძაფი მოუჭი-

*) მ ე ნ ი შ ე ნ ა:—საზოგადოთ უნდა იქონიოთ სასე-
 ში, რომ ყოველი მოხსენებული, ამ სამხარეულთ წიგნ-
 ში მოხარშული გინა შექვარი რომელსაც მუკე ექნება
 უნდა იყოს მომხადებული და შენახული ისეთს ჭურ-
 ტელში, რომ სწილენძეულმა არ წაჭკვალოს და თუ სან-
 გძლივ შესანახავი არის სწილენძის ჭურჭლით არ შეინახოთ.

რეთ რომ სული არ გავიდეს, ისე გააშრეთ. იმას მოუშ-
 წადეთ გასატყნათ ხორცი ამ რიგათ: ღორის ხორცის
 რბილი ნაჭრები გამომარჩივით და ცოტ-ცოტა ქონებიც თან
 შეაყოფეთ, შემდეგ ძალიან წმინდათ დაკეპეთ და თან შე-
 აკეპეთ ხახვი, აგრეთვე შვინდის ჩურჩხა, ანუ გოწანური,
 როგორც ხაჭაბაბეს, ისე შეასაგებთ მარლითა და შილ-
 შილით ვარყდით, მეძმე შამთურსედ ცოტა შეწვიით და
 მარლიათ, ნასეთ მეტი რა აქვს და ნაკლები რა; თუ კი-
 დევ აკლდეს რამე, მიუმატეთ იმ მასალას, როდესაც ახე
 შეასაგებთ, აიღეთ იმ დაკეპილი ხორციდან და ხსირით
 ჩასტენდეთ იმ დამზადებულს ნაწლეკში, როდესაც ორს
 მტკავალსედ გასტენთ თავსა და ბოლოს მოუჭირეთ გა-
 ნათობის ძაფი, ანუ ღაზლისა და შეკარით მრგვლათ ისე
 მოსჭერით ნაწლევი, ახლა კიდევ ჩადეთ და გატენთ ამ
 რიგათ ვიდრე სულ ახე დამზადებდეთ, შემდეგ აადუღეთ
 წყალი, ჯობსედ ახსმული მძესკები შიგ გააკლეთ მღუღა-
 რში და ისე გაჭკიდეთ, რომ გაშრეს, მეორეს დღეს იმის-
 თანას ხახვში შეჭკიდეთ, რომ ცუცხლი ენთოს ზ ბოლ-
 ში გამოვიდეს. შემდეგ თითო-თითოთ ჩამოიღებდეთ ზ
 შესწომდეთ, როდესაც გენებებათ.

84. ღორის ღორი.

ღორი ვარგათ გაატყნინეთ ზ გაწმენდინეთ, შემ-
 დევ აიღეთ ხალორეთ ბარკლები ზ მსრები.—დანაყეთ
 წმინდათ მარლი, თითო ხალორე ნაჭერი აიღეთ ზ ზედ
 მოაყარეთ ვარგათ მარლი ზ თახასში ჩაზდეთ, ანუ ვარ-
 ცლში, ან ბოხკაში, ახლა კიდევ მეორეს ზ მესამეს მო-
 აყარეთ ზ ჩადეთ, მანამ სულ დამზადებთ, შემდეგ ფი-
 ცარი დანაყარეთ ზ ზემოდან დიდი ქვა დაადეთ; ოთხი
 დღე ცალ მხარეს იყოს, მესრთეს დღეს გადააბრუნეთ ზ
 ოთხი დღეც მეორეს მხარეს იდოს, შემდეგ გაჭკიდეთ
 მარეთ დილით ხალორედის, რომ გაშრეს ზ ხალორედ

შეჭვიდეთ იმისთანა სხლში, საცა ტაცხლი ეთოს, რომ ბოლში გამოვიდეს ლორები.

როდესაც ლორი გამოვა ზ კენებებათ მოხარშვას, თითო-თითოს ჩამოიღებთ, კარგათ გარეცხთ ზ თავის შესაფერს ქვაბში ჩაჭხდებთ ზ ზედ იმოდენს წყალს დასხნამთ, რომ ის ლორი დაჭთვაროს ზ მოხარშავთ. თუ კიდევ სიძლასე სჭარბობდეს წყალი გამოუტყვალეთ ზ თუ არა ზ მზათ იქნება. ზოგი ლორს იმ ღამეს დააღობს ზ მეორეს დღეს მოხარშავს.

85. ინდოურისა, ქათმისა, ბატის და ჯიხვის ლორი, ანუ ჩახხი.

როგორც ლორის ლორი, ისე სხუა მფრინველების უნდა გააკეთოს, შეიძლება რაკი მარცხს მოაყრიოთ, მფრინველების ლორი კი მაშინვე შეჭვიდეთ.

86. ლორის ლორი კვარცილით.

ლორი კარგათ გატუხული ზ გაწმენდილი როდესაც დასჭრათ, ბარკლები ზ მსრები აიღეთ ლორათ.— მოიღეთ სამი წილი დასაყილი მარლი ზ მეოთხედი კვარცილია, ისიც დასაყილი, აურიეთ ერთმანერთში ზ თითო-თითო ბარკალს მოაყრიდეთ ზ ჩაწდებთ ბოტკაში, ანუ ვარცლში; როდესაც სულ ასე დაამზადდეთ ზ ფიცარი დათვარეთ ზედ, დაადეთ დიდრონი ქვები, ერთი კვირა ისე იყოს, მეშვიდე დღეს გადააბრუნეთ ერთიან მეორეს კვარცილზედ ზ მეორე კვირაც მეორეს მხარეს ეწყოს. შემდეგ ამოალაგეთ ზ მდინარეს წყალზედ გარეცხეთ; ჭარხვედ განჭვიდეთ მანამ გაშრება, მერმე თითო-თითოს შემოასვიეთ უბრალო ქაღალდები ზ შეჭვიდეთ ბოლში, რომ კარგათ გამოვიდეს.

შემდეგ რაკი კარგათ გამოვა ზ მოხარშვას კენებებათ იმ ღამეს უნდა დააღობოთ ცხელს წყალში ზ მეორეს

რეს დღეს წვალი გამოუცვალეთ, ისე მოხარშეთ. თუ გნებამთ ჭ იმ დამეს რომ დააღობთ, მეორეს დღეს ცომს გააკეთებთ ჭ ზედ შემოასვევთ, დასდებთ რაზედ-მე ჭ ფურცელი შესწომთ.

87. ღორისა და ძროხის ენების ღორები.

ისეკ ისე უნდა გააკეთოთ გვარჯილათა და ძარილით როგორც ზემოთა სწერია, როდესაც გამოვა ხოლო ენებს მოხარშვა კი აღარ უნდა ღორივით, ზურგიელივით დახ-თლით უმათ და მიაწთმევთ.

ნაღები, მაწონი, კარაქი და ყველი.

88. ნაღები.

როდესაც მოსწვევთ ძროხას, ანუ კამბეხს გასწუ-რეთ ჭ აადუღეთ, დასდგით ცივს ალაგს, რომ გაცივ-დეს ჭ ნაღები კარგათ შეიკრას, მაშინ მოხადეთ და ის რძე კიდევ ხელ-მეორეთ აადუღეთ, რომ გაცივდეს რაც ნაღები აქვს, ისიც მოხადეთ და ის რძე საჭკოთ გააკე-თეთ ნაღები კი მიაწთვით, მზათ იქნება

89. ს ა ჭ რ.

რძე რომ შემყავდება იმაში ჰურიის ლუგმა ჩააგდეთ და ისე აადუღეთ, აიჭრება და ჩაწვება, გასწურამთ და სა-ჭო იქნება, რისთვისაც გერეებებთ ისმარებთ და ახალა მოწველილი რძეც საღამომდის თუ აუღუღარო დადგით, შემდეგ შივ ჩააგდეთ ერთი ტყემალი, ანუ სხვა რამ მყა-ვე და ისე აადუღეთ, მაშინვე ჩაწვება საჭკოთ.

90. მაწონი.

რძე კარგათ აადუღეთ, შემდეგ ისე გააგრილოთ, ნეკით, რომ ნახოთ აღარა გწვამდეთ, მერძე ერთი სტო-

შ ე ნ ი შ ე ნ ა: სპილენძიუღში ნუ ჩაადელებთ.



ღობ კოკში მასწინის დედა ლამაჟსედ დასხით ჭ რქეში
 გასხენით, ის ადუღებულნი რქე რამქელშიაც გინდათ ჩა-
 ადუღათ, იმ ჭურჭელში ჩაასხით ჭ მერქე ის მასწინის
 დედა ჩაურეთ, თბილათ შესვიეთ სუფრასში ჭ ისე დად-
 ვით, საღამოსედ რამ ჩაადუღათ რქე, მეორეს დღით
 მზათ იქნება მასწინი.

91. კარაქი.

სუთი ექვსი ქილა მასწინი რამ მოაგროვოთ, ანუ
 ჩუძა, სულ ერთიანათ უნდა ჩაასხათ სადღობელში *) ის
 სადღობელი რაც კაცი შიგ ჩასკედაშს ფეხსედ მდგომია-
 რე იმ სიმაღლეთ უნდა იყოს, ზემოთ ჩამოკიდებული
 თავსა ჭ ბოლოს წნელებითა, სადღობლას თავი ჭ ბო-
 ლო წნელებში უნდა იყოს გაყოფილი.—მასწონს რამ
 ჩაასხამთ, ზირზედ სველს ტილას შექკეუქამთ და მაგრას
 დაურეთ, ერთი კაცი სადღობლის თავს დადგება და
 მეორე ბოლოს; ერთი რჩის ხელით სადღობელს აქედან
 გააქანებს და მეორე იქიდან, ისე შექსდღვეებს, მალ-

*) სადღობელი არის მგრგვალნი ხის კასრი, ბოჭ-
 კის მსგავსი; საქართუელში უკელამ იცის ჭ იმერეთში
 კი რადგან არ იციან, უნდა ავეწეროთ როგორიც არის
 სადღობელი: მოსჭრინას მრგვალს სეს, არშინ ნახევარსა,
 სიგრძით ჭ სიგანით არც ძალიან მსხვილს, მუთაქასედ
 წკრილს, გულს გამოაცლიან ჭ გასთლიან გარედამაც
 თავ-ბოლოს ფინტრებს გამოუყენებენ ბოჭკასავით, შუა
 წელთან ერთი ჯამი რამ ჩაკიდეს, იმ ტოლს მგრგვლათ
 ამოსჭრინას, საიღამაც მასწონს ჩაასხემენ ჭ ზოგი კი როგ
 გორც გეჟას ისე შექკარავს, მაგრათა, გაზობილი ხისა-
 რამ დო არ გაედინოს.—ამას ეძახიან სადღობელსა ჭ
 აძითი ქსდღვეებს.



მალ ნასამთ იმ დასველებულს ტილოს, თუ კარაქი აქვს, სვიშირ სვიშირი. მამის ცივს წყალს მოიტანთ დაისველებთ ხელს, სადღობულში ჩაჭყოთ და კარაქს ერთათ მოაგრეკებთ, ნასავთ ვიდევ თუ აკლია დონ შედღვება და კიდევ ისე შეჭხდღვებათ; ან თუ თბილათ არის დო და კარაქი არ მოდის, მამის ცოტა ცივს წყალს ჩასხსამთ და ისე სდღვებთ, როდესაც კარაქი მოვა და ცივს წყალს ჩასხსამთ ბადიაში და იმ კარაქს ამოიღებთ და იმ წყალში ჩასდებთ, მეტე მოუდგამთ ქვაბს იმ სადღობლის შირს დონ ჩამოსხსამთ და ქვაბიდან ქილებში ჩასხსამთ დონა; სადღვებულს კი გარეცხავთ და შეინახამთ. დონ ჰენებებათ მარათეკთ და გენებებათ და სამთრინათვის შეინახავთ.

92. ერბო.

კარაქს ჩასდებთ ქვაბში და ადულებთ, ქათვს მონდით და ცოტა დათქეულს მარინსხყურით და გადმოიღებთ, რომ არ გადმოვიდეს, გააგრელებთ, ქილასში ჩასხსამთ და როდესაც გენებებათ ისმარებთ.—სამთრინათვის თუ გენებებათ და ქილას რომ ააძსებთ შირს მაგრად მოაკრავთ და მიწაში ჩაადებთ

93. დონ შენახვა.

დონ ერთს დღეს დააცლით, რომ ცოტა შემკავდეს, მეტე ჩასხსამთ ქვაბში და რომ წამოთვიშოთიშდება, გადმოიღებთ, ძალიან თუ ადულებთ აიჭრება, გადმოდგით და გააგრელებთ შემდეგ ჩასხსით სამის შარკში და დაჭკიდეთ რომ გაიწუროს, ისე როგორც გაწურული ძაწონი, მეტე ამოიღეთ, შესავებით მოაყარეთ მარინი, დაჭერით ცოტა კამა და ჩადეთ გამომსხილს ქილასში, რამდენიც შედღვიბრთ დო ასე მოამზადეთ, მეტე შირს კარგათ მოაკარით და მიწაში ჩადგით რომ აღარა ჩნდეს ქილას

და მიწავე მოაყარეთ მანამდის მოგინდებოდეთ, დონ უკლეიკამდის შეინახვენ და უკლეიკში აკეთებენ ხალძე.

94. დონ მოღულება.

ერთს ჯამს დონ დასსხამთ სამს ჯამს წყალს და გასსნით. მერმე დასთლით ორს თავს ხასვს და სამს სტოლის კოვსს ერბოში მოხრავათ. შემდეგ იმ გასხნილს დონაც შიგ ჩასსხამთ და აადულებთ, მერმე ოთხი კვერცხი გასთქვიფეთ და ზედ მოასხით და მზათ იქნება დონ შეჭამანდი.

მასალათ მიეცით:

ერთი ჯამი დონ,
ორი თავი ხასვი,
სამი სტოლის კოვზი ერბო,
ოთხი კვერცხი.

95. ჩუმა.

რამდენიც მოწველათ რძე ჩასსხით დიდს ქილაში, მანამდის შეაგროვებდეთ საკმარს, მასინ შედღვიბეთ როგორცთაც მასწონი შეგიდღვებიათ კარაქათა, და ის ჩუმა აადულებთ ქვებით—საჭო ჩაწეება, გასწურეთ ჰარკში და ინძარეთ როგორც გენებებათ საჭო.

96. სახელ-და-ხელო კარაქი.

ხალები დასსხით ბლუდზედ ანუ თეთრზედ და როგორც მოგელესათ რამ, ისე კოვზით მოაქსეთ ნახევარ საათს, შემდეგ გადაწილეთ და შეიქნება კარაქი; მასინ ტივი წყალი გადაავლეთ და მზათ იქნება.

97. დვრიტისა და ახალი ყველის დამზადება.

საქართველოში დვრიტას ეძსიან იმას, როდესაც ბატკანი მოხწოვს და ზირველათ გუჭში ჩადის და ნახევარ



ყველაერთ შაგა, მინამის ნაწლებში მიიქცევა, ბატკანს რომ დაჭკვლენ და იმ კუჭს ამოაცლიან, რომელსაც უწოდებენ დვრიტას იმას შაღლა შეჭვიდებენ, რომ განმეს და რომელსაც ყველას გაკეთება ესდომებათ ასე შეამზადებენ:

მოდეთ ახალი მოწვეალა თბილ-თბილი რძე და იმ დამზადებულა დვრიტადან ამოდეთ, ერთი თხილას ოდენი განსხივით წანაქსუდ რძეში და მიეცით ერთიან, რაკი ჩაყველდება მასში ორისავე ხელით დაჭერთ მოაქვებთ და ამოდებთ კვერულათ ყველსა.—

სამეგრელოში დვრიტის მაგივრათ აკეთებენ ამ რიგათ ნაწს.

98. ნაწი.

ღორი რომ დაჭკვლათ გამოდეთ კუჭი, რომელშია დაჭკვლათ ჩადის საჭმელი, გააწუთ და კარგათ გარეცხეთ მერმე ერთი ფინჯანი ძარილი მოაყარეთ, დასხივით ჯამსუდ ღვინო და შაგ ჩადეთ, სამი დღე ისე იყოს, მერმე დღეს ბოლში დაჭვიდეთ, ორს კვირას, მერმე ჩამოდეთ, მოსჭერთი ნახევარ ხელის ტოლი და ჩადეთ ჰატარა გოჭობში, ზედ დასხივით ნახევარ ხტაქანი ღვინო და ნახევარ ხტაქანი წყალი, ერთი თხილის ტოლი ძარილი, ორი ჰარკი წიწკა, ერთი თითის ტოლი ღორის ძვალი, ერთი იმოდენი ლეღვის ტოტი, გატყსეთ და შიგ ჩაყარეთ ყოველივე; დღეს რომ ასე დააყარებთ მერმე დღეს ყველას დედათ ივარგებს.

99. ყველის ჩადედება მეგრული დვრიტით.

ახალი მოწვეალა, ორი ბოთლი რძე რომ იყოს, ერთი ხტოლის გოჭი ზემოთ აღწერილი ნაწი. უნდა მისცეთ და ის რძე თბილათ ტყისლას ახლას დასდგამთ



ღ მოურევით რომ ჩაყველდეს, მეტე სელით ამოჭული-
ტით, შემდეგ მოაგროვებთ ღ დაამგროვალეთ, ამოიღეთ
თეფშსედა, ძოაყარეთ ძარილი ღ თუ სულუგუნათა გე-
ბამთ, მამინ ძარილს ნუ მოაყრით ასე გააკეთეთ:

100. სულუგუნი.

იმ სხალ ყველს დილით რომ ჩაყველებთ, ხალამოხედ
დასთლით თსლათა, წყალს აადულებთ ღ შიგ ჩაჭყროთ,
როდესაც წამოშიშისდება, ხანქარით გადმოიღებთ ღ ბა-
დასხედ დასხამთ, ყველს სელით მოაგროვებთ, გადაჭ-
კეტთ ღ გადმოჭკეტთ, კარგათ რომ დაიზილოს, შემდეგ
ძოაყარეთ ძარილი ღ შეინახეთ. როდესაც გაშრება, თუ
გერებებათ ზამთრისათვის ძალდა ჩამოჭკიდებთ ღ შეინა-
სამთ.

101. ყველის ამონაწურის ხაჭო.

როდესაც სხალს ყველს ჩაადებთ ღ ამოიღებთ,
ის შრატო აადულებთ, ჩაასხით ზარკში, რამოდენჯერაც
ჩაყველათ, შრატო აადულებთ ღ სულ იმ ზარკში მოაგ-
როვებთ, შემდეგ გასწურამთ ღ ხაჭოს გადმოიღებთ, ძა-
რილსა ღ წმინდათ დაჭრილს ომბალს მოაყრით, ანუ
ლარახუშს ღ ისე მიაერთებთ.

(რამოდენჯერაც ყველი ჩაადედათ, იმისი შრატო-
დამ ნახევარ ფინჯანი რაშიაც ნაწი არის, იმ კოჭობს
დასხათ, რომ არ გამოიღოს სადედი, ერთი თვის შემ-
დეგ კი ხელახლათ უნდა დააყროთ, ისეკ ისე, როგორც
ზემოთ ზიჩველათ ავსწერეთ.)

ფევილეულობის გამოცხობა.

102. ჰურის გამოცხობა.

სხალ დილით რომ ჰურს აცხობდეთ ამდამ ხაში

უნდა მოუდებოდნენ ამ რიგთან; მოიღეთ ნასკვარ ლიტონს
 ფეხილი განცრით და გენებოთ გამტკიცეთ, მარლ-წყა-
 ლი მოადუღეთ, გემოთ ნასეთ მლასე კი არ იყოს და
 გაანგრით არც ძალიან ცხელი უნდა, არც ძალიან ცი-
 ვი; შემდეგ ჩაყარეთ ის ფეხილი თაბახში და აქეთ-იქით
 გასწივით, დაასხით ის მარლ-წყალი, მოიღეთ ხაში,
 (რომელიც უოკელთვის უნდა გქონდეთ ერთს მუშტზედ
 დიდი ცომის გუნდა ქილაში შენახული) ძაშინ ჯერ ეს
 ხაში უნდა გასხნათ, იმ მარლ-წყალში და შემდეგ ფეხი-
 ლი მოუკიდონ და ცომი მოზილოთ; არც ძალიან მაგა-
 რი უნდა ცომი, არც ძალიან ჩხვილი, კარგათ უნდა და-
 ზილოთ, თბილათ დააფარეთ და იმ ღამეს ისე შეინა-
 ხათ.

მეორეს დილით ფეხილს განცრით, ან გამტკიცებთ
 და მოადუღებთ ხაკმაო მარლ-წყალსა თავის შესაგებით
 რომ მლასე არ იყოს, გაანელებთ, რომ არც ძალიან
 ცხელი იყოს და არც ცივი, ჩაასხით ვარცლში და გასხნით
 იმ ღამინდელი დამზადებული ხაში, მეორე აქეთ-იქიდან ფეხი-
 ლი მოსწიეთ და ცომი მოზილოთ სელები დაინეკლოთ
 მარლ-წყალში და ისე განიღეთ ძალზედა, ვარცლს ხა-
 ფანელი მოაყარეთ ხელმე რომ სელაში ცომი აღარ და-
 ეკრას და თუ ვარცლს ცომი ქქონდეს მიკრული, ახტით
 აფხიკეთ. — როდესაც კარგათ დაზილოთ, ცომს თბი-
 ლათ დააფარეთ და თქვენ თონეს ჩაუკეთეთ. —

ცომს გაფუეხას ამითი შეატყობთ, ხელს რომ და-
 აჭერთ ცომს, ისეკ ძალდა აიწივს და გასწორდება, მე-
 რე იმ ცომიდგან მოგლიჯეთ გუნდა და ფიცარზედ ხა-
 ფანელი მოაყარეთ, მოქქით, დაამგრგვალეთ და ისე და-
 ზლავით ხონჩახება, მეორე გენებებთ ღავაში, გაათხუ-
 ლებთ იმ გუნდას და ისე დააკრებთ, თუ შოთათ გენე-
 ბებთ და დაამგრგვალეთ, მეორე გასწივით სიგრძეზედ

ნასკვარ აწმინზედ და ისე დააკრამთ თონეზედ და თუ გენებებათ რგვალი ზური, გუნდას ცოტა გასწევთ, გამოხ-
წევთ და ისე დააკრამთ; როდესაც თონეს გაამსებთ, ზედ
ფინტებს დააფარებთ, რომ ზული შიგ დატრიალდეს და
გამოცხვეს.

103. სმიანდის გამოცხობა.

ფქვილი გამტეიტეთ რაერთიც გენებებათ ჭ მოადუ-
ღეთ ძარილ-წყალი, სმიადს ძარილი ნაკლებათ უნდა
ქონდეს, ცომი თახახში გაზილეთ, ისე როგორც ზუ-
რისათვის მოგიზელათ, ოღონდ ხ ა შ ს კ ი ნ უ ძ ი ს-
ც ე მ თ.—როდესაც დაზელთ, მსშინვე გაახურეთ კაცი,
შიგ ჩახვით სმიადი და ზედ ცხელი თურთქელი დააყა-
რეთ, ანუ თურთქელში ჩახვით ჭ ცეცხლი წააყარეთ, ისე
გამოცხვეს.

104. ფეტვის მჭადი.

ფეტვი რომ დაფქვათ, გასცერით ჭ რაც ხელმა
გაუძლავს ისეთს ცხელ წყალში მოზილეთ, ცოტა ძარი-
ლი მიეცით ჭ მუჭის ტოლი ზურის ხაში; თუ გენებე-
ბათ, ერთი წილი რომ ფეტვის ფქვილი იყოს, მესამედი
ზურის ფქვილი გაურჩიეთ ჭ როდესაც გაფუგდეს, გა-
მოაცხეთ, როგორც ზური.

105. სიმინდის მჭადი.

სიმინდის ფქვილი გასცერით ჭ ზედ დაახვით
მღულარე წყალი, მაგარი ცომი გააკეთეთ, ცოტა ძარი-
ლიც მიეცით, ისე დაზილეთ, შუბდეკ გამოაცხეთ კაც-
ზედ, ანუ თონეში, როგორც ზური.

106. ღომის მოხარშვა.

მოიღე დაცხვილი ღომი, რა ერთიც მოხახარშა-



ვით გენებებთ და კარვით გარეცხეთ სამჯერ, შემდეგ ჯამით ასწიეთ: ერთი ჯამი რომ ღობი იყოს, სამი ჯამი წყალი დასხით და დადგით, როდესაც ადუღდეს, ქათვი მოხადეთ და მანამდის ურით სის კოკონით მანამ წყალს დაიშრობს მერმე ნელს ტუცსლზედ დაშუშეთ ჭ დაზილეთ მრგვალის სით ჭ თავი მოუბით, ასუ მოუგოკოლავკეთ ჭ თბილათ გედგეთ.—ძინთძევის დროს, კიდევ სელძე-რეთ დაზილეთ ჭ თეფშესზედ ისე დააკეთ. *)

107. ნახუქის გამოცხობა.

ფქვილი გამტვიცეთ ჭ ნახევარი თუნგი რძე ადუღებულა, ისე გააგრილეთ რომ ხელს აღარა ხწკავდეს ჭ დასხით იმ ფქვილის შუა ვარცლზედა, ჯერ ერთი მუშტის ტოლი საში ამოტყელიტეთ, მერმე გათქვიფეთ რცდა ათი კვერცხი და ზედ დასხით, მერმე აქეთ იქი-დან ფქვილი მოუწიეთ, მარლიტ მიეცით ჭ დასხით ერთი გირვანქა გამდნარი ერზო, ცომი მოზილეთ არც ძალიან თხელი ჭ არც ძალიან მაგარი, ცომი კარვით დაზილეთ, შემდეგ დათარეთ თბილათ ჭ დასცალეთრომ გაფუკდეს.—თქვენ თონეს ჩუგკეთეთ, ცომი რომ აიწეკს ჭ ერთი გირვანქა ერზოც მოუძეტეთ, დაზილეთ კარვით ჭ ამოქქენით წვრილი გუნდები დამრგვალეთ კაკლას ზურივით ჭ სულ რომ ასე დაამზადებთ, თონეში დააკა-რით ჭ გათქვიფილი კვერცხის გული მოუხვით ფრთი-თა შემდეგ დათარეთ ფინრები, რომ გამოცხეკს ჭ და-სადეთ.

*) შენიშვნა. ღობის მოხარშვა იცინ კარდალში (თუ-ჯის ქვამში). ჭ სოკოთ კოტლში (ქილასში.) ჭ ჩემის აზრით ფოგელთვის ქილასში მოხარშვა კი სჯობს, რომ ქვამში არ გააფუტოს ჭ მავნებლათ არ შეიქნას.

მასალათ მიეცით.

ნახევარი თუნგი რქე,
ოცდა ათი კვირცხი,
ორი გირვანქა ერბო,
მარილი,
ხამი ლიტრა ფქვილი,

108. გულიანი ქაღა ერბოსი, გინა ზეთისა.

ხამი გირვანქა ფქვილი გამტკიცეთ ჭ მორღულეთ მარილ-წყალი, როგორც ზურისთვისა, შემდეგ ორი გირვანქა ფქვილი თახახში ჩაყარეთ და დაახსნით მარილ-წყალი ერთი ჯამი ჭ ერთი სტაქანი გამდნარი ერბო, მორღულეთ ცომი ისე, როგორცათა ცურის ცომი თუ მაგარი მორღიდეს წყალი კიდევ დაუმატეთ ჭ კარგათ დაზილეთ, მერმე თბილათ დააფარეთ ჭ თქვენ კეცი გაახურეთ, როდესაც ცომი გაფუგდეს ერთი სტაქანი ერბო დაახსნით ჭ კიდევ დაზილეთ, შემდეგ შუა გაყავით ჭ მრგვლათ გაათხელეთ ჯანდრის-ხით, ორივ გუნდა, მერმე რამე-ლიცა გაქეთ ერთი გირვანქა ფქვილი ის ჩაყარეთ ტაფაში ჭ დადგით ტეცხლზედ, რომ გაფიცხდეს, ზედ დაახსნით ერთი სტაქანი ერბო ჭ დაშუშეთ კარგათ, რომ აიფშრუგოს და დაწითლდეს, კიდევ დაუმატეთ ერბო, ისე რომ ხიმსუქნე ჭქონდეს, შემდეგ ჩაჭხდეს იმ გათხელეებულს ცომში ჭ მერმე გათხელეებული ცომი ზედ გადაფარეთ ჭ ნახირები შემორუგებეთ ერთი თითის ხიმადლეთ უნდა იდგეს ეს ქაღა, შემდეგ გახურებულს კეცზედ დახდეთ ჭ ტეცხლთან გამოაცხეთ.

მასალათ მიეცით:

ხამი გირვანქა ფქვილი,
გირვანქა ნახევარი ერბო, ანუ ორი სტაქანი ზეთი.
მარილი.

109. ქადა წვრილი, ერბოსი, გინა ზეთისა.

ქადის ცომიც ისე უნდა მოზილეთ, როგორც გულაინი ქადა ზე როდესაც გაფუედება, ერბო მასინ უნდა დაუმატოთ ზე კარგათ დაზილეთ, რომ ფოთოლ-ფოთოლივით უნდა ადიოდეს; როდესაც ქადას გასტყვამით ეს წარმოსდგება კარგის დაზელისაგან, ცომი რომ გაფუედება ერბო მასინ უნდა მოუმატოთ, მეტყე მუშტის ტოლს ცომს მოჭგლეკვთ, მრგვლათა ზე მრგვლათ ლოლუასავით, შემდეგ მოასკვეთ-მოასკვეთ მრგვლათ ზე გულში ჩაუდებთ ისე დაშუშუფს ერბოში ფქვილს როგორც გულაინი ქადასათვის მოგიმზადებიათ ამ ჰატარა ქადასაც ისე გაამსებთ, ახლს კიდევ მეორეთა და მესამეთ განიმეორებთ მანამდის სულ დაამზადებთ, შემდეგ დაწყეთ გახურებუფს კეტყედ ზე ცეტსლთან გამოაცსეთ.

მასალათ მიეცით:

ფქვილი, რომ იყოს ხამი გირვანქა
 გირვანქა ნასკვანი ერბო, ანუ რჩი სტაქანი ზეთი.

110. ხაჭაპური.

გირვანქა ნასკვანი ფქვილი გამტყიცეთ, ერთს სტაქან თბილ წყალში მაყალას ტოლი ხამი ამოტყელიტეთ ზე შვიდი კვერცხი გათქვიფეთ, სტაქან ნასკვანი ერბო გამდნარი, ყველს ერთათ მოზილეთ როგორც ცომი, თუ სქელი იყოს, კიდევაც კვერცხი მიუმატეთ ზე კარგათ დაზილეთ, მეტყე თბილათ დახურეთ ზე თქვენ მოუმზადეთ ყველი ამ რიგათ: თუ ახალი არის, ყველს დალობა არ უნდა, თუ ძველი ყველი არის, მღამე და იმას იმ დამეხვე ცივს წყალში დაჭრიფს შეინახამთ, რომ ხიმღამე გამოეცადოს ზე როგორც ახალი ყველი ისე გახდეს, მეტყე დაფხვნით ზე კვერცხის გულში აურივეთ, ცომი



თუ გაფუჭებულია რის შუა გაყავით და ცალ-ცალკე მოგვლათ
 ქალღმერთით გაათხელეთ, მერმე ის კვერცხში არეული
 ყველი შიგ ჩადეთ და ზედა მერმე ცრემლი გადაათხარეთ, ხა-
 ზირები გადმოუკეცეთ, რომ ყველი არ გამოცვივდეს, დას-
 დეთ გასურებულს კეცზედ და ტეცსლთან გამოაცხეთ. —
 თუ გენებებათ წვრილებს გააკეთებთ და თონზედ გამო-
 აცხობთ.

მასალათ მიეცით:

- გირვანქა ხახვარი ფქვილი,
- ძაყალოს ტოლა ხაში,
- ათი კვერცხი,
- სტაქან ხახვარი ერბო,
- ერთი გირვანქა ყველი.

111. საბიზგინა.

საბიზგინისთვისაც ყველს ისევე ისე დაამზადებთ და ცრემ-
 საც ისე მოზულთ, კვერცხებსა და ნელთბილს წყალში,
 მერმე ცრემს გაათხელეთ ქალღმერთით და რაც ტათაში
 ჩაეტევა იმტოლებს გააკეთებთ საჭაზურით და ერბოში
 მოსწომით რამდენიც გენებებათ.

მასალათ მიეცით:

- ფქვილი,
- ერბო,
- და ყველი საჭაზურის კვლათ.

112. იაღღო.

ერთი გირვანქა ფქვილი გამოტეცეთ და შვიდი კვერც-
 ხი ცილიანათ გათქვიფეთ, აზრეთვე დასხნით იმას ერთი
 სტაქანი თბილი რძე და ის ფქვილი შიგ ჩაყარეთ და მო-
 შილეთ როგორც ცრემლი, შემდეგ ქალღმერთით გაათხე-
 ლეთ და წაუსვით ფრთით ერბო, მერმე მოაყარეთ ფქვი-



ლი ღ დაკეცეთ, შეძლებ კიდევ დაწილეთ, ერთი სიტყვით ხუთჯერ ექვსჯერ უნდა გაათხელოთ, ფრთით ერბო წაუსვით ღ ისევე დაკეცოთ, ისე დაწილოთ; როდესაც კარგათ დაიწილებ, ძაშინ ღვაკაშივით გაათხელოთ ჯანდრის-ხით ღ ეროვნისკრედ ერბო დასხით, განცხელოთ ღ ის გათხელებული ცომი ხადეთ ღ მოწვით, რამდენიც გეჩებებათ; ასე დაწმუნდებულს გამოაცხრობთ ღ თუ გეჩებებათ თაფლს მოასხამთ ცოტას ღ თუ არა, ისე ცხელს მოართმევთ.

მასალათ იმოდენი მიეცით, რომდენიც სწევია ღ თუ მომატებულნი გსურთ, ამის კვლავთვე უნდა მისცეთ.

113. ზეთის კუპატები.

ფქვილი გამტვიცეთ ღ ცომათ მოწილეთ თბილის წლით, შეძლებ ქალღღივით გაათხელოთ.—ამას უნდა მოუმზადოთ მასალა ამ რიგათ: შვინდის ხურჩა დაარჩევით, გარეცხეთ ღ წმინდათ დაკეპეთ, აგრეთვე წმინდათ დაკეპილი ხასვი ხაყარეთ, ზეთში მოხრაკეთ ღ შეძლებ ის შვინდის ხურჩაც ხაყარეთ შიგა ღ მოძუშეთ, მერძე ნიგოზი წმინდათ დახაყეთ ღ ის ხასვი ღ ხურჩა ამოიღეთ თეფშზედ ღ იმ ნიგოზში აურივეთ, შეძლებ აიღეთ მატარა ღ ხადეთ იმ გათხელებულს ცომში გადაკეცეთ ღ სტაქნის ზირით მოსტყვრით, ვარსიკივით სულ ამ რიგათ დაამზადეთ, მერძე ხაასხათ ტაფაში, ნიგოზის ზეთი განცხელოთ ღ ხაწყეთ კუპატები, მოწვით ორივე მხარეს ღ მოართვით.—თუ გეჩებებათ გამოიზოგება ერთს ჯიარას ღ არ წახდება კუპატები.

მასალათ მიეცით:

ერთი ჯამი შვინდის ხურჩა,

ერთი ჯამი წმინდათ დატყრილი ხასვი,

ერთი სტოლის კოვზი დახაყილი ნიგოზი,

ერთი გირვანქა ფქვილი,
ერთი გირვანქა ნიკვზის ზეთი.

114. ქუძელი. *)

ხორბალი დაწინიკეთ ჭ კერზედ კარგათ მოშუშეთ, რომ დაწითლდეს, შეძვედ სელსაფქვავზედ დაფქვიეთ, მერმე გასტერეთ—რაც მსხვილი არის ხალიფაფისათვის შეინახეთ ჭ რაც წმინდა არის ის თაფლსა ჭ წყალში ასვრიძეთ, ისე რომ ძალიან სიტყბო ჭქონდეს ჭ აიფშრუგოს; სისველე იმოდენი მიეცეთ, როდესაც დაამზადეთ მუჭაში დაკუმძეო ჭ ისე დადეთ თეფშზედ, ახლს კიდევ სსვა მხანძ სულ გაათავებთ, შეძვედ ერთი სტაქანი დარჩეული ქიშიში, ერთი სტაქანი დაფცქხილი ნუში, ერთმანერთში აურიკეთ ჭ იმ ქუძელს ზედ მოაყარეთ, მზათიუნება.—

115. ფალუსტავი. *)

ერთი გირვანქა ფქვილი გამტვიცრეთ ჭ სანზედ დაყარეთ, შეძოდგით ცაცხლზედ ჭ თან აურიკეთ, რომ გახურდეს, შეძვედ დაასხით ერთი სტაქანი ერბო ჭ კარგათ დაშუშეთ, არ დაწით კი, დაწითლეთ, დახედეთ თუ კარგათ არ იყოს აფშრუგული, ერბო კიდევაც დაუმატეთ ჭ თან ხის კოვზით კარგათ გაშალეთ მურკლი აღარს ჭქონდეს, მერმე გემოთა ნახეთ, უძის სული არა სდილდეს ფქვილსა, შეძვედ ზედ დაასხით წამოდუღებულნი ჭ ქათვ მოხდილი თაფლი, როდენიც იმას ასვრქმს, დაზი-

*) შ ე ნ ი შ ე ნ ა:—ეს ქუძელი სომხებმა იციან სუფხარქისობის დამეს, მთას ხაღსმა ქერისა იციან, მაგრამ უნუშ-ქიშიშიძეთ.

*) შ ე ნ ი შ ე ნ ა:—ფალუსტავი იციან პახოდში ხაგზათ ჭ ქარწილში.



დეთ ზე გადმოდგით, სიტყვებო ნახეთ, თუ აკლდეს თაფ-
ლი კიდევ დაუმატეთ, მერმე ბლუდზედ ყველის კვერეუ-
ლივით განაკეთეთ ძვეკვლათ ზე შეინახეთ, რომ განვიკლეს
დანით მოთაღეთ ზე მიართვით.

მასალათ მიეცით:

ერთი გირვანქა ფქვილი,
ნახევარ გირვანქა ერზო, ანუ ცრტა მეტი,
ერთი გირვანქა თაფლი,

მასალას მეტ ნაკლებობა ამგვარებს ვარაუდითაც უნდა
მისკლებოდეთ ზე ისე მისცეთ.

ახალი თევსეულობა,

116. ო რ ა გ უ ლ ი წ ე ნ ი თ .

ორაგული, ზატარ ნაჭერ-ნაჭერ დასჭერით ზე ორჯელ
ხამჯერ გარეცხეთ, დათაღეთ ალყათ სასვი, მერმე ჩააწ-
ყეთ ქვამში, ერთი ზირი ორაგული, ზედ მოაყარეთ ერ-
თი ზირი სასვი ზე თუ უძარილო არის ძარილი ზე ზილ-
ზილი მოაყარეთ, კიდევ ასე განიმეორეთ, ერთი ზირი
რომ ორაგული ჩააწყოთ, ერთი ზირი სასვი, ძარილი ზე
ზილზილი მოაყარეთ, მანამ სულ ჩააწყოთ; შემდეგ ზედ
დასახით იმოდენი წყალი, რომდენიც დაჭფარავს, წამო-
დუღებსში ქათვი მოხადეთ, ქვამს ხუთჯერ დააფარეთ ზე ისე
ხარშეთ, შემდეგ ნახეთ სასვი თუ გარვით მოხარშულა
ორაგულსაც ხარშვა ყუილვა; მამინ მზათ უნდა გქონდეთ
დამხალი ქართული წაფრანა ზე შიგ ჩაუშვებთ თავისის
ვარაუდით, აგრეთვე ზედ მოაყარით წმინდათ დაჭრილს
ქინძსა ზე მზათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ორი გირვანქა ორაგული,
ერთი ჯამი ალყათ დაჭრილი სასვი,



ერთი მისხალი ზაფრანა,
ათი მარცვლი დანაყილი ზილზილი,
ათხი ძირი ძინძი.

117. წვრილ-წვრილი თევსები წვნით.

წვრილი თევსები რომ გამოხწვლათ და დაფხვიანთ კარ-
გათ გარეცხეთ და მოდიდოები შუა დასტვრით, შემდეგ
ხსნი დათაღეთ და როგორც ორგუული ისე ჩააწყეთ ქვაბ-
ში, ერთი ზირი თევსი, ერთი ზირი ხსნი და ძირილი
ზილზილით: იმოდენი წყალი დასხით რაც დაჭურავს,
ადუღებსაში ქაფი მოხადეთ და ხსნი რომ მოხარშოს
თევსსაც მოხარშვა ეუფოს, მაშინ ზაფრანა უყავით და
ქინძი, მზათ იქნება.

118. ლოქო *) წვნით.

ლოქო დასტვრით ზომიერ ნაჭრათ და კარგათ გარეც-
ხეთ, ჩააწყეთ ქვაბში და ზედ დასხით წყალი, ერთი ხე-
ლის დადებამეტი ზემოთ ედგოს, როდესაც ადუღდეს ქაფი
მოხადეთ, და ტყემლის ტყუასაში წვრილათ დასიკეთ, გარეცხეთ
და შიგ ჩააყარეთ, მერმე ზომიერათ ზილზილი და ძირილი
ძიეცით, ხუთი დაფხის ფოთოლი, ხსკვარ ჯავზი წმინ-
დათ დანაყილი და წვრილათ დაჭრილი, ქინძი უყავით. წვნი-
ანი ლოქო მანამდის უხდა ისარშოს, მანამ წვენი გაუს-
ქედდება ხაშხავითა, შემდეგ მზათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ორი გირვანქა ლოქო,
ორი ხელის სიფართე ტყუასა ტყემლისა,
სამი ძირი ქინძი,
ხუთი დაფხის ფოთოლი,

*) რომელსაც იმერეთში უწოდებენ ღლავს.

ნახევარ ჯაკობი,
ათი მარტყაღი პიღმ...ღი.

119. გელაქნური წუნით.

გელაქნური თუ დიდი ჰრის, სამათ გაცხერით ღ მს-
ტარა—არათ, მერმე კარგათ გარეცხეთ ღ თავის შესა-
ფერს ქვაბში აადუღეთ კიღოთ მარღლ-წყაღა, გემოთ
გასინჯეთ, როგორც მღამე არ კარგა, ისე უმარღლოც
არ უნღა იყოს ღ ის გელაქნური ჩაყარეთ, რომ წამღ-
ღუღღეს, ქათი მონადეთ, ერთი რაგობა ისე მადღიან უნ-
ღა აადუღოთ, რომ რძესავით გაღმოკიდეს ღ რაც ჭუჭუ-
ე აქვს თან გაღმოიტახოს, მონარშვა რომ შეატყოთ
ბღუღზედ ამოაწყეთ ღ წვენი ამ რაგათ მოუმზადეთ:
ერთი სტაქანი შვინღის ჩურჩა, რღი თავი ხახვი წმინ-
ღათ დაჭრიღი ღ დანაყიღი ნიგოზი ჩაყარეთ ერთათ
ქვაბში ღ ზედ ერ ი ჯაბი წყაღი დასხნით ღ მონარშეთ
რომ ხახვი უმი არ იყოს შექღვე იმ გელაქნურს ზედ
მონახით ეს ხინხიტო *) ღ მონათვით.

მასაღათ მიეცით:

- რღი გელაქნური,
- რღი სტაქანი შვინღის ჩურჩა,
- რთხი სტოღის კოკზი დანაყიღი ნიგოზი,

120. რღატუღის შიგანური.

როღესაც ახაღი რღაგუღი არის ღ სუნი არა აქვს,
ამოატაღეთ შიგანური ღ ქინძისათვის წვერით ნაწღვეკობ
დახიეთ, გარეცხეთ რომ რაც ჭუჭუე აქვს გაეტაღოს,
მერმე წყრიღათ დასჭერით ყოველივე ღ ჩაყარეთ თავის
შესაფერს ქვაბში, ზედ წყაღი დასხნით რღოღენიც დაქ-

*) ასე დაღმზადებულს წვენს ხინხიტოს ეძახიან.



ფარავს ღ თან ჩაატანეთ ათი მარცვალე შილშილი, ექვსი
 დაფნის ფოთოლი ღ მარილი, როდესაც ადუღდეს, ქათუი
 მოხადეთ, მოხარშვა რომ შეატყეოთ გადმოიღეთ, რაც
 სიმსუქნე ქონდეს მოჭსწენიეთ ღ ცალკე შეინახეთ, სხვა
 რაც წვენი ედგეს სულ გადაწურეთ, შედეგ ერთი სტა-
 ქანი ძმარი დასხსით ღ ის მოწვხეული სიმსუქნე, აგრე-
 თვე მოაყარეთ წმინდათ დაჭრილი ქინძი, მარილი თუ
 აკლდეს მოუმატეთ და მზათ იქნება.—ამ ნაიჩათ გაკე-
 თებულის სამ დღეს შეინახება.

მასალათ მიეცით:

ერთი ორავგულის შიგანური კუჭ-ღვიძლით ღ ნაწ-
 ლეკებით.

ექვსი დაფნის ფოთოლი,
 ათი მარცვალე შილშილი,
 ერთი სტაქანი ძმარი,
 ოთხი ძირი ქინძი,
 მარილი,

ახალი თევზეულობა ციხათ

121. ჭანარი, ანუ კაპუეტი.

ახალი თევზები გამოსწალით ღ თუ დიდი არის
 სასით გასჭერით, გარკათ გარეცხეთ ღ მარილ-წყალე
 გილოთ ადუღეთ, გასინჯეთ გემოთ მარილი, მეტ-ნაკლე-
 ბი არ მოუგადეს, მეტე ის თევზები შიგ ჩაყარეთ და
 ციხეი მოხადეთ, ერთი შირი ისე ძალიან უნდა წამოა-
 დუღოთ ყოველთვის ახალი თევზა, რომ რძესავით გად-
 მოვიდეს ღ ტუჭეა აღარ შექეგეს, როდესაც წვხითა საწ-
 შავთ, ძმინ გი არ გადმოუშვებთ სიმსუქნე გამოცდლება
 წვენსა. ახალ თევზს მოხარშვას იმითი შეატყეობთ, რომ
 თვალის კაკლები გადმოუთეთრდება (ღ ზოგნი ამბობენ

ცაივას იმ დროს ძირი გაუცივდებოდა), შემდეგ ამოაწყო ბთ
დ მისათ იქნება.

ერთი სიტყვით კვლამსი, თუ სხვა რაც უნდა ახა-
ლი თეკნი იყოს, ცივით ასე უნდა მოინარშოს, ჭანარსა
დ დიდს თეკს კი გაქილავთ გარეცხაში, რომ ქერქები
არ შექევეს.

122. ღოქო- ცივათ.

როგორც ღოქო მონარშოთ (როგორც ზემოთ
კახუეტი სწორია) შემდეგ ბლუდზედ ამოაწვეთ დ ერთი
სტაქანი წმინდათ დაჭრილი ქინძი მოაყარეთ დ ზედ
ძმარი მოასხით.

123. გელაქნური ცივათ.

როგორც ზემოთა სწორია, გელაქნურის მონარშვა
ისე მონარშავთ დ ცხელ-ცხელს მოართმევთ; თუ გეგ-
ბებათ დაუნაყვით წმინდათ ნიგოზს, გასხნით ცოტას
წყალში დ თან მიადუენებთ, ზოგი დანაყილს ნიონარც
აურეკს შივა.

124. ზუთსი ცივათ.

ზუთსაც, როგორც სხვა ახალ თეკს, ისე მოუშნა-
დებთ ძარილ-წყალს, დასჭრით ზოძიერ ნაჭრებათ დ
მონარშავთ, შემდეგ ბლუდზედ ამოაწყო ბთ დ ზედ მო-
აყარით წმინდათ დაჭრილს რძხალას *) ძმარს მოასხამთ
დ ისე მიართმევთ.

(რადგან საქართველოში რძხალა არ იტის, ზუთსს
თილიძათ აკეთებენა.

*) რძხალა არის შიტნის ძავარი, იმერეთში ხმა-
რობენ და საქართველოში კი არ იტან.

125. ზუთის თილიძე.

ზუთნი რომ მოხარშეთ ჭ ბლუდზედ ამოაწყოთ, მაშინ მოუძნადეთ ძმარი ამ რიგათ: ჩასხნით ძმარი ერთი სელადა ქათანში ჭ შიგ ჩაყარეთ ორი სტოლის კოვზი დანაყილი დარჩინი, ათი დაფნის ფოთოლი, ოცი ილის გული, ოცი მარცვალე მისაკი, ათი მარცვალე ჰილბილი, ათი მარცვალე ბაჭარი *) ერთი სტოლის კოვზი ძმარი, ესენი ერთათ მოადუღეთ ჭ როდესაც გაცივდეს ზუთნი, ჩააწყოთ ქილაში ჭ ზედ დაასხნით ეს მოძნადებული ძმარი, ისე, რომ ძმარმა სულ დაჭყაროს ზუთნი, თუ გურგებათ დიდხანს შეინახავთ, ასე გაკეთებულს, მუცადრე ბოჭკაში.

მასალათ მ ეცით:

- ერთი სელადა ძმარი,
- ორი სტოლის კოვზი დანაყილი დარჩინი,
- ათი დაფნის ფოთოლი,
- ოცი ილის გული,
- ოცი მარცვალე მისაკი,
- ათი მარცვალე ჰილბილი,
- ათი მარცვალე ბაჭარი,
- ერთს ლიტრა ზუთის ეყოფა.

126. ახალი თევზი ნიგვითა ჭ ძმრით.

ჭანარი, კაზუეტი, გინა სხვა თევზები, როდესაც მოხარშეთ ჭ ბლუდზედ ამოაწყოთ, მერე დანაყეთ წმინდათ ნიგოზი, სამი სტოლის კოვზი ჭ ზედ დაასხნით ერთი სტაქანი ძმარი, გასხენით ნიგოზი, წამოადუღეთ ჭ მოასხნით რაერთიც დაასკულებს ახალ თევზსა, იმდენს

*) რომელსაც ეძახიან ანგლისკი ჰილბილს.

ზომით მისცემთ და სამი დღე შეინახება ასე, თუ გარე-
ბეზათ ხახვსაც დაჭრით ძმარსა და ისე მოადუღებთ.

ხხალი თევზეულობა შემწვარი & მოხრაკული.

127. ორაგული შემწვარი და ჩახობილი.

ორაგული გრძელათა და წვრილათ მოსჭერით, რომ
შამფურზედ აგოს, გარეცხეთ კარგათ და თუ არა აქვს
ძარილი მოაყარეთ და როგორც მწვადი ისე შეწვიო
ტრიალით, შექმდეგ მოუძნადეთ ძმარი ამ რიგათ: ერთს
სტაქან ძმარში ჩასჭერათ წმინდათ ერთი თავი ხახვი და
ტრესლთან მათლაბათ დადგით, რომ ის ხახვი ძმარში
მოითუთქოს, შექმდეგ ის ორაგული გაფხიკეთ და იმ
ძმარში ჩამტრიეთ, დადგით კიდევ თბილათ ხუთს მი-
ნუტს და შექმდეგ მიარვით

128. ხეთიცხოური. *)

ზუთხიდან უნდა მოსჭრათ ზურგის მხარე შესა-
წვილათ, მოსქოთ და გარეცხოთ, მერძე შამფურზედ
აგოთ, ძარილი მოაყაროთ და მწვადივით თახ უნდა
შამფური ატრიალოთ თან შეწოთ, როდესაც კარგათ
გამოაცხობთ, წამროთ ერთიან დაუჭრელათ, ზედ ძმარი
უნდა მოასხათ & ისე მიართოთ.

129. კალმასები შემწვარი.

კალმასები გამოწალით & გარეცხეთ, შექმდეგ მოა-
ყარეთ ძარილი, გააკეთეთ თხელი ცომი & თითო-თი-

*) შემწვარსაც და მოხარშულსაც ზუთხს, საქართვე-
ლში სულ თართს ეძახიან, გურიაში და სამეგრელოში ხა-
ფიცხოურს ეძახიან თართის ზურგს & იმერეთში ხერხემალს.



თათამთა ამოკლეთ შიგა, დაწყოთ გახურებულს კეტზედ და შეწვიოთ ორსავე მხარეს, ახუ თურთქელში ჩაფალით და ასე გამოაცხეთ. როცა მიაბრთქვით, ცოცხს გადაამძრობთ, ასე შემწვარი უფრო შორს გასაგზავნათ არის კარგი, ზოგი ფეკილს მშრალათ მოაყრის და ისე შესწომს.

130. ლოქო ზეთით შემწვარი.

ლოქოს ბოლო უნდა მოსჭრათ, რაერთიც გეჩებებათ და კარგათ გარეცხეთ, მარილი მოაყარეთ და შერძე წაუსოთ ფრთით ნიგვზის ზეთი, დახდეთ გახურებულს კეტზედ და რძენლთან ახლო გამოაცხეთ, სამი გზობა უნდა წაუსოთ ზეთი, როდესაც შეატყობთ რომ შეიწო, ასე მიაბრთქვით და ვისაც ეჩებება მძინს თითონ მოასხები.

131. წვრილი თევზებიზეთში, ანუ ერბოში მოხრაკული.

წვრილი ახალი თევზები, რომ დასწლათ და გარეცხეთ მოაყარეთ მარილი, განცხლებთ ტაფაში ზეთი, ჭიჭყინები თითო-თითოთ ამოგანგლეთ ფეკილში და ჩაედეთ ტაფაში, მასამ სულ გამსებთ და მოწვიოთ ცალი მხარე, რომ მოისრავოს, შემოქს გვერდზედაც გადააბრუნეთ და მოხრაკეთ.

კიბო სხვა და სხვა რიგათ.

132. კიბო ცივათ.

მარილ-წყალი აადუღეთ და ცოცხალი კიბოები შიგ ჩაყარეთ, რომ ადუღდეს და გაწითლდეს ხახეთ ერთი, მოხარშული არის თუ არა და შემდეგ ამოყარეთ ბლუდზედ და მშრათ იქნება.

133. კიბოს გუფთა.

კიბო რეგორც ზემოთა სწერია, მარილ-წყალში

უნდა მოხარშოთ, მერმე რბილები ჭ ქვირითა გამოარჩივთ, სულ რამ დაარჩევთ, ფილში დახაუთ, შეძვეს მოაყარეთ დასაყილი დარჩინი, დასაყილი ნიგოზი, ცოტა წმინდათ დაჭრილი ხახვი, პილპილი, აურვიკეთ კიბოში თავის შესაკებით, ვარაუდით მიეცით ყოველივე სასულებელი, შეძვეს იმ კიბოს ხოჭო გარეცხეთ ჭ გაწმინდეთ, აიღეთ თითო-თითოთ ჭ გამსებთ იმ შემზადებულის კიბოთი, მერმე დასხნით ცაფაზედ ნიგოზის ზეთი ჭ მოწვით შიგა, ან ჩაშალეთ კი.

134. კიბო წვნით.

კიბო რამ მოხარშოთ, რბილები ჭ ქვირითა გამოარჩივთ, შეძვეს ჩაყარეთ ქოთანში, სასულებლათ მიეცით შესაფერხათ ყოველივე ეს მასალა: დარჩინი, ნიგოზი, პილპილი, სუყეკლას დასაყილი. ზედ დასხნით ცოტა ძმარი ჭ წყალი, წამოადუღეთ ჭ გადმოიღეთ, მზათ აქნება.

ხმელი თევზი, წელს და სისილალა.

135. დოშის მოხარშვა.

დოში ხადეთ ქაბში, დასხნით ზედ ცივი წყალი ერთს ღამეს ჭ მორეს დიდით შიგ ჩაყარეთ ორი მუჭა გაცრილი ნაცარი, მერე დადგით ჭ აადუღეთ, შეძვეს ადოღეთ დოში ჭ კარგათ გარეცხეთ, გაფხიკეთ ქერქები ჭ წმინდა წყალა აადუღეთ ჭ შიგ ხადეთ დოში, მანამ შეატეობთ, რამ საკმაოთ არის მოხარშული.

თუ გუნებებთ ნაცრის მაგივრათ ქატოს ჩაყარით, ორივე დოშს თეთრათ მოხარშავს ჭ სიძლასეს გამოაცხდის.

136. ფარვა. *)

წინა ღამეს დააღბეთ ცივს წყალში ღ მუორეს დღეს
სადუღეთ წყალი, ჩადეთ ღ მოხარშეთ, გასინჯეთ ღ თუ
გიდეგ მღაშე იყოს წყალი გაშორუცვალეთ, რომ მოხარ-
შოს დასტერით, წმინდათ დანაჟილი ნიგოზი აჟრივეთ,
ძმარში გასსენით ღ ზედ მოასხით. გენებებათ და სხა-
ლი ტყეძალი მოხარშეთ, გამწურეთ ღ მოასხით ზედა.

137. ჯუფთი.

წყალი სადუღეთ და ჩადეთ შიგ ჯუფთი, რომ წა-
შიიდუღოს გადმოიღეთ, ხახეთ და თუ მღაშე იყოს,
ხელახლს ახალს წყალში წამოადუღეთ, შეძვეგ დასტერით
და გარციციო მოართვით

ღამარაილებული თვეზი ყოგელივე ამ რიგათ უნდა
მოხარშოს.

138. ზურგიელის აკვანი.

ხასტერით ზურგიელს სიგრძეზედ აკვანი და დასდეთ
ნაკეკრხსალზედ, გადახარუნეთ და რომ შეიწოს, დასდეთ
თეთრზედ, ძმარი გადააკლეთ ღ გაფხიკეთ, შეძვეგ დასტე-
რით და შიართვით.

139. წელა.

რა ერთიც გენებებათ წელა, წინა ღამეს ცივს წყალ-
ში დააღბეთ, მუორეს დღეს წყალი გაშორუცვალეთ და
დადგით მანამდის უნდა მოხარშოს წელა, მანამ აწვი-
ლით რომ გასინჯავთ კარგათ გაუკლის და სიმაგრე აღარ

*) ეს თვეზი სსქართულადში არ იცინან, იმერეთში
არის.

ექნება, რაც ბევრს წყაღში მოიხარშება ისა კსჯობს, თეთრი გომიკა, შექმდე აზოიდებთ და წვრილათ დასტრით, მერმე წმინდათ დანაყილს ნიგოზს განსნით ძმარში და ზედ მოსსამთ. თუ გენებებთ და ზეთით ასე გააკეთეთ: წელს რამ დასტრათ, შექმდე წმინდათ ხახვი დასტრით და ნიგოზის ზეთში მოხრავეთ, ანუ მარაგანსკი ზეთში, მერე წელს შიგ ჩაყარეთ ღ ნუში ქიშიში დაჩეუღი თავის შესაფერათ შიგ აურივეთ ღ ერთათ მოშუშეთ, ისე მიანთვით.

140. ხიზილალა მოხარშული.

ნახევარი გირვანქა ხიზილალა, რომ იყოს გამოძრუკარი, ზურის გული დაფხვენით ერთი სტაქანი ღ ზედ დაასხით ერთი ჯამი წყალი, ამოჭყლიტეთ კარგათ ხელათ ხიზილალა ღ ზურის გული, მერმე ჩაასხით ტაფაში ღ წმინდათ დასტრით, ერთი თავი ხახვი ღ შიგ ჩაყარეთ, დადგით ღ ორი ზირი რომ წამოდუღდეს ღ ამოიდეთ, მზათ იქნება.

141. ხიზილალის ქაბაბი.

ნახევარი გირვანქა ხილალა ღ ერთი სტაქანი ზურის გული ამოჭყლიტეთ ერთს სტაქანს წყაღში, თუ ძლიან სქელი იყოს, კიდევ წყალი, დაუმატეთ ღ ერთი თავი წმინდათ დაჭრილი ხახვი აურივეთ, შექმდე ტაფაზედ დაასხით ზეთი ღ გაატხელეთ, მერმე ეს ამოჭყლიტული ხიზილალა შიგ ჩაასხით ღ მოხრავეთ ორივე მხარე ერბოკვარცხივითა.

თუ გნებავთ ერბოშაღ ასე მოხრავეთ.

სამარხო საჭმელები.

წენიანი.

142. თეთრი მუხუდო წენით.

ერთი ჯამი მუხუდო დაარჩივით ზ იმ დამეს დააღ-
ბეთ თბილს წყალში, მერეს დღეს ჩაყარეთ ქვაბში,
ზ ზედ დაასხით წყალი ზ მოხარშეთ, თუ მოხარშვაში
წვენი დაშრეს, წყალი დაუმტეთ, შემდეგ გაშინჯეთ
მარცვალთ სელით, მოხარშული თუ არის, წვენი ცალკე
გადაწურეთ ზ მუხუნდო სელით სულ დახურჩეთ, შემ-
დეგ ათი თავი ხახვი ალყათ დასჭერით ზ ჩაყარეთ ქვაბ-
ში, ზედ დაასხით ხახვიანი სტაქანი ზეთი ზ კარგათ
მოხარშეთ, შემდეგ ის მუხუნდოც შიგ ჩაყარეთ ზ დაშუ-
შეთ, ზეთი თუ შეიშრეს, ხახვიანი სტაქანიც მიუმტეთ.
მერმე ის გადაწურული თავისივე წვენი ზედვე დაასხით
ზ ერთი სტოლის კოვზი დახაყილი ბრინჯი, შვიდიოდე მო-
ხარშული კარტოფილი წვრილათ დასჭერით ზ ჩაყარეთ,
როდესაც ესენი ყოველივე ერთათ აღუღდეს ზ ათი მარ-
ცვალთ დახაყილი ზიღზიღი, სუთი დაფინის ფოთოლი,
ხახვიანი მისხალი ზაფრანა დაძაღი და გახსნილი მის-
ხვე წვენი მიეცინ, ხახვიანი სტაქანი წმინდათ დაჭრი-
ლი ქინძი მოაყარეთ; თქვენს გემოზედ მარილით შეაწე-
ლეთ ზ მზათ იქნება. ასე გაკეთებულს, ორგულათ მუ-
ხუნდოს ეახიან.

მასალათ მიეცით:

- ერთი ჯამი მუხუნდო, ანუ ორი სტაქანი,
- ათი თავი ხახვი, ანუ ორი გირვანქა,
- ერთი სტაქანი ზეთი,
- ხახვიანი მისხალი ზაფრანა,
- ათი მარცვალთ ზიღზიღი,



შვიდი კარტოფილი,
 ხუთი დაფნის ფოთოლი,
 ოთხი ძირი ქინძი.
 მარლი,
 ერთი სტოლის კოკი ბრინჯი.

113. თეთრი მუხუდოს გუფთა.

მუხუდო ისევე ისე უნდა დააღებოთ და მოხარშოთ;
 როგორც შემოთა სწერია, შემდეგ ჩაყარეთ წმინდათ
 გარეცხილს ფილში და კარგათ დასაყოთ, ხელ მოაყარეთ
 ერთი სტაქანი წმინდათ დაჭრილი ხასვი და ორი სტო-
 ლის კოკი დასაყილი ბრინჯი, ისე ჩანაყავთ ერთათ და
 თეთრად ამოიღებთ, შემდეგ აიღებთ კაკლის ტოლს იმ
 დასაყილს მუხუდოს და შეხვეთ ცხელს წყალში გავლე-
 ბუღს კომბოსტოს ფოთოლში და ჩაადებთ ქვებში, ახლა
 კიდევ განიმეორეთ, მანამ სულ დაამზადებთ, მერმე დაას-
 ხით ხასვიანი სტაქანი ხეთი და მოხარგეთ, შემდეგ ის
 გადაწურული წვენი შედეგ დაასხით და ორი ჰირი რომ
 წამოიღოლეს, ათი მარცვალნი დასაყილი ჰილზილი, ოთხი
 დაფნის ფოთოლი, ხასვიანი მისხალა საფრანა, ხასვი-
 რი სტაქანი წმინდათ დაჭრილი ქინძი, მარლი, მიეცით
 და მზათ იქნება.

111. ხმელი ლობიოს შეჭამანი.

ერთი ჯამი ლობიო დაარჩიეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქო-
 თანში, ახუ ქვებში, ხელ დაასხით იმოდენი წყალი, რომ
 დაჭტაროს, დადგით ტუცლზე და დაჭრალნი რომ ჩაი-
 თვალეს, წყალი მიუძატეთ და შიგ სანთ თავი ხასვი ჩა-
 ტერით. როცა კარგა ი მოხარშოს, ხის კოკით ამო-
 ხილეთ და წყალი თუ დამშალა ჭქონდეს, დაუძატეთ,
 მერმე დასაყეთ ორი სტოლის კოკი ნიგოზი და ჩაყა-



რეთ, აადუღეთ წყნარ-წყნარა, მარლით შეანელოთ ღ
კოკონით კიდევ ამოხილოთ; ღობიო, არც ძალიან თხე-
ლი უნდა ღ არც მომატებული სქელი, შემდეგ მოაყარეთ
წმინდათ დაჭრილი ქინძი, ქორღარი, ტარსუნა ღ თუ გე-
ნებებათ ზიფილი. მწვანეულობა თუ არ იყოს, სუნელი
მიყვით ღ მზათ იქნება.

125. ღობიო სარბბით.

ღობიო, რეგორც სემოთა სწორია, ისევე ისე უნდა
მოხარშოთ.—ხახვს რომ ჩაუროთ, შემდეგ ერთი სტა-
ქანი ქიშიში, ნახევარ სტაქანი დაფუქენილი ნუში, ერთი
სტაქანი ზირიშვი შიგ უნდა ჩააყაროთ ღ ხარშოთ, თუ
წყალი დაშრეს დაუმატოთ, კარგათ მოხარშვა რომ შე-
ატყოთ, ორი, ან სამი, სტოლის კოკონი თაფლი უნდა
მისცეთ ნიგვისის მაგივრათ ღ ამოხილოთ, მარლით
შეანელებთ ღ მზათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ერთი ჯამი ღობიო,
სამი თავი ხახვი,
ერთი სტაქანი ქიშიში,
ნახევარ სტაქანი ნუში,
ერთი სტაქანი ზირიშვი,
ორი სტოლის კოკონი თაფლი,
მარლი.

126. ღობიო კოჭა-ზილზილით.

რეგორც სემოთა სწორია, ღობიო რომ მოხარშოთ,
შემდეგ წვენი ცალკე გადაწურეთ ღ დასტურით ერთი
სტაქანი ხახვი ღ ჩაყარეთ ქვამში ღ შედ დასხით ნახევარ
სტაქანი ნიგვისის ზეთი ღ მოხარკეთ, შემდეგ ის ღობი-
ბიო ჩაყარეთ ღ მარშუშეთ, მერმე იმ ღობიოს წვენიში



ჩაყარეთ ერთი ჩაის გოგონი დანაყილი ყვითელი გოჭა,
 ოცი მარცვალე დანაყილი პილპილი, ნახევარ მისხალი
 ზაფრანა გასხენით შიგ ღ ეს წვენი დაახსით, ზედ იმ
 ლობიოსა, აადუღეთ ღ გოგონით ამოხილეთ, მოაყარეთ
 დაჭრილი ქინძი, ანუ სუნელი ღ მზათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ერთი ჯამი ლობიო,
 ერთი სტაქანი დაჭრილი ხახვი,
 ნახევარ სტაქანი ნიგოზის ზეთი,
 ერთი ჩაის გოგონი დანაყილი ყვითელი გოჭა,
 ოცი მარცვალე პილპილი,
 ნახევარ მისხალი ზაფრანა,
 ოთხი ძირი ქინძი.

127. ცულის-პირას შეჭამადი.

ერთი ჯამი ცულის პირა დააჩივკეთ, გარეცხეთ ღ ჩა-
 ყარეთ ქოთანში, ანუ ქვაბში, დაახსიცი იმოდენი წყალი,
 რომ დაჭებაროს, რომდესაც ადუღდეს ხუთი თაჯი ხახვი
 დააჭერით, კარგათ რომ მოინარშოს, ორი სტოლის
 გოგონი დანაყილი ნიგოზი, მარცვლით ღ პილპილით შეანე-
 ლეთ. არც ძალიან თხელი უნდა იყოს ღ არც ძალიან
 სქელი, — თუ მუკვით გუნებებათ, ერთი სტაქანი ჩურჩხა
 ხარშვასშივე ჩაყარეთ, თუ უხარშულა იყოს წყალიც უნდა
 ძალ-ძალ დაუმატოთ ხოლმე შენელებამდის.

128. ოსპის შეჭამანდი.

ოსპიც ისე უნდა მოხარეთ ღ შეანელოთ, როგორც
 ცულის პირა.

ცერცვის შეჭამადი, მასის შეჭამანდი, ღ ბარდის შე-
 ჭამანდი, როგორც ცულის პირა, უკელა ისე უნდა გა-
 კეთოთ.

129. წითელი მუხუნდოს მუკამარი.

წითელი მუხუნდო დაარჩივით ზ ხელსაფქვაკზედ და-
 ღერდეთ, როდესაც მოხარშვა გენებებათ ორს სტაქსს
 მუხუნდოს ჩაჭერთ, დასსსპით წყალს, მოხარშავით ზ სამ
 თავს ხსხს დააჭრით, კარგათ რომ ჩაიხარშება ზ თუ
 წვენი აკლიაწყალს დაუმატებთ, არც ძალიან სქელი
 უნდა იყოს, არც ძალიან თხელი მერე ორს სტოლის კოჭხს
 დასაყელ ნაგოხს მისცემთ ზ ძარილით შეასვლებთ, ორ
 ძირსქინძს დასჭრითწმინდათ ზ მოყრით, მხათ იქნება.

ცერცვის მუკამარიც ასე უნდა გააკეთოთ, როგორც
 მუხუნდოს მუკამარი, მხოლოდ ცერცვს, რადგან ჩენხო
 აქვს, უნდა დაღერდის შემდეგ გადაბერტყოთ, რომ ჩენხო
 აღარ შექვევს.

130. რუსული სოკოს სუნი.

ნახევარ გირვანქა რუსული სოკო გარეცხეთ თბილის
 წყლით, შემდგომ დასხნით ადუღებულ წყალს ზ იმ და-
 მეს ისე შეიხანეთ, მერეს დილით წვენი ცალკე გადა-
 წურეთ ზ ის სოკო დაარჩივით, ჭიანი არ შეაყოლოთ,
 მერმე ჩაყარეთ თავის შესაფერს ქვაბში ზ ის თავისი
 წვენი ზედვე დასხნით ზ მიუმატეთ კიდევაც წყალი, დად-
 გით ზ როდესაც კარგათ მოხარშავით, ხელ-ახლათ წვენი
 ცალკე გადაწურეთ ზ ის სოკო წვრილათ დასჭერთ,
 მერმე ერთი ჯამი ხსხვი ალყათ დათაღეთ ზ ჩაყარეთ
 ქვაბში, ზედ დასხნით ნახევარ სტაქანი ზეთი ზ მოხარ-
 კეთ, არ დაწოთ კი, შემდეგ ის დაჭრილი სოკო ჩაყარეთ
 ზ მოშუშეთ, მერმე ის გადაწურული წვენი ზედვე დას-
 ხნით ზ ერთი კოჭხი წმინდათ დასაყელი ბრინჯი ჩაყა-
 რეთ, ხუთი დაფხის თუოთოლა, ათი ძარცვალა მიღწი-
 ლი, ათი ბაჭარი მიერით ზ ძარილით შეასვლებთ, შემ-
 დგომ ნახევარ მისხალი ზაფრანა გასხენით ზ შავ ჩაუშვით,

ავრეთვე ნასკვარ სტაქანი დაჭრილი ქინძი მოაყარეთ ღ
 გადმოდგით მზათ იქნება, ზეთი თუ საკმაო არ იყოს
 შემდეგ უნდა შეუსწოროს შენელების დროს, ზოგნი
 კარტოფილსაც ჩაყრიან მოხარშვაში წვრილათ დაჭრილსა.

მასალათ მიეცით:

ნასკვარ გირვანქა სოკო,
 ერთი ჯამი ალყათ დათლალი ხახვი,
 სტაქანს მესამედი აკლდეს ზეთი,
 ერთი გოკი დანაყილი ბრინჯი,
 ხეთი დაფნის ფოთოლო,
 ხთი მარცვალა შილზილი,
 ხთი მარცვალი ბაჭარი,
 ნასკვარი მისხალი ზაფრანა,
 სამი ძირი ქინძი,
 მარლი.

ეს არის ეჭვისი კატის ულუფა.

131. შვინდის შეჭამანდი.

ერთი ჯამი შვინდის კვრკი, გინა ხხალი შვინდი
 გარტყნეთ ღ ჩაყარეთ თავის შესაფერს ქვაბში, ზედ და-
 ასხით რძი ჯამი წყალი, როდესაც ისე მოინახშოს რძი
 ისრისებოდეს, გააცვიკეთ, ხელით ამოსტყულიტეთ ღ ცხ-
 რილში გარტყნეთ, რძი მანიწოროს, თუ სქელი არის კიდევ
 წყალი გადააკლეთ ღ წვეკს მიუმატეთ; დადგით და-
 აადუღეთ, შიგ ჩაატყრით რძი თავი ხახვი, ავრეთვე მო-
 კიდეთ ერთი სტაქანი დაფხვნილი ზურის გული, ღ გა-
 სინჯეთ, ვინიცოლობა თხელი იყოს, ზურის გული კიდევ
 მიუმატეთ, როდესაც ადუღდეს, მოაყარეთ ნასკვარი სტა-
 ქანი დაჭრილი შიტხა ღ მზათ იქნება.

კვრინხის შეჭამანდიც ასე უნდა, როგორც შვინ-
 დისა.

232. ღოღოს შეჭამანდი.

გამხმარი ღოღო დააღებთ ცივს წყალში, შემდეგ გაშალეთ & გარეცხეთ, მერმე ჩადეთ ქვაბში და მოხარშეთ, შემდგომ ამოიღეთ & ასტმით წმინდათ დაკეპეთ & ისეკ თავის წვენივე ჩადეთ, მოურიეთ & დასტკრით რძი თავი ხახვი, მასინ მოუკიდეთ ნასეკარი სტაქანი ფქვილი, რომ იდუღოს რძი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი მიეცით, მარლით შეასაკეთ & მზათ იქნება. (ღოღოს შეჭამანდი მოთხეთ უნდა გააკეთოთ).

133. მწვანელიის შეჭამანდი.

მოიღეთ ჰრასა, ნიასური, ოსრასუში, ქონდარი, კამა, ქინძი, ჰიტნა, ხახვი, & მწვანეულა, რაც იმ უამათ იმოკებოდეს, დასტკრით წმინდათ & ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით წყალი & მოხარშეთ, ნასეკარი სტაქანი ფქვილი მოუკიდეთ & რძი კოვზი დანაყილი ნიგოზი მიეცით, რომ იდუღოს მარლით შეასაკეთ & მზათ იქნება. (ესეც ისე მოთხოთ უნდა იყოს, როგორც ღოღოს შეჭამანდი.)

134. რუსული ბადრიჯნის შეჭამანდი.

რცი იყოს, თუ თხუთმეტი რუსული ბადრიჯანი, შუა-შუა დასტკრით & ჩაყარეთ ქოთანში, რომ ადუღება წვეს თითონ გაუშვებს, შემდეგ კოვზით ჩენჩოები ამოარჩივეთ & ჩაატკრით რძი თავი ხახვი, რომ ჩინარშოს, შეასაკეთ მარლითა & შილზილით.

135. ისვრიმის *) შეჭამანდი.

ისრძი ჩაყარეთ ათი რდე მტკვანი ქოთანში, დაას-

*) ისრძის ამეკეთეს კუხს ეძახიან.

ნით წყალი ზ მონარშეთ, შემდეგ გაწურეთ საცერში, იმას მოუკიდეთ ერთი სტაქანი ფქვილი, მოადუღეთ ზ მოუერიეთ ხის კოკზით, რომ არ დამურკლდეს, დაატერით ორი თაფი ნახვი, ტომთა ნახეთ არც ძალიან ცხარე უნდა იყოს ზ არც უმუქარ, ორი სტოლის კოკზი დანაყილის ნიგოზი შიგნაყარეთ, კარჯათ იდუღოს, რომ ფქვილი სუნი არა ჰქონდეს, შემდეგ მარლით შეანელეთ ზ მზათ იქნება.

(ყოველი ამ გვარი მუკვე ქოთანში უნდა მოხარშოთ, ანუ ქილაში *)

136. მახონის *) დაყენება და მოღულება.

ლიტრა ნახევარი ქატო ჩაყარეთ ვარცლში ზ ზედ დასხნით ცხელი წყალი ზ კარჯათ ასერიძეთ, რომ სულ აიფურკოს, მერმე მუშტის ტოლი ხაში გამოჭყელიტეთ ზ ზურეთ, აიღეთ ზ ჩადეთ დიდ ქილაში წვენიანათ, შემდეგ ერთი თუნგი ცხელი წყალი გიდევ დასხნით ზ ქილას პირს მოაკარით, მეოთხეს დღეს საცერში გაწურეთ, ქატო მუჭით ძაგრა ამოწურეთ, რომ წვენი არ გაჰყვას ზ იმ ქატოს ზედ გიდევ წყალი გადააკლეთ ზ იმ წვენსეუ დასხნით, შემდეგ ის ქილა გამოკრეცხეთ ზ ის გადაწურ-

*) ქილას მრგვალსა ზ მომცროს იმერეთში კოტოს ეძახიან.

*) შენიშვნა:—მახონი თუ სქელი არის წყალი უნდა დაუმატოთ, მანამ მოადუღებთ, ანუ თუ ძალიან მუკვე არის, მანამდის იმ ქილაში ეს ქატოს წვენი არის ამ რიგათ მოადუღება ზ როდესაც გამოილეკა მასინ კისაც ენებება ხელ-ასლათ ჩასდგამს.—მახონის ჩადგმა უფრო დიდ-მარხვაში იცინა.

რელი წვენი სულ ერთათ იმ ქილაში ჩასსით, (გად-
წურა დიდ ქვამშიან შეიძლება ზ შეიძებ შესანახავათ კი
ისევე ქილაში უნდა ჩასსათ სოფიქ ზ ისე გადგეთ), რ-
დესაც მოდულება გენებებათ, მაშინ გადმოასსამთ ქოთან-
ში რამთენიც გინდათ ზ ცუცსლზედ დასდგამთ, მოდუ-
ლებაში კოვზით უნდა ურიოთ, რომ არ დაძურკელდეს,
მერქე წმინდათ დასაყილს ერთს სტოლას კოვზს ნი-
გოზს მისცემთ ზ რომ აღუდება გადმოასდგამთ, ნახე-
ვარ სტაქანს წმინდათ დაჭრილს პიტნას მოაურით, ანუ
ქინძს, ძარილათ შეანელებთ ზ მზათ იქნება.

ვისაც ენებება მათლახზედ რომ დასსამს, მაშინ
ჩაის კოვზით ზეთს მოასსამს, ზოგი ნიორს უზამს,
ზოგი პილპილს.

137. ტყემლის ჭრიანტელი.

ტყემალს, როდესაც გურკა გაუმაგრდება, მოიტანთ
ზ ფოთოლსა ზ გუნწებს დაარჩეკთ, ჩაჭურით ქვამში,
ერთს, ანუ ორს ჯამს ზ ზედ წყალს დასსამთ, რაც
დაჭჭურავს, დასდგამთ ცუცსლზედ, როდესაც ისე
მოასარშება რომ ისრისებოდეს, გადმოიღებთ ზ
ხონში *) ჩასსამთ, გააციკებთ ზ სელათ ამოს-
ჭულეტთ, შეიძებ ცხრილში გასწურამთ, ჩენჩოსა ზ
გურკას გადაჭურით, წვეს კი ამ რიგათ შეანელებთ: მო-
სარშავთ წითელს მხალს, რომელსაც ჭრიანტლის მხალს
ქახიანს ზ თუ წითელა მხალა არა გაქვთ, თით-მაკალა
მხალს მოსარშავთ, გასწურავთ ზ წმინდათ დაჭჭურავთ,
შეიძებ ერთი მუშტის ტოლს ჩასდებთ იმ ტყემლის წვენი-
ანურეკთ, აგრეთვე დასჭურათ ორა თაგი სახვი ზ მწვა,
ნეულობა: ქინძი, ქახდარი, კამა, რეჭანი, სუსამბარი,

*) გოზს ქახიან იმეკეთში.

მხრანუში ჭ შიგ ჩაყარეთ ორი სტაქანის-ოდენი, შემდეგ კოვზით შესვრიტეთ, თუ ძალიან მყავე არის, ცივი წყალი დაუმატეთ ჭ თუთხელია, კიდევ მხალი მიუმატეთ, მარილი თქვენ გემოზედ მიეცით, როდესაც კარგათ გაცვიდეთ მთავრით.—ვისაც ენებებთ შიგ კიტრსაც ჩაატრის.

138. გამოწურული ძაფალი.

კარგათ მოწეული ძაფალი, ერთი ჯამი, ანუ ორი, ხელით ამოჭყელიტეთ ჭ ზედ ერთი სტაქანი ცივი წყალი დაასხით, შემდეგ საცერში გაწურეთ ჭ გემოთ ნახეთ, მყავე თუ არის კიდევ ცივი წყალი დაუმატეთ ჭ იმ წვენში ჩაატრით წვრილათ კიტრი, აგრეთვე ერთი თავი ხახვი, მარილით შეაზავეთ ჭ მზათ იქნება.

აღუბალი გამოწურული ასევე უნდა როგორც ძაფალი.—გამოწურული ისრიძიც ასე უნდა.

მ წ ვ ა ნ ე უ ლ ო ბ ა ს ს ვ ა დ ა ს ს ვ ა .

139. ახალი ლობიო ნიკვსით.

ახალი ლობიოს მოხარშვა, როგორათაც სახსნილოთ დავსწერე ზემოთა ისევ ისე მოხარშავთ ჭ შეანდებთ ნიკვსით ანუ ზეთით.

140. ისპანახი ზეთით.

ისპანახი, როგორც სახსნილოთ დამიწერია ზემოთა, ისე უნდა მოხარშოთ ჭ შემდეგ ზეთში მოასადინჯოთ, მწვანელი დაატრათ ისე მთავრით აგრეთვე სხვა ჭ სხვა მხალიცა.

141. სატაცური წვნით

სატაცურს რაც სმელი ძირები ქქონდეს უნდა მოამ-

ტერიოთ, რადგან არ ვარგა ზ ნედლი ვი შუა-შუა, ანუ
 სამათ გატყნოთ, მერმე ცივს წყალში გარეცხეთ, შემდეგ
 დასტყრით ხახვი, ორს კონა სატაცურზედ ერთი ჯამი
 ხახვი ზ მოხრავთ ერთს სტაქანს ზეთში, მერმე დაას-
 ხით სამი ჯამი წყალი, როდესაც ადუღდეს,, სატაცურიც
 შიგ ჩაყარეთ ზ რომ მოხინარშეს წმინდათ დაჭრილი
 ქინძი ზ ტარხუნა მოაყარეთ, გასსენით ნახევარი მისხა-
 ლი შაფრანა ზ მიერით, აგრეთვე პილპილითა ზ მარ-
 ლით შუახვეთ ზ მზათ იქნება.

თუ გეჩებებათ ზეთის მაგივრათ ნაგოხს უნამთ.

ხსნილში სატაცურს, თუ რეჩებებათ ერბო-კვერცხით
 გააკეთებთ, ზეთის მაგიერ ხახვს ერბოში მოხრავთ ზ
 როდესაც მოხინარშება სატაცური, მშინ ორს კვერცხს
 გასთქვავთ ზ ზედ მოასხამთ, მწვანისა ზ სახეუ-
 ბელს მისცემთ.

მასალათ მიეცით:

ორი კონა სატაცური,
 ერთი სტაქანი ზეთი, (ერბო ვი სტაქანის მესამედი)
 ერთი ჯამი ხახვი დაჭრილი,
 ერთი სტაქანი ქინძი ზ ტარხუნა დაჭრილი,
 ხახევარი მისხალი შაფრანა.
 ზ თუ ერბოთი აკეთებთ, ორი კვერცხიც.
 ათი მარცვალი დახაყილი პილპილი,
 მარლი ერთი კოკუნი.

142. სატაცური ძმრალათ.

მარლი-წყალი აადუღეთ ზ დარჩეული სატაცური
 მთელ-მთელი ჩაყარეთ ზ მოხინარშეთ, შემდეგ წყენი გა-
 დაუწერეთ, წმინდათ დაჭრილი ცოტა ქინძი მოაყარეთ ზ
 მინარეთით.

143. ანჯაგელი.

ანჯაგელს რაც გაშლილი ფოთლები აქვს შესწევით
 ტოტ ზსმელი ძირები მოამტკრით, შეძდეგ წყალი აადუ-
 ლეთ თავის შესაფერის ქვაბში ღ ეს დარჩეული ანჯაგელი
 შიგ ჩააყარეთ, ორჯელ რომოდუღდეს, სამი სტოლას
 კოვზი წმინდათ დანაყილი ნიგოზი გასსენით ორს კოვზს
 წყალში ღ ბლუდზედ ანჯაგელი ამოიღეთ ღ აურიეთ ის
 დანაყილი ნიგოზი, შეძდეგ წმინდათ დაჭრილი ქინძი ღ
 ძარილი მოაყარეთ ღ მზათ იქნება.

თუ გეხებებათ ერბო-კვერცხით, ღ ანჯაგელს რომ
 მოხარშავთ, შეძდეგ ტაფაში ჩაასხამთ ერთს სტაქანს
 ერბოს ღ შიგ ჩაჭყრით ერთს სტაქანს დაჭრილს ხახვს
 ღ მოხარკავთ. შეძდეგ ამ ანჯაგელსაც შიგ ჩაჭყრით ღ
 მოშუშავთ, მეტე მოასხამთ სამს გათქვეფილს კვერცხს
 ღ ძარილითა ღ ქინძით შეანელებთ.

144. ჭინჭარი.

ჭინჭარი დასნიშეთ, ფოთლის წვერები ღ ძირები
 გადაყარეთ, შეძდეგ აადუღეთ წყალი ღ შიგ ჩააყარეთ ეს
 დარჩეული ჭინჭარი, ორი რომ წამოიღუღოს გადმოი-
 ლეთ ღ ორი სტოლას კოვზი წმინდათ დანაყილი ნიგოზი
 გასსენით ნახევარს ფიხჯანს ჭინჭრის ნახარშს წყალშივე
 ღ ამოიღეთ ჭინჭარი ბლუდზედ, წმინდათ დაჭრილი
 ორი თავი ხახვი ღ ეს ნიგოზი შიგ აურიეთ, ძარილითა
 ღ ქინძით შეასავთ, ცხელ-ცხელივე მიართვით, თუ გე-
 ხებებათ ერბო კვერცხით, ღ ჭინჭარსაც ისე შეანელებთ,
 როგორც ზემოთ ანჯაგელი დავსწერე ერბო-კვერცხით.

145. ბალბა. *)

ბალბას ძირები მოაჭყრით ღ გამძარი ფოთლები

*) მოლოქას ეძახიან იმერეთში.



მოაშორეთ, შეძლებ გარეცხეთ, აწვეო კონათ სელში და
წმინდათ დასტერით ტახაკსედ, წყალი აადუღეთ და შიგ
საყარეთ, როცა მოხარშვა შეატყეთ, წყალი გადაწურეთ
და ჩაატერით ორი თავი ხახვი, აგრეთვე ქინძი, პილპი-
ლით და მარლით შეასელოთ—მზათ იქნება. თუ გენებე-
ბათ და ბრწყინებს დაწურავთ.

146. სვინტრი.

მანამ ძალიან გაიშლება სვინტრი, მანამ უნდა მოი-
ტანოთ ძირებიანათ და რომ გარეცხავთ, მერმე დაფხი-
ვით და კიდევ გარეცხეთ, შეძლებ წყალი აადუღეთ და
შიგ ჩაყარეთ, როდესაც მოხარშვა შეატყეთ, გადაწურეთ
და ბლუდხედ წამოყარეთ, ზედ მასმის მოახსათ თავის
შესაკებით ზეთი და ძმარი, აგრეთვე ქინძი და მარლი
მოაყარეთ, მზათ იქნება.

147. ღანძილი.

მანამდის გაიშლება ღანძილი, მანამ უნდა მოიტა-
ნოთ და ძირები შემოაცალეთ, გარეცხეთ, წყალი აადუ-
ღეთ და შიგ ჩაყარეთ, როდესაც ორჯერ წამოდუღდეს და
თუშვალანგში გადმოსწურეთ და ცივი წყალი გადაავლოთ,
შეძლებ კიდევ ქვებში ცივი წყალი ჩაახსით და შიგ ჩაყა-
რეთ, სამ საათს მერმე ამოწურეთ, მუჭაში ისე რომ
წყალი აღარ შექვევს და ჯამფილში, ანუ ბადიაში, ჩაყა-
რეთ, მოაყარეთ მარლი, დაახსით ძმარი და როდესაც
გენებებათ მიიწვით, თუ გსურთ და ცოტა ზეთიც უყა-
ვით.

148. ჭახლის ჭოღი.

ჭახალი მოხარშეთ და გავფქვევით, მერმე მრგვალით
დათაღეთ, შეძლებ შინდის კერკი მოხარშეთ და ამოჭელი-

ტეთ, ჩენხა ღ კურკები ან შექვევს, გაწურეთ ცხრილ-
ში ღ ის გამაწურული წუა *) ანც ძალიან სქელი უნდა ღ
ანც ძალიან თხელი, ზომიერათ უნდა გააკეთოთ ღ იმ დათ-
ლილს ჭანხალს ზედ უნდა მოასხათ; აგრეთვე წმინდათ
დაჭრილი ხასვი, ოხრახუში ღ ქინძი მოაყაროთ, ძარი
ლით შეახავოთ ღ მზათ იქნება.

149. კომბოსტოს მოთრეულა.

ერთი თავი კომბოსტო ადულებულს წყალში ჩადეთ
ღ გათუთქეთ, შემდეგ წვრილათ დასტერით, მერმე დახა-
ყეთ სამი სტოლის კოვზი ნიგოზი, ღ გახსენით ერთ
სტაქან ძმარში, დაატერით ერთი თავი ხასვი ღ ჩაყარეთ
ის დაჭრილი კომბოსტო შიგ ღ მოშუშეთ, კინიტობაა
ძმარი ცოტა ქქინდეს ან ნიგოზი, კიდევაც მიუმატეთ,
მერმე შეახელოთ ძარილით, გააცივეთ ღ მიართვით.

160. ხირსიტო.

სამი სტოლის კოვზი წმინდათ დანაყილი ნიგოზი,
სტაქან-ხასკვარი შვინდის ჩურჩა, სამი თავი წმინდათ
დაჭრილი ხასვი, ჩაყარეთ სამივე ერთათქრთასში ღ ზედ
დაასხით საკძო წყალი, დადგით ღ მოხარშეთ, როდუ-
საც ხასვი ღ ჩურჩა კარგათ მოიხარშოს, მამინ ძარი-
ლით შეახავოთ. ანც ძალიან სქელი უნდა, ანც ძალიან
თხელი.

151 გამხმარი ბადრიჯნის მოხრაკვა.

ქართული ბადრიჯანი, როდესაც შემოვა, მამინ გახს-
მობთ, როგორც დამიწერია მასალების დამზადებაში ღ
იმ გამხმარს ბადრიჯანს წინა დამეს ცხელს წყალში და-

*) წვენი.

აღბობთ & შეიძლება დღეს უნდა მუქში გაწეროთ & ჩაყაროთ ქვაბში, დაასხით ზედ ერთი სტაქანი ზეთი, რძი სტაქანიც წყალი, დადგათ & მახრავთ, ხუთს მი-
ნუტს შემდეგ ერთი ჯამი ალყათ დაჭრილი ხახვი ჩაყა-
რეთ & ერთათ მახრავთ, ზეთი თუ შეიშრო, კადეკ
ერთი სტაქანი დაუმატეთ & თან კოვზით მოურიეთ
ხოლძე ძალ-ძალ, როდესაც შეატყუთ რომ ბადრიჯანი
მოხსრავა, ერთი სტაქანი წმინდათ დაჭრილი ზიტნა &
ქინძი ჩაყარეთ, ძალით შეახვეთ & მზათ იქნება.—
თუ ზეთი ბევრი უდგას, როდესაც გადმოიღებთ გადას-
წურავთ ცალკე—მყავით თუ გინდათ—ძმარს მოასხამთ. ძა-
სალის მიცემა ბადრიჯნის სიბევრეს & სიტყუკუნედ
არის დამოკიდებული.

152. ბადრიჯანი ნიგვზითა & ძმრით.

ასალი ქართული ბადრიჯანი, მთელ-მთელი, ადუ-
ღებულს წყალში ჩაყარეთ, ერთი რომ გადმოიღულეს &
ამოიღეთ ხონხაზედ დააღვკეთ, ზედაც დააფარეთ რაჟ
რომ გაიწუროს & წყალი არ შექუყავს, მერმე დანაყეთ
წმინდათ ნიგვზი & გასხენით ძმარში, შემდეგ იმ ბად-
რიჯანს ჩაწყობთ ბადიაში & ზედ მოასხამთ, აგრეთვე
დასჭერით წმინდათ ხახვი, რეჭანი, ქინძი ქონდარი, ნია-
ხური, ოხრახუში, ზედ მოაყარეთ & აურიეთ ერთათ,
ძალით შეახვეთ & მზათ იქნება.

153. შემწვარი ბადრიჯანი.

ასალი ქართული ბადრიჯანი, შამიურზედ ასხით
განდაგან & როგორც მწვადი ისე შეწვიოთ; შემდეგ წაძ-
რეთ & ქერქები გადაფრქვენიოთ, ხელით დამალეთ თუფ-
ზედ & დასჭერით წმინდათ ხახვი, რეჭანი, აგრეთვე ძა-

ყარეთ ძარღილი ღ ჰილზილი თაკისის შეჩაკებით, მოას-
სით ძმარი ღ მჰათ იქსება

ახალი სოკო სხვა ღ სხვა რიკათ.

154. კალ მახის სოკო.

კალმანის სოკო გრძლათ დახიკეთ ღ დაარჩიკეთ, შედევ ზყარეთ ცივს წყალში ღ გარეცხეთ, მერძე მუ-
ჭით ამოწურეთ, რომ წყალი არ შეჭკვებს, შედევ დაყარეთ
სტოლზად ღ დაკებეთ ძალიან წმინდათ ასტაჩით, თანვე
დააკებეთ ათი თავი ხახვი, ერთს კალათა სოკოს, მერძე
ხყარეთ ქვანში ღ ზედ დასხით იმოდენი წყალი, რომ
დაფაროს ღ მოხარშეთ, ვინიცობას სოკო ჟერ უმი იყოს
ღ წყალი დაშრეს, ცხელი წყალი დაუმატეთ, შედევ და-
ხიკეთ წმინდათ ნიგოზი სადი სტოლის კოვზი ღ ხყა-
რეთ, სოკოს წვენი სულ უნდა დააშროთ, რომ ზედ აღარ
ვდგეს, მერძე დაჭკურით წმინდათ ქინძი ღ შეახლეთ ძა-
რილითა, ვისაც სურს ჰილზილსაც მისცემს.

თუ ერბო კვარცხითა გნებავთ, ნიგოზის ძაკივრათ,
ერბოს მისცემთ ღ რთხს კვარცხს გასთქვეფთ ღ ზედ
მოასხამთ:

155. კალმანის სოკო ზეთი მოხრაკული.

კალმანის სოკო, გრძლათა ღ წვრილათ დახიკეთ,
შედევ ზყარეთ ცივს წყალში ღ გარეცხეთ, მერძე მუ-
ჭით ძაგრა გაწურეთ, მერძე დასჭურით რაც თითონ სო-
კო არის იმის ხახვერის ტოლა ხახვი ღ ხყარეთ ტა-
ფაში, ზედ დასხით ერთი სტაქანი ზეთი ღ მოხრაკეთ,
მანამ სოკოს შეატყობთ, რომ დაწითლდა, თუ ზეთი
დააშრეს, დაუმატეთ, შედევ ქინძი დ ჭრილი, ძარღილი ღ
ჰილზილი მიეცით.

156. ქამა სოკოს ბოღლამა.

ქამა სოკოს ფერფლები გადაცალეთ ღ ზაწმინდეთ, ძირები დააჭერით ღ მოყარეთ ძარლი ღ შილზილი, ჩაყარეთ ქვამში, აგრეთვე ორი კოვზი დანაყილი ნიგოზი ღ წმინდათ დაჭრილი ქინძი თან ჩაატანეთ, დასურეთ ქვამს სუფი ღ ნელს ტუცხლზედ წუნარ-წუნარა ადუღეთ, წიკნს თითონ გაუშეებს; სამი რომ გადმოიდუღოს, გადმოიღეთ.

157. ნიუვა სოკოს ბოღლამა.

ნიუვა სოკოს ფერფლის გადაცალა არ უნდა, უხეც ისე უნდა გააკეთოთ, როგორც ქამა სოკოს ბოღლამა.

158. შეწვა სხვა ღ სხვა სოკოსი.

სოკოს რაც ჭუჭუი აქვს უნდა მოაშოროთ, თუ ფერფლი სძურება, როგორც ქამა სოკოს, გადაცალეთ, ძირები ცოტა მოაჭრათ, მერმე ზედ ძარლი უნდა მოყაროთ, დააწეოთ ნაკვერჩხალზედ ღ ისე შეწოთ, კაცზედ რომ დააწეოთ ღ ისე შეწოთ—უკეთესი არის.

ც ი ვ ი ს ა ჭ მ ე ლ ე ბ ი ს ა მ ა რ ს ო .

159. ცერცვის ბაკლა.

ცერცვი დაარჩივით, გარეცხეთ ღ ჩაყარეთ ქვამში, დაასხით ზედ საკმაო წყალი ღ მოხაროთ, ისე რომ არც ძალიან იშლებოდეს ღ არც უძი იყოს, მერმე წვენი გადაწურეთ ღ ბაკლა ბლუდზედ დაყარეთ, ამას წმინდათ დააჭერით სასვი ღ ძარლით შეახელოთ. ვისაც ენებება ზეთსაც მოასხამს.



160. მუხუდოს სისირი.

ორი სტაქანი თეთრი მუხუდო დააწნივეთ & იმ ღამეს თბილს წყალში დაალებეთ, მეორეს დღეს წყალი გამოუცვალეთ & მოხარშეთ, შემდეგ წვენი გადაწურეთ & მუხუდო ხელით დარჩუნეთ, მეორე დასტურით ექვსი თავი ხახვი & ხახვარი სტაქანს ზეთში მოხრაკეთ, რომელსაც ხახვი ჩაითუთქოს, მუხუდოც შიგ ჩაყარეთ & მოშუშეთ, შემდეგ მარილით შეაზავეთ & მზათ იქნება.

161. მოხრაკული ღობიოს სიწველი.

როგორც ღობიო მოგინარშავთ, ისე მოხარშავთ, წვეს გადასწურავთ, შემდეგ როგორც ზემოთ დამიწერია, მუხუდოს სისირი, ისე მოხრაკავთ.

162. ღობიოს კირკაში.

ღობიო ისე უნდა მოხარშოს, როგორც სწერია, წვენი უნდა გადაწურეთ & წმინდათ დანაყალი ნიგოზი ძმარში უნდა გახსნათ & ღობიო შიგ უნდა აურიოთ, დაატრათ ხახვი, ქინძი & შეაზავთ მარილითა,

163. გოგრა სხვა & სხვა რიგათ.

გოგრა რომ გასტრათ, გამოადეთ თესლეები, რომ გული არ შექვას, დაყარეთ კეცზედ & მოაყარეთ მარილი, დადგით & მოხალეთ, მანამ დაწითლდებოდეს, თან გააურიეთ; შემდეგ დაფშენილეთ ორისაკე ხელით, გადახვრტყეთ & დაყარეთ წმინდათ თუფშუხედ & მინათვით.

164. გოგრის მხალი.

დათრთვილული მოხსნარში გოგრა, გასტურით ოთხათ



თესლა და გული გამოაცალეთ, ჩაწვეთ ქვაბში და დასხნით წყალი, მოხარშეთ, შეიძვეთ ამოიღეთ და გაცრიგეთ, ქერქი გაცრალეთ და დაკეპეთ ასტმით, მერმე შიგ აურიკეთ გარჩეული და დამბალი შვინდის ჩურჩხა, წმინდათ დატრილი ხახვი და წმინდათ დანაყილი ნიგოზი, ყოველივე თავის შესაკვები სომიყრათ მიეცით, მერმე ჩადეთ ტაფაში და მოშუშეთ, მარილით შესაკვეთ და მზათ იქნება.

165. გოგრის გუფთა.

მოსახარში გოგრა, როგორც ზემოთა სწერია, ისევე ასე მოხარშეთ და გაცრალეთ ქერქები, მერმე გოგრა ხუფით ხაშაღეთ და ერთი ცალი ძუჭა შვინდის ჩურჩხა წმინდათ დაკეპილი შიგ აურიეთ, მერმე მოაყარეთ მარილი და წმინდათ ფქვილში თითო კაკლის ტოლი გააგორ-გამოაგორეთ, გაცრხელეთ ტაფით ზეთი და ჩაწვეთ მანამ ხუფ გააძსებდეთ, შეიძვეთ მოწვით, მერმე გვერდზე და გადააბრუნეთ და კარგათ მოხარკეთ, მზათ იქნება.

166. გოგრა შექწვარი.

შესაწავი გოგრა, სასამთროთ შეჩახული, მოიტანეთ და თავი მოსტრით, რაც გული და თესლები აქვს იმ ცალის მხრიდან ამოაღეთ, შეიძვეთ დანაყრთ ნიგოზი, ზრეთვე ხახვი დასტყრით და შვინდის ჩურჩხა დამბალი თავთავის შესაფერათ აურიკეთ ერთათ და ჩადეთ იმ გოგრაში და შედგით ფქვილში, ანუ ტეტხლში შეწვით; უნდა დააბრუნოთ კი სოფიყრამ არ დაიწოს. რომ გამოცხვება დასტრით და მიაერთიკეთ.

167. გოგრა შექწვარი.

გოგრა შუა უნდა გააბოთ, გული და თესლები ამო-



ცალათ, შემდეგ ისევ ერთმანერთსად დააფარათ ღ თორნიდან რომ პურს ამხდით შიგ ჩაწყოთ ღ ლვერ- თელში შესვიოთ, რომ შვიწოს ანუ ცეცხლთან თურთქელში შესწომთ.

168. შემოუსვლოელი გოგრა მოხრაკული.

ახალი წვნივი საჭმელი გოგრა, რომელსაც ჯერ გულში თესლები არა ქმონდეს, გასჭერით შუა ღ კატ- რივით გაფეჭკენით, გული ამოაცალეთ ღ თხლათ დათა- ლეთ სივრძესად ბადრიჯანივით ღ მოაყარეთ მარილი, დადგით ხუთს მინუტს, შემდეგ მუჭაში გაწურეთ ღ დასჭერით ალუბთ ხახვი, როგორც ბადრიჯანისათვის ღ ჩაყარეთ ერთათ ცაფაში, დაასხით ზეთი, ღ მოხრაკეთ, ზეთი თუ შეიშრო კიდევ დაუმატეთ, რომ დაწითლდეს, შესააკეთ მარილით ღ მზათ იქნება.

ქაბაბი სხვა ღ სხვა წაირი.

169 ქაბაბი ხახვისა.

დიდრონი თავი ხახვები ააწივით და დათალებთ ალუბთ, აგრეთვე გააკეთეთ წმინდა ფქვილის თხელი ცრძი, მარი- ლიც უყავით, შემდეგ ცაფაში გააცხელეთ ზეთი ამოაყ- ლეთ ის დაჭრილი ხახვი იმ ცრძში ღ ჩადეთ ცაფაში, დადგით ღ მოხრაკეთ ორსავე მხარეს.

კაშლის ქაბაბიც ისე უნდა მოწათ, როგორც ხა- ხვისა.

170. ქაბაბი ქონდრისა.

ქონდარი უნდა იყოს ჩხვილი, ძირები უნდა მოაჭ- რათ, თითო ძირი ამოაყლათ თხელს ცრძში ღ მოწათ, როგორც ხახვი.



ქარქვეტის ქაბახიც ასე უნდა, როგორც ქონ-
დანი.

171. მოხრაკული კართოფილი.

კართოფილი ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ცივი წყა-
ლი ჭ მოხარშეთ, შემდეგ გაფუცქენით. დასტურით შუა-
შუა ჭ ტაფით ზეთი გაცხელებთ ჭ მარილ მოყრილი
კართოფილი შიგ ჩაწყეთ ჭ ორივე მხარე მოხრაკეთ.

ზეთის ფლავი სხვა და სხვა რიგათ.

172. შეწყული ფლავი.

ქქისი კაციხათვის სამი გირვანქა ბრინჯი დააწივკეთ,
შერმე ორჯერ, სამჯერ გარეცხეთ, დათალებთ ალყათ ხახვი
ერთი ჯამი ჭ ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ერთი სტაქანი
ზეთი მოხრაკეთ ჭ რითაც საწყაოთი ბრინჯი გიდგათ,
ორი ის საწყაო წყალი დაასხით,—ერთი სიტყვით ერთს
ჯამს ბრინჯზედ ორი ჯამი წყალი უნდა მისცეთ.—რო-
დესაც ის წყალი აღუღდეს, მარილის ჩატენი ჩაგდეთ ჭ
რომ გადნეს გასინჯეთ გემოთ ძლასე არ იყოს, შემ-
დეგ ის აწუღი ბრინჯი ჩაყარეთ ჭ მანამ და-
აწყალებთ, მანამ წყალს შეიშრობს, შერმე მოაქუჩეთ
ბრინჯი, თავი მოუკოკლავკეთ ჭ დააფარეთ სინი, დასვე-
ლებთ ტილო ცივს წყალში ჭ ქვაბსა ჭ სინისპირს შე-
შობავკეთ, რომ დამი მოუვიდეს, სუთი მინუტიუნდადაცა-
ლოთ ხოლმე ჭ დამი გადმოწურეთ სინიდან, კიდევ
დახურეთ ჭ დასველოთ ტილო ჭ ისევ ისე შემოა-
ხვიოთ, ქვაბს ცუცხლი გი აღარ უნდა ენთოს ქვეშ, ცა
რიელს ხაკვერჩხაღზედ უნდა გედგეთ, რომ ძირი არ

დაეწოს ფლავსა; დამი *) კარგათ უნდა აღეზინოთ, რომ
ბრინჯი გაუჟღედეს, გამოშრეს ჭ ლარ ჩაწოდეს. თუ
გენებებათ დარჩეულსა ჭ გარეცხიდეს ქიშიშისაჲ ჩაატანო
დამი ფლავსა.

მასალათ მიეცით:

სამი გირვანქა ბრინჯი,
ერთი ჯამი დაჭრული სახვი,
ნახევარი გირვანქა ზეთი, ანუ ერთი სტაქანი,
ნახევარი გირვანქა ქიშიში.

173. მუთანჯის ფლავი.

როგორც ერბოს ფლავის მოხარშვა დაესწერე, ზე-
თის ფლავაც უნდა მოხარშოთ ჭ ერბოს მაგივრათ ზე-
თი უნდა უფოთ, აგრეთვე რაც ნუშ-ქიშიში ჭ მასალა
იმაში სწერია, ის უნდა ამას გაუკეთოთ.

ფლავის თავათ გენებებათ ხსალ აღუბლეს დასურ-
ჩავთ ჭ ზეთსა ჭ შაქარში მოშუშავთ ჭ ბლუდზედ
ფლავს ზედ მოასხამთ.

გენებებათ კიდენ ჭ შვინდს დასურჩავთ ჭ როგორც
აღუბლეს ისე ზეთსა ჭ შაქარში მოშუშავთ ჭ თავათ
გაუკეთებთ, ანუ ხსალს ტყეპლეს ამ გვარათვე გააკეთებთ.
გოდვე კართოფიდს მოხარჩავთ ჭ თავათ მოაწუობთ, აგრე-
თვე წახლი უნდა დაარჩიოთ ჭ ფლავს დამი ჩაატანოთ.
რითაც გენებებათ თავს იმით გაუკეთებთ; მსოფლოდ ბრინ-
ჯი კი ისე უნდა დაამხადოთ ხოლმე, როგორც მუთან-
ჯის ფლავი ერბოთი.

*) დამის მოხდას ეძახიან, რთქლიდან შეკრთვე-
ბულს ნამის გადმოწურვას.



174. ბურღულის ფლავი, გინა ასლისა.

როგორც შეწული ფლავი დავსწერე ზემოთ, ისე უნდა გააკეთოთ, ორივე

სალათის გაკეთება სხვა და სხვა

175. სალათა ვარდ-კაჭაჭისა.

ვარდ-კაჭაჭა, მანამ გამწარდება, ახალს ამოსუფს უნდა ძირები მოაწყალოთ, დაარჩიოთ, მერმე ზეთი და ქმარი მოასხათ, მარლი მოაყაროთ და ქინძი დააჭრათ, ისე მიართოთ.

176. სალათა ნამდვირი.

სალათა რომ დაარჩიოთ, გასსენით ორი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი ქმარში და მოასხით, მერმე დააჭერთ ქინძი და მარლიათ შეასვეთ. აგრეთვე სსნიღში, სალათა რომ დაარჩიოთ, ზედ მოასხით ცოტა პრანსკვი ზეთი; შემდეგ მოიღეთ ორი მრგვლათ შემწვარი კვერცხი, გულეზი გამოიღეთ, გასსენით ქმარში, მოაყარეთ ცოტა ძაქარი, მარლია, პიღპიღი და თავას შესაჯვარი გარცაცა, მოასხით სალათას და ძლიან აურიეთ.

177. სალათა წითელი კომბოსტოსი.

წითელი კომბოსტო დადეთ სტოლზედ და დანით წმინდათა და მრგვლათ დასჭერთ, ხაყარეთ სასალათეში და მოასხით ცოტა ზეთი და ქმარი მოაყარეთ მარლი და მიართვით,

178. სალათა კიტრისა.

ბებერი კიტრები გაფრქვენიო, თსლათა და მრგვლათ დათაღეთ, მოაყარეთ მარლი, დასცაღეთ ხუთს მისუტს,



ორი სტოლის კოეზი წმინდათ დანაყილი ნიგოზი გახ-
სენით ძმარში, მეძე ეს კიტრი მუჭაში მაგრა გაწურეთ
ღ იმ ძმარსა ღ ნიგოზში აურეთ.

179. ბოლოკი სეთითა და ძმრით.

დათაღეთ თხლათა ღ მრგვლათ ბოლოკი, მოაყა-
რეთ ძარილი, ღ დაცაღეთ ცოტა ხანს, შეძეგ გაწუ-
რეთ მუჭით ღ დაჭერით წმინდათ ხახვი, მეძე მოასხით
სეთი ღ ძმარი.

180. ხული. *)

ხული დათაღეთ თხლათა ღ მრგვლათ, ზედ მოას-
ხით ნიგოზი ღ ძმარი ერთათ გახსნილი.

მწნილები საახლეთ.

181. კიტრის მწნილი საახლოთ.

ახალი დაკრეფილი კიტრი ჩაწუეთ ქილაში, თან
ჩატანეთ ვამა, ტყემლის ფოთოლი, ანუ აღუბლისა, მწკა-
ნილი რაც შეგვსდეთ, შეძეგ ერთი მუშტის ტოლი ხა-
ში ამოჭულიტეთ ცივს წყალში ღ ზედ დაასხით, მეძე
დაწუეთ შემოდან ხამტვრევი ძარილი, თუგენებუბათ შიგ
ჩატანეთ, თან ნიორი ღ წინაგა, ქილა ცივის წუდით
ახლეთ ღ ზირს მოაგარით, მეოთხე დღეს კიტრს მუაგე
ჩენება.

182. ღიჭის მწნილი.

ღიჭი, ანუ კვალა, დაარჩიეთ, ზწკალი ღ მაგრა
ფლორტები მოამტვრიეთ, ააღუღეთ წყალი ღ შიგ ჩაყა-

*) ხული იცინ იმერეთში ღ საქართველოში კი არაა.



რეთ, წამოიღუდღას თუ არა, მარტათ ამოიღეთ, არ ჩაი-
შალოს ღ გაცეკეთ.—ამისთვის მძარი მოადუღეთ შიგ
უნდა ჩაყარეთ: ორმოცე მარტველი მისაკი, ათი დაფნის
ფოთოლი, ერთი სტოლის კოკნი დასაყილი დაწინი, ათი-
ოდუ მარტველი ბაჭარი ღ მარლი თაკისაკე შესაფერათ,
მერმე გაცეკეთ, ჩადეთ ის ღიჭი ქილაში ღ ზედ დას-
ხით ეს მოძსადებული მძარი.—მესუთეს ზღეს კარგი
იქნება.

183. რძიანა სოკოს მწნილი.

რძიანა სოკო, ანუ სოკო-პილპილა დაწინიკეთ, მი-
რები დასტერით, გაფხიკეთ, ჭიანს ნუ შეაყოლებთ, მერ-
მე აადუღეთ წყალი ღ ჩაყარეთ შიგა, ორი რომ გადმო-
იღუდღას ამოაწეთ ღ გაცეკეთ; მერმე მძარში ჩაყარეთ
მარლი, მისაკი, დაფნის ფოთოლი, დაწინი ღ ილი,
ყოველივე ზომიერათ, მოადუღეთ, გაცეკეთ, ჩააწეთ ეს
სოკო ქილაში ღ ზედ დასხით ეს მოძსადებული მძ-
არი.

მწნილები სამთარში შესანასი.

184. კიტრის მწნილი.

დაკრიფეთ უწნებთანთ კიტრი, — ოცე უფრო წვი-
ლი იქნება, ისა სჯობს—გაწმინდეთ ღ დასტერით ტარ-
ხუნა, ნახური, დიდი კამა, ქონდარი ღ რეჭანი, მერმე
ქილაში ჩააწეთ ერთი პირი კიტრი, მერმე პირი ეს
მწკანეულობა, ვიდრე სულ ასე გაამსებდეთ ქილასა, შე-
დგბ სამი შარკი წიწკა ზემოდამ დადეთ ღ მძარი დას-
ხით, ამ რიგათ შეძსადებული. მძარს რომ ქვაბში ჩას-
ხით მოსადუღებლათა, მძარს უნდაშიგ ჩაყარეთ, მარ-
ლი, დაფნის ფოთოლი, მისაკი, დაწინი, ილი, ბაჭარი
ღ ერთი რუქა თაფლი. ესენი ყოველივე ერთათ უნდა

მოდულობით ჭკარვით გააცით, შეიდეგ ზედ დაახსნით
 იმ ჩაწეობილს კიტრსა, თუ გუქებებთ რარიოდუ ნით-
 რიც თან ხაატანეთ. მწნილის ქილა გრილათ უნდა შეი-
 ნახოთ ჭ თუ ბოჭკაშა ჩაწეობთ, წყალში უნდა ჩააგ-
 დოთ ბოჭკა, თუ მდინარე წყალი ახლო გაქეთ.

ქილას უოკელ რრი კვირის შეიდეგ უნდა ნახოთ ჭ
 თუ მძარი დაუგლია, დაუძტოთ ხოლმე, ანუ კიტრს თუ
 დაუწეია ჩაუძტოთ.

მასალათ მიეცით:

- ერთი თუნგი მძარი.
- რმორცი მარცვალე მიხაკი,
- ათი დაფნის ფოთოლი,
- ერთი ჯოხი დარჩინი,
- რცი ილი,
- ათი მარცვალე ბაჭარი,
- ერთი რუძკა თაფლი,
- სამი წიწკა,
- ღ მარლია თქვენ გემოზედ.

185. ეურძნის მწნილი.

კარგი მოწეული ეურძენი, მსხვილ მარცვალს ჭ
 მტკვან თხელი ჩაწეეთ ქილაში ჭ ზედ დაახსნით მძარი,
 ასე მომზადებული როგორათაც კიტრის მწნილისათვის
 მძრის მომზადება დაკსწერე.

ალუბლის მწნილი, შკინდის მწნილი, ზღმარტლის
 მწნილი, კაშლის მწნილი, წელიანი მსხლის მწნილი, ატ-
 მის მწნილი, სულ ამ საირათ უნდა შეინახოთ, როგორც
 უეძნის მწნილი ჭ უოკელს მწნილს მძარიც ასე უნდა შე-
 უმზადოთ ხოლმე, როგორც კიტრის მწნილს.

186. ბადრიჯნის მწნილი.

ქართული ბადრიჯანი თხლათ გაფტქენით, აად-



დგომ წყალი ზე შიგ ჩაყარეთ მთელ-მთელი, ერთი მინუ-
ტი აღარ დაეცალოთ, გაეკლას თუ არა მდუღარეში,
შეშინებუ ამოიღეთ ზე ხონხასკედ დააღებეთ, რომ გაცი-
ვდეს, მერმე წმინდათ დასტერით ნიასური, ქონდარი,
რეჭანი, ქინძი, კამა ზე ზერეთვე დაარჩივთ ნიორი, ისინი
მდუღარეში გაკლილი ზე შემდეგ აიღეთ ბადრიჯანი სიგრ-
ბეზედ გასტერით, ისე რომ არ მოაშორათ ვი ერთმა-
ნერთსა ზე შიგ ჩაუდეთ ერთი მარცვალე ხორცი ზე იმ
დაჭრილი მწვანელით გატენეთ ზე ზედ ნიასური შემო-
ჭირეთ, უოგელივე ეს ბადრიჯანი თვითვეუღათ ასე და-
მზადეთ ზე შემდეგ ჩააწეთ ქილასი ზე ზედ დაადეთ
კვინაი მარლი ზე დაასხთ მორუღულარი, ცივი, სადა, მძი-
რი.

187. ნედლი ლობიოს მწნილი.

დასტა ლობიო წვრილი ზე ჩვილი აარჩივთ, მწვა-
დეები გააცალეთ ზე ადუღებულს წყალში ჩაყარეთ, რომ
წამოიფულოს, ამოიღეთ ზე გაცივეთ, შემდეგ ააწეთ მ-
ტარ მატარა კონათ ზე ზედ ნიასური შემოახვიეთ, თან
ჩაადეთ ქილასი, როდესაც სულ ასე ქილას აამსებთ, შემ-
დეგ დაასხით ისე მომზადებული ძარი, როგორათაღ
კიტრისათვის ძმრის მომზადება დამიწერია.

მატარა ჩვილი, გაკლის ტოლი გოგრებიც ასე უნ-
და გაეკლოთ მდუღარეში ზე რომ გაცივდება დამზად-
ებულს ძმარს დაასხამთ, როგორც ლობიოს მწნილსა.

188. კომბოსტოს მწნილი.

მოიღეთ კომბოსტო ზე უვარვისი ფოთლები ჩა-
მრაცალეთ ზე ძირები დააჭერით, მერმე აადუღეთ დიდი
ქვებით წყალი ზე მდუღარეში ჩაყარეთ, სახქარათვე ამო-
იღეთ ზე დააწეთ ხონხებზედ კომბოსტო, თუ დიდრონი

თავები არის, მასშინ შუა-შუა უნდა გააზღოს მანამ
 მდუღარქემი გაავლებთ. შემდეგ მოუშნადეთ წვენი ამ
 რიგათ: ნიასური ძირიან-ფორიანათ, რაც იმ კომბოსტოს
 კუროფოდეს, დარეცხეთ ზ დაფხიკეთ, შემდეგ ჩაყარეთ
 დიდს ქვებში ზ დაასხით წყალი ზ მოადუღეთ, ისე რომ
 ძალიან კი არ მოიხარშოს ეს ნიასური, მერმე გადმოი-
 ლეთ ზ გააცივეთ, შემდეგ კომბოსტოს მოაყარეთ მარ-
 ლი, თითო თითო თავსა ზ ჩადეთ ქილაში, ანუ ქარცო-
 ში ზ გაამსეთ, მერმეს დღეს ის მოდუღებული ნიას-
 ური თავისის წვენით ზედ დაასხით; ვინიცობას
 წვენი დააკლდეს, ცივი წყალი დაუმატეთ ზ გაამსეთ, ზე-
 მოდამ ქვა დაადეთ ზ დახურეთ სარქველი.—ერთის კვი-
 რის შემდეგ კიდევ უნდა ნახოთ, ან წვენი არ შეეშრას
 ზ ან მარლი არ აკლდეს, ზემოდან უნდა დადოთ მწვა-
 ხეულობა: დიდი კამა, შავ-კაკლას ზ შილშილას.

189. წიწაკის მწნილი.

მოიღე ძირიანი წიწაკა მწვანე, რომელსაც შარკები
 ჯერ შაწაწები ესხას ზ ისევე ხობრები ქქინდეს, თავისი-
 გე ფორიბიანათ, გაავლებთ მდუღარე წყალში ზ გაძალეთ
 რომ გაცივდეს, მერმე აადუღეთ მძარი ზ მარლი, გა-
 ცივეთ, ჩაწყეთ წიწაკა ქილაში, გაამსეთ ზ დაასხით ზედ
 ეს მოდუღებული ზ გაცივებული მძარი.

190. ტარხუნის მწნილი.

ტარხუნა ჩვილი ზ ახალი, (ანუ შემოდგომისა) რომ
 დრე-დრეი იყოს ზ გაკაჭატებული არ იყოს, შევარით
 კონა-კონათ ზ ჩაწყეთ ქილაში, ზედ დაასხით მძარი ზ
 მარლი, ერთათ მოდუღებული ზ გაცივებული.

191. ნედლი სიმინდის მწნილი.

სიმინდი, ჯერ რომ ისევე ტყვინტია, ამ ნაირი



წინიკები დაკრიფეთ ღ მდუღარე წყალში გააკლეთ, რომ ცანცივდეს, ხანწყეთ ქილაში ღ დასხით სანელეზლიანი ძმა-რი, რომგორც კიტრისათვის მოგიდუღებიათ ისე შეზაკებულა.

ნიკრის მწნილიც ასე უნდა მდუღარეში გააკლეთ ღ რომ ცანცივდება, ძმარი დასხათსანელეზლიანი.

192. ნიასურის მწნილი.

ნიასური ძირიან ფოჩინათ ამოიღეთ ღ გაფხიკეთ ვარჯათ ღ გარეცხეთ, შემდეგ ადუღებულს წყალში ხაყარეთ ღ ძალე ამოიღეთ არ ხანსარძლას, რომესაც ცანცივდეს, ხადეთ ქილაში ღ თავისი ნასარში წვენი ზედგე დასხით, თუ წვენი დააკლდეს, ცივი წყალი დაუმატეთ ძირილი დაადეთ ღ თავის თავათ დამყავდება.

193. ჯონჯოლის შენახვა.

როდესაც ჯონჯოლი ახობრდეს, (ძალიან გაშლავი არ უნდა დასცალეთ ღ არც სულ გაუშლევი ვარჯა) უნდა დაარჩიოთ, რომ ფოთოლი ღ მსხვილი კლერტები არ შექუეკეს, მერმე ერთი ზირი ჯონჯოლი უნდა ხადეთ ქილაში ღ მოაყაროთ დანაყილი ძირილი, ხადეთ კიდევ მერმე ზირი ჯონჯოლი ღ მოაყაროთ ძირილი, თან ძალე შედ მრგვალის ხით უნდა გატენოთ ქილაში; მანამდის ქილას გააშესეთ, მერმე ალუბლის ფოთლები უნდა დასყაროთ, მოაკრათ მაგრა ზირს ღ ხაგდოთ ქილა მიწაში; ერთს კვირას უკან უნდა ნახოთ ღ მაგრათ უნდა გატენოთ კიდევ ღ რაც დააკლდეს ჯონჯოლი კიდევ დაუმატოთ, ძირილი თუ აკლდეს დადეთ ღ ისეკ დაფოტეთ, რომ შიგ ქარი არ ხავიდეს, თორემ ჯონჯოლი გაშავდება.—მანამ ისრიმი *) გახნდება, ისეიყოს, შემდეგ ათხილდე მტკვანი ისრიმი ხახეჩკეთ ღ თავის წვენიანათ

*) კუსი.



ზედ დაადეთ; ალუბლის ფოთოლი კი ამოიღეთ, შეძვედ
 წოდესაც გუბებზეთ, თითო თუთუშს ამოიღებთ, ცივს
 წყალს გადაავლებთ და დაჭრით წმინდათ სხსვს, ერთს
 თავს, აგრეთვე მოასხამთ ზეთს და მიაერთებთ. სიმუცავ
 თუ აკლია, მძარსაც დაუმატებთ.

თუ გუბებზეთ ზეთის მავიერათ დანაყიდს ნიგოზს
 განსნით მძარში და ჯონჯოლს რომ ამოიღებთ და წყალს
 გადაავლებთ მაშინ ზედ მოასხამთ.

რაკი აცივდება ქილას მიწიდან ამოიღებთ და ზესუდ
 აქონიებთ.

მასალების შენახვა.

194. ნიგოზი ღებნათ.

გაკალი რომ შემოვა და დაბურტყავთ, დააღწყო-
 ებთ და გაახმობთ მზეზედ, შეძვედ დაამტვრავთ და
 ნიგოზის ღებნები გამოაჩნავთ, მერმე კიდევ მზეზედ
 დაფინეთ, რომ კარგათ გახმეს; შეძვედ გადააჩნიკე, რაც
 თეთრი ღებანი იყოს, ჰარკში ჩაყარეთ და შეინახეთ გო-
 ზინაყისათვის და სახურჩისლეთ, აგრეთვე ზამთარში მო-
 სასმარებლათ და რაც შავი ღებანი იყოს დასწეწვენეთ.

195. წეწვანი.

ნიგოზი, დააჩნიკეთ, რომ უღელი და ნაჭუჭი არ
 შეჭუკეს, დაყარეთ კაცზედ ცოტ-ცოტა და ცაცხლზედ
 მოშუშეთ, მერმე აბურტყეთ, რომ ფერფლები გადაეცა-
 ლოს და დანაყეთ, არც ძალა წმინდათ, ისე მარსოშათ,
 მერმე მოაყარეთ მარილი, ჩადეთ ქილასში და თან გატე-
 ხეთ სოლმე მავრა, მრგვალის სით, მანამ ქილას სულ
 გაამხებთ, მერმე ქილას გადაუღესეთ, ისე შეინახეთ,
 რარი წელიწადიც რომ იყოს ასე, ნიგოზი არ წახ-
 დება.

196. მძლე.

ნიგუზის თეთრი ლებანი აწარმოებთ ერთს ლიტონის, ჩაყარეთ კალთაში და დაჭკიდეთ მალდა, ყოველ დღე ცივი წყალი დაასხით, მანამ ნახსნი რომ ფერფლი დაღება და სძულება, შემდეგ ფილში ჩაჩქვეთ, რაც ჩენხი აქვს გადაბერეთ, დაბებულეები გადაყარეთ და დასაყუთ წმინდათ, რაც გული იყოს, შემდეგ დასტურით რეჭახი, ქინძი, ქონდარი, ოხრახუში და თან ჩაყარეთ, იმ დამძლეებულს ნიგოზს, ცოტა მარილიც მიეცით და ჩადეთ ქალაში, თან გატყუთ, რომ გაამსოთ, მერძე ერთი სტაქანი ნიგუზის ზეთი ზედ დაასხით და ისე მოაყარით შირს და შეინახეთ, — როდესაც გეჩებებთ ამოიღებთ და ინძარებთ ცოტ-ცოტას.

197 ტემლის ტელაზი.

მოწეული ტემალი, ჩაყარეთ ქვაბში და ხელით ამოჭედიტეთ, ჩადგით თონქა, ანუ ფეხში, როდესაც ადუღდეს გადმოიღეთ და ცხრილში გახეხეთ, რომ ჩენხი და კურკა აღარ გაჭეკეს, მერძე დადგით და ადუღეთ მანამ შესჭეღდება, შემდეგ დაასხით ფიცარზედ, თხლათ და როგორც თათარა, ისე გააყარით, მერძე დადგით მზუზედ და როდესაც გახმეს, აჭყარეთ და მეორე მხარესაც გაშრეს, დაფინეთ, შემდეგ შეინახეთ.

198. ტემლის საწები.

მოიღეთ ტემალი, არც ძალიან მკვასე და არც ძალიან მოწეული, როდესაც თვალი შეუკა, ჩაყარეთ ქოთანში, დაასხით ზედ წყალი, რაერთიც უდაჭყარავს, და როდესაც კარგათ მოინარშოს, ამოჭედიტეთ და გახეხეთ ცხრილში, რომ ჩენხი და კურკები არ გაჭეკეს, შემდეგ

ის წვენი ისევ ჩაასხით ქითანში და ადუღეთ, მანამდის
გასქედებოდეს, მერმე დასტურით ქინძი, ქონდარი, ოხ-
რანუში, რეჰანი, და შიგ ჩაყარეთ, როდესაც გადმოიღოს
და მარლით შეანელოთ, გაცივეთ, მერმე ჩაასხით ბანკა-
ში, ანუ ქილაში და ზამთრისათვის შეინახეთ, როდესაც
გენებებათ ხორცზედ საწებათ იხმარებთ.

შინდიც ისევ ასე უნდა მოხარშოთ, როგორც ტყე-
მალის საწები და მწვანეულობა კი არ უნდა უყოთ, უა-
ლიისათვის შეინახეთ, ანუ რაშიაც გენებებათ იხმარებთ
ამ შინდის წუას.

199. ჰომიდამური.

რუსული ბადრიჯანი, როდესაც ძალიან მოიწვეს,
წყალი არ უნდა დაასხათ, ისე წამოადუღეთ, შექდეგ გაა-
ცარეთ საცერში, რომ თესლები და ჩეჩხა არ შეჰყვას.—
მერმე წვენი ისევ დადგით და დიდხანს ადუღეთ, რომ
სანახევროთ დადგეს, შექდეგ გაცივეთ და ჩაასხით ბოთ-
ლებში, ჰრობკები დაუცეთ და ზედ მართული გადაუჭი-
რეთ და გადაუღესეთ თავი, შექდეგ ცივს ადგილს შეი-
ნახეთ.

200. ნაშარაბი ისრიმისა.

როდესაც ყურძენს თვალი შეუა, იმ დროს ისრიმო
უნდა გამოწურეთ, როგორც ყურძენი, ის წვენი სა-
ცერში გაწურეთ და ჩაასხათ ქვაბში, რომ ადუღდეს, ქა-
ფი მოხადეთ და დიდხანს უნდა ადუღოთ, რომ გასქელ-
დეს, როგორც ბადაგი, შექდეგ გაცივით და ჩაასხათ ბოთ-
ლებში.

ბრწყეულიც ასე უნდა გამოწურეთ და მოადუღოთ
ნაშარაბათ.

201. ნაძარბი კოწახურისა.

კოწახური დაარჩივით ღ დაყარეთ ქვაბში, დაასნით წყალი რაც დაფარავს ღ მოხარშეთ, შემდეგ სატურში გაწურეთ ღ წვენი ისევ შემოდგით ღ ადუღეთ, მანამ გასქელდეს, დუღილში შაქარი მიეცით თავის შესაფერი, რომ ცოტა სიტკბო მიეცეს,

202. შინდის ჩურჩხა.

დასახურნი შინდი, არც ძლიან მოწვეული უნდა იყოს ღ არც მკვასე, ასე უნდა დაჩურჩხოთ: ბატის ფრთას თავი მოსტერით ღ შინდს ცალის მხრიდან ის ფრთას ისე ძლიერათ მისწიეთ, რომ გურკა გამოვარდეს ღ შინდის ჩურჩხა მთელსაკით დაჩხეს; ხუფ რომ ასე დაჩურჩხავთ, დაყარეთ სონჩებზედ ღ მზეზე დადგით, რომ გახმეს, შემდეგ ჩაჭყრით პარკში ღ შეინახავთ.

აღუბლას ჩურჩხაც ასევე უნდა, როგორც შინდისა.

203. აღუბლის კერკი.

მოიდეთ მოწვეული აღუბალი, ფოთლები ღ კლეტები მოაშორეთ, დაყარეთ სონჩაზედ თხლათ ღ დადგით მზეზედ, მანამ გახმება შემდეგ, შეინახეთ.

შინდას კერკიც ასე უნდა გაასმოთ.

204. მწვანელების გასმობა.

პიტნა, ტარხუნა, ნიასური, ქინძი, ქონდარი, მხარხაში ღ რეჭანი, მანამდის ასალი არის ღ ჩვილი, უნდა ცალ-ცალკე დასტრათ, გაასმოთ ღ ცალ-ცალკევე პარკებში შეინახოთ. ზედ უნდა დაწეროთ, რომ არაკეროთ, ღ რისთვისაც რომელი მათგანი გინდოდეთ, ისე ახმაროთ.



205. ქართული ბადრიჯნის გახმობა.

ქართული ბადრიჯანი დაფუჭქენით & საგრძელებად დათაღეთ თხლათა, გაშალეთ რაზედმე & დადგით მშვენიერად, როდესაც გახმობა, ზარკში ჩაყარეთ & შეინახეთ.

206. ბურღულის შენახვა.

დაჩხეული ხორბალი ადუღებულს წყალში უნდა ჩაყარათ, რომ წამოდუღდებან, ცხრილზედ წამოყარათ, წყენი გადუღკარათ & ხორბალი მშვენიერად გახმოთ, რომ გახმობან, მერმე ხელსაფუჭკვზედ დავერდეთ & ისე შეინახეთ.

207. სულის შენახვა.

სული რომ მიწიდან ამოიღოთ, რაც ძირები აქვს შატრი შემოაცალეთ; აადუღეთ, წყალი, ჩაყარეთ შიგ & გათუთქეთ, ძალე კი ამოიღეთ, რომ ძალიან არ მოინახრძოს, შემდეგ დაწვეთ ფიტარზედ, ანუ ხონჩაზედ & ორადღე ისე შეინახეთ, მესამე დღეს ჩადეთ ქალაში, ანუ ქვევრში & ზედ დასხით ძმარი & წყალი ერთათ არეული ისე შეინახეთ & როგორც დამიწერია ამოიღებთ & ისე გააკეთებთ ზამთარშია,

208. ტყემალი გათუთქული.

ახლათ თვალ შესული ტყემალი მდუღარეში უნდა გახლოთ & დაყარათ ხონჩაზედ, რომ გახმოს, შეინახეთ

სხვა და სხვა ჩირები.

209. ლელვის ჩირი.

გარკათ მოწეული ლელი დაფუჭქენით, & დაწვეთ მშვენიერად & ლელვები ხელით გახატველეთ, როდესაც სულ

დაამზადებთ, ჩადგით თონეში, ისიც იმ დროს, როდესაც ზურს ახლით ჭთონე განელებული არის. ზედ გადააფარებთ, რასმე ჭ რომ შეიწოს, ამოიღებთ ჭ მერმე მსე-ზედ გააშრობთ, შემდეგ აასხამთ ბამბის ძაფზედ ჭ ისე შეინახავთ, მანამ ბადავს მოადრულებთ ჭ შემდეგ ამ ლეღვის ჩირს ბადავში გაავლებთ, ისევე გააშრობთ ჭ ისე შეინახავთ.

210. ატმის ჩირი.

საზობი ატამი კარვით მოწეული გაფტქენით ჭ გააზეთ შუასე ჭ ხონჩაზედ დააწეეთ, შემდეგ დადგით მსეზედ, როდესაც გასმეს, მერმე აასხით ბამბის ძაფზედ ჭ შემდეგ გაავლებთ ბადავში, გააშრობთ ჭ ისე შეინახავთ,

211. ქლიავის ჩირი.

შავი ქლიავი, როდესაც მოიწიოს, დააზეთ შუა-შუა, კურკა გამოაცალეთ, დააწეეთ ხონჩაზედ ჭ მსეზედ დადგით, როდესაც გასმება აასხით ბამბის ძაფზედ ჭ ბადავში გაავლეთ, შემდეგ გააშრეთ ჭ შეინახეთ.
 უოკელივე ჩირი ასე უნდა გაკეთოთ ხოლმე.

212. მსხლის ჩირი.

მსხალი გაფტქენით ჭ დათაღეთ, დააწეეთ ხონჩაზედ მსეზედ დადგით, რომ გასმეს.
 ვაშლის ჩირიც მსხლის ჩირსავით უნდა გაკეთდეს.

213. ჭერძის ჩირი.

აგრეთვე ჭერძი უნდა გაახმოთ, როგორც ატმის ჩირი ჭ შეინახოთ, ხონჩაშისათვის იხმაროთ.

214. ჩამოჩის შეწვა.

ტკბილი ყურძენი & მსკიფ მარცვლად მტკენებო ჯაგნათ გააკეთეთ, მერმე, როდესაც თონიდან გამომცხვანი ზური ამოჭყარეთ, იმ დროს ჩაჭვიდეთ თონში ის ჯაგნები, დააფარეთ ფიცრები & წყობდნ ნაბადი ან ჭილვები გადახურეთ, რომ იმ ყურძნის მტკენება შეიწოს & შიგ ბული დატრიალდეს; ერთი საათის შემდეგ ნახეთ, რომ არ დაიწოს, კარგათ რომ შეიწოს მასინ ამოიღეთ.

215. საჩურხსლე ნიგვზისა და თხილის დამზადება და ასხმა.

შრიდეთ კარგათ გამსმარი თეთრი ლეზნები ნიგვზისა, დასჭერით. თითო ლეზანი ოთხათ, ხუთათ, & უჭის მარდი გული ძაფი დაქსეფეთ ერთს მტკაცუელზედ ცოტა გრძლათ, ჩამდენი ხურხსელად გინდოდეთ & თავი გაუჭერით, შემდეგ ააკეთ ნემსზედ თითო-თითოთ & ზედ ის დაჭრილი ნიგოზი აასხით რამდენიც გეგებთ, შემდეგ ბაწრის სათაურები გაუკეთეთ, რომ სარისაზედ დაიკიდოს:

თხილს კი დაჭრა არ უნდა, — დაამტკრეთ & მრთელს მარცვლად აასხამო.

ნუში კი უნდა დაფეჭნათ, შუასზედ გასჭრათ & ისე აასხათ.

ქიშმიში უნდა დაარჩიოთ, ისე აასხათ, აგრეთვე ჩამოჩი, ვაშლის ჩირი & ატმის ჩირი, ნიგვზის სიმსხოთ უნდა დასჭრათ & ისე აასხათ, ჩურხსლათ თუ გეგებებათ

216. ტკბილის მოზადაკება ჩურხსლეებისათვის.

თან ყურძენს უნდა სწურამდენს & თან თქვენ და-



რადან ტუბილი უნდა ზილათ, თეთრი ყურძნისა და ჩასხ-
ხათ დიდროვსს ქვაბებში, რომ საკმარ იყოს და მასინვე
ქვაბები უნდა შემოსდგათ ცუცხლსუდ და როდესაც ადუღ-
დეს, ქაფი უნდა მოჭსდეთ, და ისე აადუღეთ, რომ არ
გადმოგივიდეთ, შემდეგ სტაქნით ამოიღეთ და გასინჯეთ,
ადუღილს სიწითლე ძაუნია თუ არა, მერმე, რა კი შე-
წითლებულს ნახეთ, უნდა გადმოიღეთ, გაცოკდეს, იმ
დამეს ჩასხსამთ წმინდა ქალებში, ანუ ქურცში, რომ
ქაბმა არ წახსდინოს.

მეორეს დღეს რომელს ქვაბშიც თათარის მოდუ-
ლებს გინდოდეთ იმ ქვაბსუდ საცური დაიჭირეთ და ისე
მოხდაგებულნი ტუბილიდამ ჩასხით, თან არა შეჭყეს რა.
მერმე შემოდგით ცუცხლსუდ და რომ ხელ-თბილი
შეიქნას გადმოიღეთ, მასინ მოიღეთ გამტკიცული წმინ-
და ფქვილი და ერთმა ფქვილი ცოტეცოტა ჩაყარეთ და მე-
ორემ მოურიეთ (ფინისს წვერები ერთათ გონათ შეკრული
უნდა გქონდეთ ძხათ და იმითი უნდა მოურიეთ) და თან
ფქვილი ჩაყარეთ, კარგათ უნდა სთქვიფონ, რომ არ
დამურკლდეს, შემდეგ ერთ ჯამს ბადაცს ამოიღებთ იქიდან და
ჩასხსამთ ტაფაში, დასდგამთ ცუცხლსუდ და თან ადუღეთ
თან ხის კოვხით მოურიეთ, როდესაც მოდუღდეს ხა-
ხეთ სქელი მოღის თუ თხელი; თუ სქელი არის იმ
ქვაბს კიდევ ტუბილს დაუმატებთ და თუ თხელი არის
ფქვილი უნდა მიუმატოთ, შემდეგ შემოსდგამთ იმ ქვაბს
და მოადუღებთ. — მახამ მოვა და გასქელდება სულ იმ
ფინისას გონით უნდა ურიეთ, რომ ქვაბმა ძირსუდ არ
შეიკრას და როდესაც გასქელდება, მასინ დიდის ხის-
კოვხით უნდა დაწილეთ და ცუცხლი სულ უნდა გამოუ-
ტოთოთ, რომ არ წაიტუსოს და დაიშუშოს ისე, რომ თა-
თარას ბებერ-ბებერებით დასხდეს.

217. ჩუჩხელების გავლება.

ის მოდულებული თათარს ისე ქვანით მოიტანეთ ღ თითო-თითო ჩუჩხელა შიგ აძლავლეთ ღ ხარისხედ აასხით, ისე რომ ერთმანეთსედ არ მიეკრას ჩუჩხელები ღ არ დაიფიჯონ.

ბოძები უნდა გქონდეთ მამინ მიწაში დაწვრილი ერთი კაცის სიმაღლესედ ღ ეს ხარისები უედ უნდა გაქვიდეთ.

ჩუჩხელებს ერთი გავლება არ ეყოფა: დილით რომ ერთი რიგი გაავლეთ, მეორე ჯეროდ, შეადღის შემდეგ მოადულებთ, ისევე ისე თათარსა ღ ხელმეორეთ გაავლებთ, როგორც შემოთა ქსწერია, იმ წინათ გავლებულს ჩუჩხელებსა.

ფქვილის მიტეპა ვარაუდით უნდა: დიდს ქვანს ერთი ლიტრა ფქვილი მოუნდება ღ მოძრო ქვანს ხაკლები.

ჩუჩხელები, მანამ გაშრება, სიმშრალეში უნდა შეინახოთ სოფე ღამე, ღ დღე გაფინოთ მზეზედა.

ჩუჩხელები ძალიანაც არ უნდა გაასმოთ, ისევე ხილბო უნდა ქვანდეს, იმ დროს ჩამოსწევატოთ ღ შეინახოთ,—ერთს კვირას ეყოფა გაშრობა.

როდესაც შეინახავთ, მამინ გათეთრდება ღ დაშაქრდება.

218. თათარის განმობა.

როდესაც თათარს მოადულებთ, მოიღებთ ფიტანს, დასეკლებთ ღ უედ თხლათ თათარს დასხამთ, დაისეკლებთ ხელს წყალში ღ ხელით გაასწორებთ ღ გააკრავთ თხლათა, მერმე დასდგამთ მზეზედა ღ რომ გაშრება, აქვრით ღ შეინახავთ.

*) იმერეთში თათარს, ფელამუს ეძახიან.



219. ბაღაგი შესანახავათ.

საბაღაგო ტუბილიც იმ დროს უნდა აიღოთ ღარი-
 ღან, რასაც დროს ჩუროსხელებისათვის აიღებთ; შემდეგ
 ღასდგამთ ცუცხლზედ ჯ რომ წამოდუღდება, ქაფს მოჭნდით,
 ამდენი უნდა ადუღოთ, რომ გასქედდეს ზეთივით ჯ ქვაბი
 დანახევრდეს, შემდეგ ვაწივებთ ჯ ჩაასხამთ კოკაში ანუ
 ბოთლებში ჯ შეინახავთ, ზამთრისთვის ჯ როდესაც გუ-
 ხებებთ თათარას მოადუღებთ ამ რიგათ:

ერთს ჯამს ბაღაგს, ორი ჯამი წყალი ზედ დაას-
 ხით, ნახეთ ჯ თუ ძალიან ტუბილია, კიდევაც წყალს
 დაუმატებთ, შეათბობთ ჯ მოუკიდებთ ფქვილს ჯ რე-
 გორც ზემოთ თათარის მოადუღება დავსწერე, ისე მო-
 დუღებთ თათარასა ჯ მიაწთმევთ.

აღვასახისა და გოზინაჟის მოდუღება.

220. აღვასახი. *)

მოიღე წმინდათ გაწურული თაფლი ორი გირვანქა
 ანუ სამი და ჩაასხით ქვაბში, რომ წამოდუღდეს, ქაფი
 მოჭნადეთ, შემდეგ წყნარა-წყნარა ადუღეთ, მანამ გას-
 ქედდება, მერმე ასე გასინჯეთ: ცივი წყალი დაასხით
 ღანბაქზედ ჯ ერთი კოვზი ის მოდუღებული თაფლი
 შიგ ჩაასხით, თუ იყინება, ეყოფა დუღილი, თუ არა ჯ

*) შენიშვნა: აღვასახის გაკეთება უფრო საქა-
 თკელში აქვთ ჩვეულებათ ჯ ახალ-წელიწად ღამეს გას-
 ქეთებენ ჯ ახალწლის დღეს სუეკელს სასლში მყოფს
 მიაწთმევენ.

აგრეთვე მარხვაში აკეთებენ სოღმე, ვისაც რა დროსა
 მსურს, მანამ დაცხება, სიტხის დროს კი აღარ ივარგებს.

კიდევ ადუღეთ, თათული კარგათ უნდა გაწითლდეს, ან
 დასწოთ კი, შემდეგ ერთიან დასხვით დასველებულ სინ-
 ზედ ჯ დადგით გარეთ, რომ იმოდნათ გაცივდეს, რასაც
 ხელი გაუძლებს ჯ სინს ისე ძირი მოუთბეთ, რომ კარ-
 გათ აიფაროს, ცივი წყლით ხელი დაიბანეთ ჯ დაზი-
 ლეთ ეს თათული ამ რიგათ: გასწევთ ორის ხელით თა-
 ხს ჯ ბოლოს ჯ გააგრძელებთ, შემდეგ გადმოაქვეთ,
 ხსლა კიდევ გასწევთ გააგრძელებთ ჯ გადმოაქვეთ, მამინ
 ეს თათული იზილება ჯ თან ჯ თან თეთრდება.— ვინი-
 ცობას ხელში დაგიდნეთ, გარეთ სიგრილეზედ უნდა გა-
 სვიდეთ ჯ ისე დაზილათ, რომ სულ გათეთრდეს ჯ გა-
 მაგრდეს, თუ ერთი ადამიანი ვერა ხელს ჯ ბუკრი არის,
 მეორესაც მისცეს ჯ ორთავე გააკეთონ, ალვანაში კარა-
 ქივით უნდა გათეთრდეს, შემდეგ წვრილათ გააგრძელებთ
 ჯ დახვევთ კაკალზედ ცოტა წვრილებსა ჯ დასწობთ
 თეთრზედ, მანამ სულ დაამზადებთ, ჯ შემდეგ მიართ-
 მკეთ.

221. გოზინაური.

ნიგოზის ლებანი უმარცხლო ჯ გამსმარი დასჭერით,
 ოთხათ, ხუთათ, კიდევ უფრო წვრილათაც; შემდეგ ხანსხით
 წმინდათ გაწურული ძარტო თათული ჯ ადუღეთ, როგორც
 ალვანაშისათვის, ქაფი მოჭხადეთ, მერმე ცივი წყლი
 დასხვით ღანბაქზედ ჯ ამოიღეთ ერთი კოვზი თათული
 ჯ შიგ ხანსხით, თუ შეკრულია ჯ მზათ არის, მამინ ის
 დაჭრილი ნიგოზი ჩაუარეთ შიგ ჯ მოურიგეთ, რომ წა-
 მოიღუფოს ჯ ნიგოზიც შეწითლდეს მამინვე გადმოი-
 ლეთ ჯ სინზედ დასხვით, გაშალეთ კარგათ ჯ ისე გა-
 ცივეთ, როდესაც გქებებთ სინს ძირს მოუთბობთ ჯ
 ღანით აამრობთ დაამტკრეთ ნაჭერ-ნაჭერ ჯ ისე მიართ-
 მკეთ.



გოზინაყიეც ახალწლის დღეს იციან, როგორც ალკ-
სა. საქართველოში ღ მარსკაშიან.

მასალათ მიეცით:

სამი სტაქანი თაფლი,
ექვსი სტაქანი დაჭრილი ნიგოზი,
ერთს სტაქან გაწურულს თაფლსედ, ორი სტაქანი
ნიგოზი უნდა მისცეთ დაჭრილი.

მურაბები სხვა და სხვა ნაირი.

222. მურაბა ვარდისა.

მისის ვარდი მოჭკრიეთ უმსეო ღ რაც თუთრო
თაგები ჭქონდეს მკრატლით დააკვირეთ, როდესაც მორ-
ნეთ, დაყარეთ ცხრილზედ ღ თესლები გაწსრილეთ, შემ-
დეგ დასრისეთ ორის ხელით ბლუდზედ ღ თან წმინდათ
დანაყილი შაქარი მოაყარეთ, თუ ვარდი იმ ვრთი დღის
დანაკრეთი საკმაო არ იყოს, ჩადეთ ის ბანაკში ღ შეი-
ნასეთ, ახლა ძეორეს დღეს კიდევ ისე დაამზადეთ ღ
ძერძე ვრთიან გაწურეთ მკრან ორის მუჭით; ეს წვენი
ცალკე შეინასეთ ღ ვარდი აწონეთ ერთს გირვანქა ვარდ-
ზედ ოთხი გირვანქა დანაყილი შაქარი აუწონეთ ღ
ოთხს გირვანქა შაქარს ზედ დაასხით ცამეტი სტაქანი
წყალი, — ჯერ ეს შაქარი გააღნეთ, შემდეგ ვარდიც შეი-
ნაყარეთ ღ გაშაღეთ, დასურეთ ცამეტს ზედ სინი, რომ
სუნი არ ამოჭრეს ღ ისე ხელს ცეცხლზედ ხარშეთ,
შუა ხარშვაში რომ შევა, მაშინ ის გაწურული წვენი
ზედვე დაასხით, რომ სუნი და ფერი მისცეს, როდესაც
სიროპი მოვა ღ შეატეობთ რომ ვარდს ეყო ხარშვა,
გადმოიღებთ, გააცივებთ და ისე ჩაასხამთ ბანაკში.

მასალათ მიეცით:

ორი გირვანქა ვარდი,



რვა გირვანქა შაქარი,
რცლა ექვსი ჩაის სტაქანი წყალი.

223 ალუბლის მურაბა.

კარგათ დამწიფებულ ალუბლის მსხვილი მარცვლები აარჩივით, უხწვები ზ ფოთლები მოაშორეთ ზ აწონეთ; გირვანქა ალუბალზედ, გირვანქა შაქარი, რაოდენი გირვანქა გენებებოდეთ, შემდეგ ჩაყარეთ ტაშტში ჯერ შაქარი ზ დაასხით რჩი სტაქანი წყალი, რომ შაქარი დასკეფდეს, დადგით ზ ადუღეთ, ქაფი რაც ქვინდე მოჭხადეთ, მერმე შიგ ჩაყარეთ ის ალუბალი, წყნარა-წყნარა ხარშეთ ხელს ჩაკვერხსაღზედ, რადესაც სირობი მოვიდეს, გასინჯეთ ლანბაქზედ, თუ გასქელებულია გადმოიღეთ, გააცივეთ, ისე ჩაასხით ბანკაში. შინდიც ასე უნდა გააკეთოთ.

მასალათ მიეცით:

ხუთი გირვანქა ალუბალი,
ხუთი გირვანქა შაქარი,
რჩი სტაქანი წყალი,

224. კრუჟოვნიკის მურაბა.

კრუჟოვნიკი არც ძალიან მწიფე უნდა ზ არც ძალიან ძვესკე, დაარჩივით ზ შვილკით ცაღის მხრით თესლები გამოიღეთ, რადესაც სულ დაამზადებთ, მერმე ასწვეთ ჯამ ნახევარი კრუჟოვნიკი ერთი საათი უნდა ჩაყაროთ სპირტში ზ მანამდის უნდა მოადუღოთ ცაღკე რჩი მუჭა ალუბლის ფოთოლი, რჩს ჯამს წყალში ზ რადესაც ერთი საათი შესრულდეს ეს კრუჟოვნიკი წამოყარეთ სპირტიდგან საცერზედ ზ გადაავლეთ გაცივებული ალუბლის ფოთლის წვენი; შემდეგ ის აწეული შაქარი ჩაყარეთ ტაშტში ზ დაასხით რთნი სტა-



ქანი წყალი, რომ შაქარი დაასველოს, მერმე დადგით ცეცხლზედ და წამოდულებში ქათვი მოჭხადეთ, შემდეგ ჩაყარეთ ის კრეყვანიკი და მანამდის წვენი მოკვა, წყნარ წყნარად აღუდეთ; ღამბაქზედ გასინჯეთ და მოხარშვა რომ შეატყობთ გადმოიღეთ.

225. წებგონ მურაბა.

წებგონ ისეთს დროს უნდა დაკრიფოთ, რომ არც ძალიან მსხვილი იყოს და არც ძალიან წვრილი, ასე რომ გულში ჯერ უღელი არ უნდა ქქონდეს, წებგონ უნდა დაფრეხვით და ჩანგლით დახსულიტოთ; სულ რომ დაამზადებთ ჩაყარეთ ხონში დაასხით ზედ ცივი წყალი შეიდა დღე დღეს-საღამოს წყალი უცვალეთ, მერმე დღეს ორი მუჭა ხალიკირი შეაყარეთ დაასხით წყალი და ერთი ღამეც იმ კირში იყოს. მერმე დღეს გადაწურეთ და წებგონ ჩაყარეთ კაღათაში, შინარე წყალზედ გარეცხეთ, შემდეგ საკმაო თაფლწყალი გაუკეთეთ და შიგ წამოდუდეთ, ის წვენი გადაღვარეთ და კიდევ მერმეთ გაუკეთეთ, უფრო მოტკბო თაფლ-წყალი და ორი სამი პირი წამოდუდეთ, და წვენი გადუღვარეთ. შემდეგ წებგონ ამოყარეთ და აწვეთ: ერთი ბანკა რომ წებგონ იყოს ერთი ბანკა და ხახვარი დახაყილა შაქარი უნდა მისცეთ, ჯერ ჩაყარეთ ტაშტში შაქარი და ზედ დაასხით სამი ბანკა წყალი. ადუღეთ და მერმე წებგონ ჩაყარეთ და ხარშეთ, მანამ წებგონ გულში წიწილი აქვს. ვინიცომაა სირაში დააშრეს და წებგონ საკმაოთ არ ქქონდეს გამჟღარი, მამინ კიდევ შაქარსა და წყალს, პირ და პირ, ტოლტოლათ ცადაკე წამოდუდებთ და შემდეგ ზედ დაასხამთ, მანამ სირაში მოკვა და წებგონ მოხარშვას შეატყობთ, მანამდის უნდა ხარშოთ.—მერმე ხარშვასშივე უნდა ჩაყაროთ ოცი მარტვალი მისაკი, ერთი სტოლის კოჭი დახაყილი და რიჩინი და ათი ილის გული.



226. კომშის *) კილეი.

მოილე კარგი კომშები, გაფრქვენით ჭ დასჭერით; რამდენიც ნაჭერი მოხატნათ, სუზღუნით ცივი წყალ-ბადგეთ ჭ შიგ ხაზდეთ, რომ კომშმა ფერი არ შეიტკალოს; რადესაც სულ დასთლით, შემდეგ ჩაყარეთ ტაშტში ჭ ზედ დაასხით იმოდენი წყალი, რომ ორი თითის დადებ: კომშს ზემოდგან მუტი ედგეს, მერძე დადგით ჭ მოხარშეთ, შემდეგ გადმოიღეთ ჭ თხელს ტილღში გასწორეთ, კომშს კი ნულარ გადაყოფლებთ; მერძე ასწუთ ეს წვენი რამდენი ჯამიც იყოს, იმდენი ჯამი დაფუჭული შაქარი უნდა მისცეთ, დადგით ტაშტი ო ჭ წყნარად დუღეთ, თან ქაფი მოხადეთ, რადესაც მოვიდეს ჭ ლანბაქსედა ნახეთ, თუ გაპირისფრდა, გადმოიღეთ, ჭ რომ გაგრძელდეს, ჩაასხით ბანკაში, მერძე დღეს შეიკვრის.

227. საზამთროს ქერქის მურბა.

კარგი ჭ მოწუელი საზამთროს გასჭერით, რაც წითელი გული ქონდეს ამოთაღეთ, აგრეთვე გარეთი ქერქიც შემოაფრქვენით, შემდეგ ზატარ-ზატარათ დასჭერით, გენებოთ დასით კარდებივით გამოხსჭერით, მერძე სამ საათს კიწსა ჭ წყალში ჩაყარეთ, შემდეგ გარეცხეთ ჭ მოადუღეთ თაფლ-წყალი ჭ შიგ ორი ზირი წამოადუღეთ, მერძე გადაწურეთ ჭ სელ-ახლა თაფლ-წყალი მოადუღეთ ჭ კიდევ იმაში ადუღეთ, მანამ მწკილით შეატყოთ რომ ეყო, შემდეგ ამოიღეთ ბლუდზედ, გააცივეთ ჭ ასწუთ: რამთენა ჯამიც საზამთროს ქერქი იყოს, იმთენი ჯამი დაფუჭნილი შაქარი ჩაყარეთ ტაშტში ჭ ერთხ ჯამს შაქარს სამი ჯამი წყალი დაასხით, რადესაც შა-

*) იმერეთში ბიას ეძახიან.



ქარ-წყალი აღუდდეს, ეს საზამთროს ქერქიტ შიგ ჩაყარეთ
 & სარძეთ, მანამდის გულები გაუჟდეს & ქარვასავით გან-
 დეს, ვინიცობაა წენი დაშრეს, მასინ შაქარი & წყალი
 თანასწორ აწუეული ცალკე წამოადუღეთ & ზედ დაასხით,
 რი სტოლის გოკზი დანაყილი დაწიხინი & რცი მარ-
 ცკალი ილის გული შიგ ჩაყარეთ, სირლპი რომ მოკე-
 დეს, გააცივეთ & ჩაასხით ბანკაში.

გოგრის მურაბაც ასე უნდა მოხარშოთ, როგორც
 საზამთროს ქერქის მურაბა.

მაწის ვაშლაც & შავი ბოლოგიც საზამთროს ქერქი-
 კით უნდა მოხარშოთ მურაბათ.

228. ვაშლის მურაბა.

თურაშაული ვაშლი ისეთს დროს უნდა დაკრიფოთ,
 რომ ჯერ ისევე სომალდულის სიმსხო იყოს, გაფტქვე-
 ნით & შიგნითი გული ზატარას დანით გამოაცალეთ,
 შემდეგ ხაშს საათს ჩაყარეთ კინსა & წყალში, მერმე
 გარცხეთ & გაუკეთეთ თაფლ-წყალი, შიგ ჩაწყეთ &
 რი პირი რომ წამოიდუღოს, ვაშლები ამოიღეთ &
 გააცივეთ.—რამდენი ჯამიც ვაშლი არის იმდენი ჯამი
 დათუშვნილი შაქარი ჩაყარეთ ტაშტში & ერთს ჯამს
 შაქარზედ რი ჯამი წყალი დაასხით, რომ აღუდდეს
 & ვაშლებიც შიგ ჩაწყეთ, ისე უნდა გაუჟდეს ვაშლს,
 რომ ქარვასავით განდეს შეიდეგ, ერთი სტოლის გოკზი
 დანაყილი დაწიხინი & რცი მარცკალი ილის გული,
 ისიც დანაყილი შიგ ჩაყარეთ, სირლპს რომ შეატყოთ
 მოსულა & ვაშლსაც საკმაოთ მოხარშვა, მასინ გადმო-
 ღეთ, გააცივეთ & ჩაასხით ბანკაში.

229. ალუჩის მურაბა.

ერთს ჯამს ალუჩაზედ ერთი ჯამი შაქარი აწუეთ



აღუჩხა გენგბოთ გაფტქვენით ღ გენგბოთ გაუფტქვენილი,
 ჯერ ტაძრში შაქარი ჩაყარეთ ღ ერთს ჯამს შაქარზედ
 ერთი ჩაის სტაქანი წყალი დასხით ღ ადუღეთ, ჩაყარეთ
 ადუღის სუპოვნიკში ღ ეს ადუღებულთ სიჩრში,
 ზედ დასხით ღ ისე შეინახეთ, მეორეს დღეს გადაწურეთ
 სიჩრში ღ კიდევ ადუღეთ, ისევე ზედ დასხით ღ
 შეინახეთ; მესამე დღეს კიდევ გადაწურეთ ღ იმადენი
 ადუღეთ, რომ მოვიდეს, მეოთხე შიგ ჩაყარეთ ეს ადუღის
 ღ ერთი რომ ვადმიადუღოს, ვადმიადუღეთ ვანციკთ ღ
 შეინახეთ,—ორის კვირის შემდეგ სელ-ახლათ უნდა წამოადუღოთ,
 რომ, თუ სიმყავე ჰქონდა, სიჩრში ვავიდოდა
 ღ არ გაფუჭდეს.

ქლიავი ღ ტანტური ასევე უნდა ვაკეთოთოთ მუ-
 რაბათა.

230. მურაბა ქართული ბადრიჯნისა.

ქართულს ბადრიჯანს საითაც კუნწი აქვს, ის შხარე
 ზედვე ჰქონდეს ღ თავის მხრიდან მოატყურით ღ
 გაფტქვენით ღ დაყენეთ ერთი ზაწაწა ბადრიჯნის ტოლი,
 თესლიანი თან აღარ შეაყოლოთ, კუნწი ჰი გაუთაღეთ-
 ღ ჰქონდეს, იქვე ბადრით ცივი წყალი გედგეთ ღ რამდენიც
 ვათალოთ ისე ზაწაწა ბადრიჯანი, იმ წყალში
 ჩაგდეთ რომ არ ვაშავდეს, რომდესაც სუფ დაამწადებთ,
 მეოთხე სამს საათს ვირი შეაყარეთ, წყალი დასხით, შემდეგ
 ვარცხეთ ღ მოუშვადეთ თაფლ-წყალი, რომ ადუღდეს,
 ჩაყარეთ ბადრიჯანი შიგ, ისე მოხარშეთ, რომ ზევი-
 ლი ეკიდებოდეს, მეოთხე ამოყარეთ, ვანციკთ ღ ას ბად-
 რიჯანზედ ხუთი ვირჯანქა დაფშენილი შაქარი აწონეთ
 ღ ჩაყარეთ ტაძრში, ზედ დასხით ათი სტაქანი წყალი,
 სეროში რომ წამოადუღდეს ღ ბადრიჯანიც მაშინვე ჩა-
 წვეთ, მანამდის უნდა ხარშოთ, მანამ ბადრიჯანს გულში



გაუფლდეს. ერთი მცხსალი მისაკი თხელს მიტკალში ჩაყარეთ და სარშუაშივე შიგ ჩააგდეთ, აგრეთვე ერთი სტრელის კოვში დანაყილი დარჩინი და რცა მარცვალი ილის გული ჩააყარეთ, რომელსაც გადმოიღებთ და განცივდება, ის მისაკი ისევე ამოიღეთ.

231. მურაბა ლიმონისა.

ასალი და მკარნი ლიმონები, თხელ ქერქიანი რომელიც იყოს, ააჩივეთ და გუნწიან ზაწაწათ ქერქი მოსტყურით, აგრეთვე თავთან და შემდეგ ჩააწვეთ სუბოვნიკში, დაასხით ცივი წყალი და თორმეტ დღეს წყალი უცვალეთ, მეცამეტე დღეს ჩააწვეთ ქვაბში და ზედ იმთენი წყალი დაასხით, რაც დაჭობავს, დადგით და მანამა სარშეთ რომ ხსირი გაუყარათ გავიდეს ქერქშია, შემდეგ ამოაწვეთ და ლიმონები გრძლათ დასტყურით კარგის მჭრელის დანით რთხათ, სუთათ, თესლები გამოაცალეთ და აწონეთ: რამდენი გირვანქაც ეს ლიმონი გამოვიდეს, იმდენ გირვანქაზედ, გირვანქა ნახევარი შექარი შეუწონეთ და ჩაყარეთ ტაშტში; ზედ დაასხით ზემო მოდუღებულის წვენიდგან, გირვანქა შექარზედ, ერთი სტაქანი და სტაქანის მეოთხედი, მერმე დადგით და აადუღეთ: ეს დაჭრალი ლიმონი კი სუბოვნიკში ჩაყარეთ და საღვეთი გადაათარეთ, რომელსაც სირაზი ადუღდეს, გააცივეთ და იმ დაჭრილს ლიმონს ზედ დაასხით, იმ დამეს ისე იყოს, მერგეს დღეს ისევე გადმოწურეთ ის სირაზი ტაშტში და კიდევ აადუღეთ, გააცივეთ და ლიმონს ზედვე დაასხით, ასეა მესამე დღეს, კიდევ გადაწურეთ, აადუღეთ და რომ გააცივთ ზედვედასხით. მეოთხე დღეს კი რომ გადაწურა სირაზი, მანამ უნდა ადუღოთ, მანამ გასქელებს და მოვას, შემდეგ გააცივებ და ლიმონს ზედ დაასხამთ და ისე შეინახეთ ბანკაშია.



232. ვარდის გულყანდი.

მაისის ვარდი, როგორც ვარდას მურაბისთვის და-
მიწერიან ისე დაამზადეთ, შეძვევ წმინდას ხონში დანა-
ყუთ ძალიან ჭ გაწურეთ, მერმე აწონეთ გირვანქა ვარდ-
ზედ ოთხი გირვანქა დანაყილი შაქარი მიეცით ჭ გირ-
ვანქა შაქარზედ რვა სტაქანი წყალი.—ჟერ ძაქარ წყალი
ხადუღეთ ჭ შეძვევ ეს დანაყილი ვარდი ჩაყარეთ შიგ
ღ წყნარ-წყნარ სარშეთ, ტაშტს ზედ სინი დასფარეთ
რომ სუნი არ ამოქქრეს; შუა ხარშვაში რომ შევა, ის
განაწური ვარდის წვენიც ზედგვე დაასხით. მანამ წვენი
გაუსქედება ჭ შეძვევ გადმოიღეთ, გააცივეთ ისე ჩა-
ღეთ ბანჯაში.

233. ვარდის წელის გამოხდა

ვარდი რომ მოაგროგოთ, ცოტა მარილი წაყარეთ,
ვარდის ფურცლით ხასვერათ ქვაბი გატენეთ ჭ ზედ
დაასხით ერთი თუნგი წყალი, ქვაბი ჭ ხარბუში ცო-
შით შეძოღესეთ, დადგით ხაკვერხსაღზედ ჭ ხელ-ხელა
გამოქსადეთ, როდესაც გამოვა შეძვევ ქვაბი ვარვათ
გარეცხეთ ჭ მეორეთ მოიტანეთ ხალი ვარდის ფურცუ-
ლი ჭ კიდევ ხასვერათ ჩაყარეთ ქვაბში ჭ ზედ დაასხით
ეს წინათ გამოხდილი ვარდის წყალი ჭ კიდევ დადგით
ხაკვერხსაღზედ ჭ ისევე ისე გამოქსადეთ შეძვევ ეს
ვარდის წყალი ჩაასხით მინებში ჭ მაგრა დაუცეთ შირსღ
ისე შეინახეთ.

სხვა და სხვა არეს გამოხდა.

234. ვარდის არაი.

არს ჩათვს არაუშა სუთი გირვანქა ვარდი ჩაყარეთ
ღ რომოცი დღე ისე შეინახეთ, შეძვევ, როგორც არაუი

გამოგინდიათ ისე გამოხადეთ კარდიახათ ღ მერმე შაქ-
რით დაატეობთ, — ბინებუღი არის.

235. ატმის არაუი.

ატმს კურკები გამოაცდეთ ღ ჩაყარეთ ქვევრში,
როდესაც გაძხოთ, ხედ ცივი წყლი დასხით ღ ორი
კვირა ისე დაცდეთ, შემდეგ, როგორცაა ჭაჭის არაუი
გამოგინდიათ, ისე გამოჭსადეთ ღ მერმე ხელმეორეთ
დააოტეკეთ.

ყოველივე ხადის არაუი ამ ხაირათ უნდა გამო-
ხადოთ.

236. ანწლის არაუი.

ანწლის მტევანს რომ ძარცვლები გაუშავდება ღ
შემოვა, ძაშინ იძს მოამტერკეთ ღ დამარცვლავთ, ჩაჭე-
რით რაშიმე ღ წყალს დასხამთ, როდესაც დამყავდე-
ბა, როგორც ჭაჭის არაუი, ისე გამოჭსადით ღ დააოტ-
ეკებთ.

237. მეღის კუდას არაუი.

მეღის კუდა, როდესაც ყვითლათ გაიშლება, იძს
მოამტერკეთ თავებში ღ ჩაჭერთ ზატარა ვარდის გამო-
ხადელს ქვებში ღ დასხამთ ერთს თუნგს წყალს
ღ სარფურს პირს შემოუღესთ, შემდეგ როგორცაა
ვარდის წყალი, ისე გამოხადით ღ დააოტეკებთ.

პიტხის არაუიც ასე უნდა გამოხადდოს. პიტხა კი,
ბი რიან ფოჩიანათ უნდა ჩაყაროთ.

238. ვიშნოკვა.

კარგათ მოწეული ალუბალი დაჩიკეთ ღ
ჩაყარეთ დიდს შავს ბოთლში, როდესაც პირამდის გაამ-



სებთ, მაშინ ზედ დასხვით კარგი ოტკა წაერთსაც დაის-
ხამს, ჭ მოაკარით მაგრათ ბოთლის ზირსა, დადგით მზე-
ზედ ერთს თვეს, შემდეგ შინ შეინახეთ, ორნი თვე რომ
შესრულდეს, გადასწორეთ სხვას ბოთლებში ჭ ის ალუ-
ბალი გამოწურეთ ჩაახსით ცალკე ბოთლში ჭ ორნი
დაწმენდეთ ისიც ვიშნოკასავით ინძარეთ.

230. კანურით ღვინის დაყენება.

რითაკრესი ზირობანი საზოგადოთ კარგის ღვინის
დაყენებისა არიან.

1-ლი, რომ ქვევრები იყოს კარგი გარეცხილი.

2-რე, რომ ყურძენი იყოს ძალიან შემოსული,
წადგან, წაც ყურძენი მწითლე არის, უკეთესი ღვინო
დგება.

3-მე, თუ საშუალოა არის ყურძენი გაღიწხეს, ანუ
რომ მკვასე ჭ დამზალი არ შექვევს ჭ თვითოეული ჯიში
ყურძენი (რქა წითელი, მწვასე, მცვივანი, საფეკრავი)
ცალცალკე დაიწუროს, თუ არა ჭ ერთათ.

ორდესაც ყურძენს დაჭკრებთ ჭ დასწორავთ ზი-
რული წვენი ჭ ბოლოს წვენი ერთათ უნდა მიუძოთ ქვევრ-
ში ჭ შუა წელი ცალკე, წადგან შუა წელი წვენი
რუთრო სქელი ჭ კარგი არის.—სადგათ ისევ ის ჭაჭა
უნდა ჩაყაროთ, რისაც ყურძენს დასწორავთ, ამ ზოდით:
ურძიან ქვევრზედ ცხრა გოდროს კარგათ გატენილს ჭა-
ჭას ჩაყარით ჭ დღეში ოთხ ჯერ სარცხით დაურევთ.
ქვევრი ძალიან სავსე არ უნდა იყოს, რომ დუღილში
ბევრი არ დაიღვაროს; სამს დღეს სარქველს მიწა არ
უნდა დაყაროთ, მეოთხე დღეს უნდა ზღმარტლის ტო-
ტები დასჭრათ: რა სიგრძეც განდაგან შიგ ქვევრის
შირში გაიძაბეთა ჭ ჩაწყეთ ჯვარედინათ ოთხი-ხუთი
ჯგონი, რომ ჭაჭა ზევით არ წამოვიდეს ჭ ზღმარტლის

ტოტი თითონ ღვინოსაც დასწმენდს, მერმე ქვევრს ზირს ვაზის ფოთლები უნდა შემოუწყოთ, დახურეთ სარქველი და დააყარეთ მიწა.—თუ ღუდიღში ღვინომ არ გადამხეთქა, ორს კვირამდის ქვევრები ადარ უნდა ახადოთ, შემდეგ ორის კვირისა გი ახადეთ, ჯოხები ამოიღეთ, დაურიეთ და ღვინით გადაამსეთ.—ერთის თვის განმავლობაში ორჯერ მანრ უნდა დაურიოთ, რომ ჭაჭა ქვევრით წავიდეს და მერმე გადაიღეთ სხვა წმინდას ქვევრებში.

საფერავიც ასე უნდა დააყარეთ.—მხოლოდ, რასაც დასწურავთ, ჭაჭაც სულ უნდა ჩააყარეთ და თუ გენებებათ თეთრი ყურძნის წვეხსაც მიუმატებთ საფერავის წვეხსა. სამკვლავსმკვლავთ, თუ ღვინის შენახვა გინდოდეთ, წელიწადში ორჯერ უნდა სხვას ტურტკელში გადაიღოთ, რომ ლექი აფუჭებს, ერთს გადაიღებთ ივლასში, მეორეთ ნოემბერში და ქვევრი სავსე უნდა იყოს.

210. ახტამირა.

ღარადანვე აიღეთ თეთრი ყურძნის ტუბილი, დიდს ჭკაბში და მამინვე აადუღეთ, ქაფი მოხადეთ და გააცივეთ, შემდეგ ჩაასხით კარგათ გარეცხილს ქოცროში, გამსეთ ზირამდის, შემოუწყოთ ქოცროს ზირზედ ვაზის ფოთლები, დახურეთ სარქველი და მიწა დააყარეთ, ზედ ცივი წყალი დაასხით და ისე მაცრათ დატკეპნეთ, რომ კარგათ დაიტალახოს. შემდეგ დეკემბერში გადაიღეთ ღვინო, მაჭარივით სასმელი იქნება.

211. ძმრის დაყენება.

ქილაში ჩაასხით სადედათ ერთი სტაქანი ძმარო, შემდეგ ღვინო დაასხით, ძალიან გი ნუ ამსებთ, მერმე ჰურის ნა-

ტესი გასუსკოტ ცუცსლში ღ შიგ ხაგდეთ, მოაკანით ძეგრა
ზინს ღ თბილათ ცუცსლთან დადგით, შექმსება ცხარე
ძმარი.

მელნის მოხარშვა.

242. მ ე ლ ა ნ ი.

შვი გუნდა დასაყოთ მანსლშით ღ კრთს გირვანქა
გუნდას ზედ დასსნით ერთი თუნგი წითელი ღვინო, სა-
მი დღე დაძმალი იყოს, მეოთხე დღეს სასსნით ერთიან
ქვამში ღ ერთი თუნგი წყლიც დაუძატეთ ღ სანშეთ,
ერთი ჯრხა მუსის სასშირიც შიგ ხაგდეთ, როდესაც
შუატყოთ რომ საკმომო იდგუდა, გატვიც ღ ორი სტო-
ლის კოვსი დასაყილი ძალა შიგ ხაგდეთ, მერმე კალ-
მით ქაღალდზედ გასინჯეთ, თუ მელანი შვი არ იყოს,
კიდევ ძალა მოუძატეთ, ერთი ბურსუთის მოწყვის ტოლი
დასაყილი ყინვანი ძაქარაც ხაგდეთ ღ სასსნით ჭურ-
ჭულში.

კალის უძარილის დაწვა.

243. კ ა ლ ი ს უ ძ ა რ ი ლ ი . *)

მოიღე სამი კარგი რბილი კალა, დაამტკირიე ღ სალს
მოკალუდს ცაფაში გააღრე ღ სასსნი ჯამში, რაც ლეკი
ღ ჭურჭელა აქვს ძირში დაჩხება, კალა ისევ გადაწურე ცა-
ფაში ღ კიდევ გააღრეთ, ერთი სიტყვით სუთჯერ უხდა
გააღრეთ ღ გადაწურეთ, შექმდე ერთი ტყვიას გააღრეთ
ღ ზედ დასსნით, მერმე უხმარებულს ქოთანში ხაგდეთ
თხის ქონი ღ დადგით ცუცსლთან, რომ გააღრეს ქოთანს

შ ე ნ ი შ ვ ნ ა.—უძარილი სასეს აფუჭებს ღ თუ არ
დაიშლით, ეს კალის უძარილი უკეთესი არის სხვებზედ.

მიავლ-მოავლეთ ღ შუადგეთ ეს ქოთანა გასურებულს
 ციცხლში, რომ გამოიწოს ღ გამოიღეთ წყნარა, რომ არ
 გასქდეს, როდესაც გავრილდეს, მაშინ შიგ ჩააწყეთ:
 ეს გადამდნარი კალა, ტყვიას, საში თითო კაპეიკიანი თეთ-
 რი წმინდა სანთელი ცალკე გამდნარი, ერთი სტოლის
 კოვზი არხუელი თეთრი საკმელი, ოთხი ბერძნული თხი-
 ლას სამსხო ყინვარი შაქარი, თვრამეტი კვერცხის ცი-
 ლა გაოქვეილი თეთრათა, ერთი სტოლის კოვზი წმინ-
 დათ დაფსკვილი თხის ქონი, ერთი სტოლის კოვზი
 დაფსკვილი მარანდულის საშონი, ანუ ნუშის საშონი,
 ერთი სტაქანი დაფსკვილი ნუში, ეს მასალა სულ ყველა
 ცალ-ცალკე თითო ხარკი თეთრ ქაღალდში შეჭხვიე ღ ჩა-
 აწყე ამ ქოთანში ღ ქოთანში შედგით გასურებულს ბუ-
 ხარში, მოუწყეთ გარს ქრცხილის შუშა, ქოთანს პირზედ
 უნდა დაფარათ ქოთნის ხატკსა, ანუ სპილენძის ჯაში,
 ერთს საათს რომ იდუღოს ქოთანმა ღ მერმე რკინის
 კოვზი უნდა გქონდეთ ღ იმ კოვზით კარგათ მოურიეთ,
 ცვცხლი ცხარეთ უნდა ეხთოს, რომ მალე დაიწოს, მერმე
 კიდევ დახურეთ სოღმე პირზედ ჯაში, რომ შიგ არა
 ჩაწყვიდეს რა, ორ საათში ერთხელ კი მოურიეთ, დი-
 ლით საღამომდას დაიწვის, როდესაც შეატყოთ, რომ
 კოვ დაწვა, კოვზით ამოიღეთ გასანჯეთ ღ შემდეგ ციც-
 ხლი გაუხლეთ, რომ გავრილდეს ღ წამოყარეთ, თუ გე-
 ნებებათ გადაარცხეთ ღ გენებებათ გასცრით ღ ისე იხ-
 მარებთ. მანამდას დაწვა არ შეატყოთ, ციცხლი არ გაუ-
 ხლეთ.

მასალათ მიეცით:

- საში კალა,
- ერთი ტყვიას,
- საში თითო კაპეიკიანი წმინდა სანთელი,
- ერთი სტოლის კოვზი თეთრი საკმელი,

ერთი სტოლის კოკი დაფხეკილი თხის ქონი,
 ერთი სტოლის კოკი დაფხეკილი მარანდული,
 ერთი სტაქანი ნუში,
 თვრამეტი კვერცხის ცილა,
 ოთხი ბერძნულის თხილის სიმსხლე ყინვარი შაქარი,
 ერთი თაბახი თეთრი ქაღალდი.

211. თერის შეღებვა.

ორი შაურის ჩაღანი, ჩაყარე ორს ჯამს წყალში და აადრულე რომ ჯამი ნახეკარიდა დადგეს, შემდეგ გაწურე ჯ ამ წვენი ჩაყარე სამი შაურის ჭიათური, წმინდათ დანაყილი, დადგი ჯ ორი პირი წამოადრულე, გადმოღების დროს ერთი შაურის ლითონი ჩაყარე, რომ წამოადრულეს; გადმოიღე, მერმე ერთი ბერძნული თხილის ტოლი ყინვარი შაქარი დანაყე ჯ ჩაყარე, შემდეგ ჯალაშა ჩასდე ჯამში ჯ რაც იმას დასველებს, იმოდენი წვენი გადმოწურე ჯ დასხი, მერმე ამოიღე ჯალაშა ჯ გაფინე რომ გაშრეს, ახლა ხელმოყრეთ ისე ისე დაასველე ჯ გაფინე, ერთი სიტყვით ოთხჯერ უნდა დასველო ჯ გააშრო, მაშინ შეიღებება თერი ჯ ვისაცა სურს წაისომს.

სასაპნე ტუტის გამოხლა და საპნის მოხარშვა.

215. სასაპნე ტუტის გამოხლა.

ჯერ ქონი აწონეთ, რამდენი თუთიაც არის, იმოდენს თვითოეულს თუთს ქონსედე, თითო კოდი კირი, წყალ დაუსხმელი, ცხარე, ჯ ორ კოდ ნახეკარი ნაცარი, გაცხრილული, დაგვიღს ადგილზედ დააგროკეთ; შემდეგ შემოდგით დიდის ქვაბით წყალი, აადრულეთ ჯ იმ აგროვილს ნაცარსა ჯ კირს ზედ დასხით ჯ თან ნიხით აურიეთ, რომ აიფურეკოს. არც ძალაან სველი უნდა,



იყოს ზ ანც ძალის მშრალი. მერმე აიღეთ ნიხბით, ჩაყარეთ გოდორში ზ ნელა დასტკეპნეთ.— იმისთვის უნდა გააწყოთ ზტყელი ფიცარი, ტანტივით, ძალდა; იმ ზტყელს ფიცარს, ტალახით, აქეთ-იქით შემოუღესეთ ზ იმ ფიცარს, შუაში, გრძლათ ამოუღარეთ, რომ ტუტა ან დაიღვაროს ზ ის გოდორები იმაზედ უნდა დასდგათ; შემდეგ გოდორებს შუა გულში ამოღარუტნით რაც ერთი თუნგი წყალი ჩაესმებოდეს იმტოლას ზ ზეიდვან ნახადი უნდა გადააფაროს, ნახევარ საათში ზედ ერთითუნგი ცხელი მდუღარე წყალი დაასხით ხოლმე რომ გაიჟინთოს ზ ტუტა დაიძრას.— რამდენი ლიტრაც ქონი არის, იმდენი თუნგი თავი ტუტა უნდა აიღოს ზ სულ ერთს ქოცოში დააყინოს, რომდესაც თავი ტუტა შესრულდება, მორკეზედ, კიდევ ლიტრა ქონზედ, რომ თუნგი შუა ტუტა უნდა აიღოს ზ ესეც სხვას ჭურჭელში ცალკე შეინახოს.

გოდორებს წყალი ახლა ხუთს მინუტში ერთხელ უნდა დაასხათ, რომ ხელი ტუტა ჩამოვიდეს; ეს ბოლოს ტუტა იმთენი უნდა აიღოს, რომ პირველათ სასაზნე იმითი უნდა შემოდგათ ზ თითო ტაშტს ეს ხელი ტუტა ორჯულ უნდა დაესხას, იმთენი უნდა იყოს.— ტუტა რომ ღარიდან ჩამოდიოდეს დიდი ხანი, მიდგომული უნდა ქონდეს ჭურჭელი ზ რამდენიც აივოს ამ ვარაუდით უნდა შეინახოს ხოლმე, როგორც დაუსწორე.

216. სანის მოხარშვა.

მოიღეთ ქონი, რისაც გენებოთ ზ თუ ღორის ქონი არის, მაშინ კი ცოტა სხვის რისამე ქონიც უნდა გადაურჩოს, უკეთესი იქნება.

ერთს დიდს საბანოვე ტაშტში მოხარშება სამი ლიტრა ქონი. ამ ქონს ზედ დაასხით, პირამდის, ბო-

ლას ტუტა, შეუკეთეთ ღ სარშეთ, ისე რომ არ გად-
 მოგივიდეთ; ერთი რიგობა რომ დუღილში შეიშროს,
 მეორე რიგობა კიდევ ის ბოლოს ტუტა დაასხით, მეო-
 რთაც რომ შეიშროს ღ მესამესეც შუა ტუტა დაასხით,
 ლიტრა ქონსეც ორი თუნგი ღ სარშეთ, კიდევ ესეც
 რომ შეიშროს, მეოთხეთ დაასხით თავი ტუტა ასეც
 ლიტრა ქონსეც ერთი თუნგი; ესეც რომ დუღილში
 შეკვას, მერმე მზათ უნდა გქონდეთ დაფქული შარილი,
 ერთს ლიტრა ქონსეც ერთი ხარეკი, ესე იგი ორ გინ-
 განქას ნასკვარი ღ მამინ ტაშტს უნდა გაძოჟოკოთ რომ
 განელდეს ღ შიგ ხაყარეთ ეს შარილი ღ წყარა წამო-
 ადუღდეს სანონი, რომ არ იფეთქოს ღ არ გადმოვიდეს;
 მერმე გადმოიღეთ ტაშტში ღ ჩაასხით სანონი სხვას
 ტაშტებში, ასე ვარცღში, რომ გაცივდეს ღ მეორეს
 დღეს სანჯღით კალაპოტებათ ამოსტკერით.

თუ რომ გინდათ, ძალიან საგულის-გულათ სანონ-
 ნი, ეს მოხარშული კალაპოტები ისეც დასტკერით ღ ხა-
 ყარეთ ტაშტში, სეც დაასხით ორგ ნასკვარი თავი ტუ-
 ტა ღ გაადხეთ ნელს ცეცსელზეც რომ წყარა წყარა
 ადუღდეს ღ სულ გაიშალოს სანონი, შემდეგ ისეც გად-
 მოიღეთ ღ ჩაასხით სხუას ტაშტში ღ მეორეს დღეს
 ამოსტკერით.

217. აღისარჩულის მოყვანა ღ შენახვა.

აღისარჩულის თესლი აზრილში, როგორც ღობიო,
 ისე უნდა დათესოთ, რომ ამოვას, ორჯულ გათონოთ,
 ეს აღისარჩული გაიშლება თიბათვეში, რაკი შეძოვას ერთს
 თვეს ყოველ დღეს დაიკრიფება. დილით, უმსოთ უნდა
 დაკრიფოთ აღისარჩულის ყვავილი ღ ხაყარათ სონში,
 მერმე წმიდანთ ფალოთქით დასაყოთ ღ ერთი ფინჯანი
 წყალი დაჭკარით, შემდეგ საფერავის ვახის ფოთოლი,



სტოლზედ გაშალეთ და ზედ ეს დაწყოლი აღისარჩული
 თხლათ დაფინეთ, შემოდანაც საფურცლის ფოთლები და-
 აფარეთ და იყოს ისე შუადღემდის, შემდეგ ამოიღეთ და
 მკვრათ სის თეგშია გაწურეთ, აღისარჩული ბლუდზედ
 გაშალეთ და გრილშია დადგით, რომ გაშრეს.

ამ აღისარჩულის განაწურის წებებით, თუ გენებებათ,
 ნარგისი შეელებათ.

248. ნარგისის შეღებვა.

მოიღეთ ეს აღისარჩულის განაწური წებნი და სა-
 ში მარცვალა მკვასე ისრიაი ჩაწურეთ, მერმე ძაფი გაავ-
 ლეთ ცივს წყალში, გაწურეთ, გაწვეწეთ და ჩაღეთ შიგ ამ
 წებში, გადააბრუნეთ და საღამომდის იდოს ისე, სანდის-
 ხან კი ხაურიეთ, საღამოზედ ამოწურეთ და ამისთვის
 მოიტანეთ მწვანე ყურძნის ფოთოლი, გაშალეთ სტოლ-
 ზედ და ეს შლილი ზედ გადაშალეთ, გაწვეწილი, შემოდ-
 განაც ისევე ეს კაზის ფოთოლი დააფარეთ და დადეთ,
 შეიდგან ფიტარი, მკვრად; იმ დამეს ძაფი ისე იყოს, ძა-
 ნამდის კიდევ დილა აღრიან აღისარჩული დაიკრიფება და
 დაინაყება, მერმე კიდევ როგორც შემოთა სწერია, ისევე
 ისე დანაყავთ, გასწურავთ და ხელმეორეთ ჩაჭსდებთ, იმ
 წებში ძაფსა. ხუთი გზობა უნდა ჩაიდოს, რომ კარგი
 ნარგისი მოვიდეს. შემდეგ ერთს ჯამს წყალს, დაწურეთ
 ცოტა ისრიაი და შიგ გაავლეთ ეს ძაფი, ამოწურეთ, გა-
 შალეთ და გააშრეთ გრილში.

თუნდა ნარგისი ძაფის შეღება არც კი გენებამდეთ,
 აღისარჩულა მანც უნდა დანაყავთ და ამ რიგათ მოავ-
 როგოთ როგორცა სწერია და ისე შეინახოთ მარკათ, გამ-
 ხმარი, ორს წელაწადს უკანაც ივარგებს ძაფების შესა-
 ლებათა.



როდესაც აღიხარებულის გამოხდა გინდოდეთ და
ძაფების შეღება, მაშინ ჯერ უნდა ტუტა გამოჭნადეთ,
რადგან სადღაათა და ძაფების გამოსახარებათ საჭირო
არის.

249. ტუტის გამოხდა, ძაფების გამოსახარებათ და
აღიხარებულის დედათ, ანუ შაქრათ. *)

ჯერ ნაცარი უნდა მოაგროვოთ და დაგვიღს მიწა-
ზედ გაცხრილოთ, რომ ნახშირი არ შექუყეს შემდეგ
ზედ უნდა გადააწვათ რნი გონა გაზის წაღამი, მერმე
მოიღეთ ერთი ჰტუელი ფიცარი და ტახტივით ცოტა მად-
ლა, დადგით, რომ გოდრები ზედ დაეწოეს; ფიცარი
სიგრძეზედ, აქეთ-იქით ტალახით შემოღესეთ და შუა ად-
გილას ამოუღარეთ, რომ ტუტა არ დაიღვაროს, მერმე
დადგეთ დიდის ქვაბით წყალი, იქვე ახლოს და როდესაც
ადუღდეს, იმ ნაცარს დასხით, თან ნიხით აფშრუკეთ
არც ძალიან უნდა გაათხვლოთ და არც მშრალი უნდა
იყოს. გოდრები ამ ტახტივით დამზადებულს ფიცარზედ
დადგით და მერმე აიღეთ ნიხით ნაცარი და ჩაყარეთ,
თან მრგვალის კეტით გატარეთ, მერმე ამოდრუტნეთ შუა
აღაგას ნაცარი იროდნათ რომ, ერთი თუნგი წყალი ჩა-
ეტოოს, მერმე დასხით ადუღებულ წყალი და ზედ ნა-
ბადი გადააფარეთ, რომ სუნი არ ამოქუქეს. რამდენიც
წყალი ჩაიშრას ამ გოდრამა, იმდენი თითო თუნგი
ცხელი წყალი დასხით, შუაში რომ აქეთ იქით არ გა-
დავიდეს და ფიცარს ქვეშ, დიდი ტაშტი დაუდგით, რო-
დესაც ტუტა დაიძვრეს, მაშინ იმ ტაშტში თიხის ხელ-
ჩაფა ჩადგით და ღართან მიუდგით, რომ ის წვეთ-წვეთი

*) შაქარს ეძახიან იმ ტუტას, რომელსაც აღი-
ხარებულს გამოხდაში, დასხმენ ხოლმე.



ტუტა შიგ ჩადიოდეს ღ წოდესაც აივსება დიდს ქილა-
ში უნდა ჩასსხათ ღ იმას ისეკ ისე უნდა მიუდგათ.—
ტუტა დილიდამ შუადღემდის დაიძვრის. მასინ არის კარ-
გი ტუტა, როდესაც შაკათ გამოვა ის ტუტა უნდა შე-
ინახოთ ცალკე ალისაწიულის გამოსახდელათ.

შირველი ტუტა რომ წავა, თერსაც იცვლის ღ მს-
შინ ეს შუა ტუტა ცალკე უნდა შეინახოთ, ბოლოს ტუ-
ტაც ცალკე აიღეთ.—ტუტა ერთს დღესა ღ ღამეს იღებს
ღ თუაღი უნდა დაიჭიროთ რომ არ დაიღვაროს; ამ
ტუტას სამს ქილაში შეინახავთ ღ დაისწავლით ში-
რველ აღებულს, მეორეს ღ მესამეს.

250. ძათუების გამოხარშვა.

დიდი ტაშტი გარეთ ცეცხლზედ შემოდგით ღ თავი
ტუტით აამსეთ, რომ ადუღდეს მერმე საცდელათ ბაწა-
რი დაგრიხეთ ღ შიგ ჩაავდეთ, თუ გასჭრა, კარგი
ცხარე ტუტა უოფილა. აგრეთვე აწონეთ ერთს
ლიტრას ძათუზედ ნახკვარი ლიტრა საზონი, შემდეგ
თხლათ დასჭერით ღ ხონში ჩაყარეთ ზედ დასხნით რრი
ჯამი ცივი ტუტა, საზონი სულ უნდა გაიშალოს ისე
ჟურიეთ, მერმე ნახკვარი ჩასხნით ამ მდულარეს ტაშტში
ღ ნახკვარი შეინახეთ. რომ გადმოიდუღოს, ალის ფრისა
ღ რქრის ფრისათვის რომელიც ძათუები გქონდეთ ნი-
შანი შუაბით ღ ჯანდრის ხეზედ აასხით, გაშალეთ კარ-
გათ ღ ისე მშრალათ ჩაჭკიდეთ ტაშტში, მარდათ დაატ-
რიადეთ რომ არ დაიწოს ღ ან ტაშტის ნაპირას არ
მიავაროთ, მერმე ჯამით ცივი წყალი გედგეთ ხელი დაი-
სკველეთ ღ შლილს ზედ დაჭკარით ღ გაშინჯეთ თუ გა-
მომხარშული არის, გათეთრდება ღ თუ ილიაება, კიდევ
გამომხარშვა აკლია.—შემდეგ ტაშტით ცივი წყალი გედ-
გეთ ღ წასაც დროს შეატყოთ რომ გამოინახოს ამოი-



ღეთ ჭ ეს ძაფები ამ წყალში ჩაყარეთ, იმდენი რეცხეთ
 ჭ უცვალეთ ცივი წყალი, რომ საპონი არ შეყოლოთ,
 მერმე ამოწურეთ, გაშალეთ ჭ სარისაზედ გაფინეთ,
 ცხარე მსესედ.

ამ დიდი ტაშტიდგან ტუტა სულ დაცალეთ ჭ
 ხელახლათ მოიტანეთ ხელი ტუტა ჭ ენაზედ დაიკარით,
 თუ ენა დაგწოთ, ცოტა წყალი მიუმატეთ ჭ ჩაასხით
 ტაშტში, რომ ადუღდეს ის შენახული საპონიც მასინ
 ჩაასხით, მოიღე ძაფები: სახალასფრე, საპარასფრე,
 სანდლის ფრისათვის ჭ ცივი ვარდის ფრისათვის, აას-
 ხით ჯანდრის ხეზედ ჭ ჩაჭკიდეთ ტაშტში, მერე ხელი
 დაისკულებთ ჭ დაატრიალებთ რომ არ დაწოს ჭ როდე-
 საც გამომინარშოს გასინჯეთ ჭ ჩაყარეთ ისეუ ისე ცივს
 წყალში, გარეცხეთ ჭ გაფინეთ, ყოველივე ასე დაამზა-
 დეთ; რომ გაშირეს მერმე ძაფები ხელით უნდა დაფშვნი-
 ტოთ ჭ მოიტანოთ ორი ჯანდრის ხე, შულოზედ გაუ-
 კეთოთ, ერთმა ძაგრათ ორის ხელით ჯანდრის ხე უნ-
 და დაიჭიროს ჭ მეორემ დაფერთხოს, თან შულოები
 უნდა დასწოროთ, სულ თითო თითოთ უნდა დაჭყეტ-
 სოთ ჭ შეინახოთ შელებამდის,

251. ალისარჩულის გამოსდა.

(როდესაც ალისარჩულის გამოსდას დაიწყოთ,
 შირველათ ალისარჩული უნდა აწონოთ, ხუთი კვერცხი
 რომ ალსარჩული იყოს, ერთი კვერცხი საალისფრე ჭ
 საპარასფრე ძაფი, უნდა იყოს, როდესაც ალისარჩულს
 ამოწურავთ. შემდეგ ორ ჩაწილათ უნდა გაჭყოთ ჭ
 ჩაყაროთ ორს ამერიკის პარკებში, ანუ სამის პარკებში,
 რომ ცალცალკე უნდა ირეცხოს.)

ეს აწონილი ალისარჩული საღამოთი ჩაყარეთ დიდს
 ქვაბში ჭ დაასხათ რამდენსაც ხელი გაუძლებს ცხელი

წყალი ღ ლისარჩულს ზედ შემოაყენეთ კარგათ გა-
შალეთ, იმ ღამე ისე შეინახეთ რომ დაღბეს,

მეორეს დღით, ექვს საათზედ ადექით ღ ჰირეკუ-
ლათ მოამზადეთ ჭურჭლები. ერთი დიდი ტაშტი ხონ-
დრავისათვის ღ ორი დიდი ტაშტი, ლისარჩულის სა-
რეცხათ; აგრეთვე ოთხი დიდრონი ქვაბები წმინდათ გა-
რეცხილა ღ შოკალული.

შემდეგ, ის ლისარჩულია, მუჭით გუნდ-გუნდათ, მაგრათ
ამოწურეთ ღ წვენიც ჰარკში გაწურეთ რომ თან ლი-
სარჩული არ გაჭყოს, მერსე ეს წვენი ჩაასხით დიდს
ტაშტში ღ შიგ ჩაყარეთ საოქროსფერე ძაფები ისე
დადგით რომ შეიღებოს. ეს ამოწურული ლისარჩული
ორ ნაწილათ ორს ჰარკში რომ ჩაჭყრიოთ. შირზედ ჰატ-
რუქი უნდა მოუჭიროთ რომ ლისარჩული არ წამოცვიფ-
დეს რეცხაში ღ არც ძალიან დაბლა უნდა მოუჭიროთ
ლისარჩულს, ახლა, რომ ლისარჩული გაშლიათ ირეც-
ხოს.

ერთი ჰარკი ერთმა დედაკაცმა უნდა ჩადოს ერთს
დიდს ტაშტში ღ მეორე ჰარკი მეორე დედაკაცმა მეო-
რეს დიდს ტაშტში.

ორთავემ დაასხან თითო ჯამი ნელთბილი წყალი ღ
ორნივე ერთს დროს უნდა მოჭყვინენ რეცხას ღ როგორც
სარეცხი გაურეცხიათ, ისე მოუსონ სელი, სამი ოთხი
წარეცხონ თუ არა, ჩაასხან ეს ხონდრავი დიდს ტაშტ-
ში.

ახლა მეორეთ დაასხან კიდევ თითო ჯამი წყალი
ღ წარეცხონ ისევე ისე ღ იმავე ხონდრავის ტაშტში
ჩაასხან.

ახლა მესამეთ დაასხან ღ წარეცხონ ღ სულ იმავე
ერთათ ჩაასხან.



კიდევ მეოთხეთ დასსსან ღ წარეცხონ ღ იქვე ჩასს-
 სან. მესუთუხედ, კარგათ გაწურეთ, წამოყარეთ ორ-
 თავ ტაშტებში, აღისარჩული, გაშალოთ ღ გაწეწეთ, მერ-
 ძე ის თავი ტუტა რომა გაქეთ შესახული მოიღეთ ღ
 ორი სტოლის გოგზი ერთმა დასსსით ღ ორიც მეორემ,
 კარგათ დასრისეთ, რომ აღისარჩულს გაუფდეს, მერძე
 ისევ ისე ჩაყარეთ შარებებში მოაკარით შირს ღ ზედ
 დასსსით თითო ჯამი წყალი ღ რეცხეთ, როგორც რეც-
 ხამდით ღ ეს შაქარ ნაკრავი წვენი ჩასსსით მეორეს ჭურ-
 ჭელში ღ დასსსით აღისარჩულს კიდევ თითო ჯამი წყა-
 ლი ღ ხელმეორეთ წარეცხეთ ღ ესეც იმას ზედვე დასს-
 სით; ახლა მესამეთ წარეცხეთ ღ კიდევ იქვე ჩასს-
 სით; რა კი ტუტა ეკვრება სამჯერ უხდა წარეცხოს
 ხელმე უფკელთვისა, ეს იქონიეთ სსხეში.

(ეს შირველი ტუტა ნაკრავი ყაჭებისათვის ივარგებს)
 ახლა მეორეთა ჰკარით ტუტა, ისევ ისე ორი სტოლის
 გოგზი ერთმა ღ ორიც მეორემ, დასრისეთ კარგათ შარ-
 კიანათ, აღისარჩული ღ დასსსით თითო ჯამი წყალი ღ
 წარეცხეთ; ამ მეორე ტუტა ნაკრავსა ჰქვიან თავი წვენი
 ღ აღისფრის შესაღებით ამას ცალკე შეინახავთ დიდს
 ქვებში, ორნივა.

მეორეთ ესლა უტუტოთ რომ გაირეცხება, ეს კი-
 დევ ცალკე ჩასსსით,—ეს იქნება შუა წვენი.

მესამე უტუტოთ განარეცხი, კიდევ ცალკე ჩასსსით,
 ეს იქნება ბ ო ლ ო ს წ ვ ე ნ ი.

მესამეთ კიდევ ჰკარით ტუტა, ისევ ისე ღ დას-
 რისეთ შარკიანათ აღისარჩული, შემდეგ დასსსით თითო
 ჯამი წყალი ღ წარეცხეთ; ეს წვენიც დასსსით იმ შირ-
 ველს თ ა ვ წ ვ ე ნ ს, რომელიც გიდგათ, დანიშნული.

ამის შემდეგ წანარეცხი დასსსით ისევ შუა წვენს,
 ღ იმის მომდევნო წანარეცხი დასსსით ბ ო ლ ო ს წ ვ ე ნ ს.



მეოთხეთ კიდევ ჭკარით ტუტა ღ დასრისეთ, შემდეგ დასსხით თითო ჯამი წყალი ღ წარეცხეთ. ეს მეოთხე ტუტა ნაკრავი წვენი ჩაასხით ცალკე ღ დაისწავლეთ, რომ ეს იქნება შირის ფრის შესაღები წვენი.

ამაზედ მომდევნო წანარეცხი, ისევ შუა წვენს დაასხით ღ ბოლოს წანარეცხი ბოლოს წვენს დაასხით.

მესუთეთ აღისარჩული წამოჭყარეთ, აწეწეთ, კარგათ აშაღეთ ღ ჭკარით ორი გოვზი ტუტა ღ ისევ ჩაყარეთ შარკში, დაასხით ზედ თითო ჯამი ნელ-თბილი წყალი, როგორათაც აქამდის ღ წარეცხეთ. ეს წვენიც დაასხი ო კიდევ თავ წვენს...

იმ სანაირისფრე წვენში კი აღარა აურიოთ რა...

მეორეთ დაასხით წყალი წარეცხეთ, დაასხით შუა წვენს ღ ბოლოს წანარეცხი—ბოლოს წვენსა.

(აღისარჩულს მანამდის ფერი აქვს, ამ გვარათ უნდა ირეცხოს, შირკული ტუტა ნაკრავი თავ-წვენს დაესხას, მეორე წანარეცხი შუა წვენს ღ ბოლოს წანარეცხი—ბოლოს წვენს. ტუტა შეიღჯერ უნდა ეკრას ღ როდესაც წარეცხება, შარკი კარგათ უნდა გაიწუროს ხოლმე ღ ერთხელ რომ ტუტასა ჭკარამთ ღ წარეცხამთ, ორი გზომე უტუტოთ უნდა წარეცხოთ.—ყოველი წანარეცხი ტუტისანი თავ-წვენს უნდა დაასხათ, მომდევნო წანარეცხი შუა წვენს, ღ ბოლოს წანარეცხი ბოლოს წვენს: ესენი კარგათ უნდა დაისლოძოთ.

ახლა დავიწყოთ შეღებვა.

— ოქროს ფერი:—რომელიც ჩაჭყარეთ, შირკულათ, აღისარჩულის განაწურშია, ის უნდა შუა დღის შემდეგ ამოიწუროს. გაავლოს ცივს წყალში, გაწუროს გაშაღოს, ხარისაზედ ღ გაჭკიდოს გრილში, ამ ოქროს

ფრის ამონაწერს წგენში ს ა ნ ა ლ ი ს ფ რ ე ჩ ა დ ე თ ჳ თუ
ციაგი გინდათ; ძაფი ძალე ამოწურეთ.

ვინცდაცა, სიწითლე გაჭკრავდეს ჩაღის ფერსა, ჯერ
თეთრს მიტყლის ნაჭრებს ხაჭურათ, კიდევ ამოატყვეთ
ღ ისე შედეგამთ ჩაღის ფერს.

— სანდლის ფერს რომ ღებამდეო, ჯერ ძაფი
ცივს წყალში დასველეთ, გაწურეთ, გაძალეთ,
ღ მერმე მოიღეთ ერთი ფინჯანი ჰარას ფრის წვე-
ნი, ერთი ფინჯანი ჩაღის ფრის წვენი ჳ ერთი ფინ-
ჯანიც ცივი წყალი, ერთათ აურიეთ ჳ ძაფი ჩადეთ შიგ
სახარათ, გადააბრუნეთ, ამოიღეთ ჳ ისევე გააკლეთ
ცივს წყალში, გაწურეთ თუ სიწითლის ფერი სტარბობს,
ჩაღისფრის წვენი ჳ წყალი ერთათ აურიეთ ჳ იმაში
გაკლეთ კიდევ, თუ სიფითლის ფერი სტარბობს ჳ
ძაშინ ერთი კოვზი ლამონის წვენი, დაჭკრათ წყალზედ
ღ შიგ გააკლეთ. თუ კარგი არს ჳ ანც ერთი აღარ
უნდა, ძაშინ ცივს წყალში გააკლეთ. გასწურეთ, ჳ გა-
ფერთ.

— პირის ფერს რომ ღებამდეო, რომელიცა
გაქვსთ საპირისფრე წვენი, იქიდან დასხით ბაღიაზედ
იმოდენი, რაც რომ ძაფს დასველებს, მერმე ზედ დას-
ხით ერთი სტაქანი წყალი ჳ ხასკვარი კოვზი ლამონის
წვენი მიეცით, მოურიეთ ჳ ძაფი წყალში დასველებული
ღ გაწეწილი ჩადეთ შიგ, გადააბრუნ-გადმოაბრუნეთ ჳ
შეწურეთ; შემდეგ კიდევ ცივს წყალში გააკლეთ, გაწუ-
რეთ ჳ გაფინეთ ცალკე, საინისაზედ, რამ რქროს ფერს
ჩნ მიაკარათ, თორემ აჭრელდება.

თუ ც ი ა გ ი ჰ ა რ ი ს ფ ე რ ი გინდათ, წყალი მო-
მეტყებულა დასხით ჳ თუ მჭასე პირის ფერი
—ძაშინ წყალი ცოტა მიეცით.

(პირის ფრისა ჳ ლისფრის შესაღებავათ, დ ე დ ა თ

ლიბონი უნდა გქონდეთ, წმინდათ გამოწურული ღ გამ-
 წმენდილი, ანუ ბრწყინული, ანუ ახალი ისრები. ანუ გუ-
 რამბი.—მკვასევე უნდა მოხარშოს გამოწურას ღ ისე შე-
 ინახოს, ანუ გოწახურის წვენი; ყველაზედ უკეთესი კი არის
 ლიბონი.)

ა ლ ი ს ფ რ ი ს შ ე ლ ე ბ ე ა .

მოიღეთ თავი წვენიდგან, რადენი წვენიც იმ ძაფს
 დაჭტარავს ღ ხასხსით ტაფაში, გაათბეთ ღ ერთი სტო-
 ლის კოვზი ლიბონის წვენი ხასხსით დედაი ღ მოური-
 ეთ, დასველებული შლილი გაშაღეთ ღ შიგ ჩადეთ, გა-
 დაბრუნეთ ღ დადგით თბილათ, ზედ თეფში დააფარეთ,
 მანამდის იმ სიწითლეს ამოწმოს. სუთს მინუტს შემ-
 დგე. ხელახლათ განიმეორეთ ღ კიდევ ისე დაამზადეთ
 აღასფრის წვენი ღ ჩადეთ, ხელმეორეთ სააღისფრე ძა-
 ფი, მანამდის იმ თავ წვესს შეაღეთ.—(თუ ბევრი არის
 ძაფები, რას ტაფაში უნდა ჩადოთ სოღმე. ღ წვენი
 ძაღას არ უნდა გაატყლოთ, თორემ ძაღისფრის შავი ფე-
 რი აჩვენებს ღ არც ცივი უნდა იყოს, რამ თეთრი აღი
 აჩვენებს.)

ახლა მოჭყვებით მეორეთ შუა წვენიდან ღ მანამ-
 დის შეაღეთ, სულ ასე ჭლებავთ, როგორც ზემოთ დავს-
 წერეთ, ეს წვენიც რომ გამოიღვეს ღ შემდგე.—ბოლოს
 წვესს მოჭყვებით ღ ისე ისე შეაღეთ. (თუ ხასხსით რომ
 გარგი აღასფერი შეიღებს ღ ამ ბოლოს წვენიდა სიყვით-
 ლის ფერი მისცა რამ, მაშინ აღარც კი ისძარებთ ამ ბო-
 ლოს წვესსა. ესეც უნდა ვსთქვათ, რომ რამდენჯერაც
 ამოწურამთ აღასფრის ძაფს, მანამ წვესს ხელმეორეთ
 გაატყლებთ, მანამ უნდა თბილათ, წმინდას რაშიმე შე-
 სვიოთ სოღმე, როდესაც გაატყლებს წვენი ღ გამოი-
 ღებთ გასწეწთ ღ ისე ჩასდებთ.)



პირისფერისა და აღისფერის ნაღებებში ყაჭის ძაფე-
ბი შეღებეთ ხოლმე.

როდესაც ძაფები დაშრება, ჯერ სელით უნდა მოფ-
შნიტოთ და შემდეგ ჯანდრის ხით დაფეროსოთ და ისე
შეინახოთ.

252. სოსნის შეღებვა.

მინდორზედ, უანებში რომ სოსანი ყვავილი იშლე-
ბა, დილა ადრინათ მოაკრეოინეთ და მოიტანეთ, შემდეგ
დაასხით სუთი ექვსი გოგოები და ასე ააჩქეინეთ: სო-
სანს ჯგუფათ ფოთლები ისე მოჭსწვეიტეთ, რომ გული
და ფესები არ შექვეკეს, სულ ასე თითო, თითოთ დაარ-
ჩიეთ, მერმე გასცხრილეთ, რომ თესლები არ შექვეკეს.

შემდეგ როგორც აღისაჩქეისათვის თავი ტუტა
დამიწერია, იმისთანა ტუტა უნდა გქონდეთ და ძაფიც იმის-
თანას ცხარეს ტუტით უნდა მოხარშოთ.—სოსანს როდესაც
დააჩქეეთ, ჩაჭყრით ტაფაში და ზედ ერთს ჯამს
წყაალს დაასხამთ და ცეცხლზედ დასდგამთ, რომ ჩაითუთ-
ქება, მოურევთ და მაშინვე გადამოიღებთ, სოსანსე ძაფი
მაშინ საჩქაროთ უნდა ცივს ტუტაში გაავლოთ, შეწუ-
როთ, გაწეწოთ და სოსანში ჩასდოთ, გადააბრუნოთ და
დასდგათ ისე თბილათ, დახუროთ რამ და იდგეს სა-
ღამომდის; საღამოზედ ამოიღებთ, გასწურამთ და ისე
გრილოში გააშრობთ იმ ღამესა, მეორეს დღეს მოფშე-
ხეთ სელით და კიდევ ხელ-ახლათ სოსანს ისევ ისე
მოურმუნადებთ და ჩაჭსდებთ, შუა დღის შემდეგ კიდევ ამო-
იღებთ და გაჭყეინთ გაშრეს,—ახლა მესამეთ ჩაჭებთ სო-
სანში და მეოთხე დღეს კი სოსანს რომ ჩააჩქეეთ, და-
ნაყეთ და ცოტა წყალი დაასხით და ახლა ცივს სოსანში
ჩაჭეთ, საღამომდის ისე იყოს და შემდეგ გაფინეთ, (სო-
სანში სამი გზობა უნდა ცხელში ჩაჭოთ და მეოთხეთ—
ცივიში, მაშინ შეიღებება კარგი სოსანი ძაფი..)

2.—ი ა ს ა მ ა ნ ი.

სოხანს, როგორც ზემოთა სწორია რომ დააჩქევთ
დ დახვავთ, მერმე გასწორანთ დ იმ წვეს უნდა დაჭკ-
რათ ერთი ჩაის კოვზი ძმარი დ ძაფი ცივს წყალში
დასველებული, გაწურული დ გაწეწილი, უნდა ჩადეთ იმ
წვესში, საჩქაროთ გადააბრუნეთ; თუ მუქი გინდათ, კი-
დეკ გააკვებთ დ თუ ანა გასწორავთ დ დაჭყენთ გრი-
ლში.

353. მწვანე ნავთის ფერის დ ფუსტულის შეღება

ჟერ ამისთანა ტუტაში უნდა გამოჭანარძოთ: მღ-
იღეთ ნაცარი, გასცურით რომ ანა შეჭყვეს რა, რნი
ჯაში ჩაყარეთ ქვაბში დ ზედ დასხნით ცივი წყალი, რ-
დესაც დაწმდეს, ცალკე გადაწურეთ ტაშტში დ შემოდ-
გით, როდესაც შეთბეს, ერთი გირვანქა თხლათ დათლი-
ლი საპონი გახსენით ცალკე დ იმ ტაშტში ჩაასხით,
რომ აღუდეს დ სამწვანე, სახავთისფრე, დ საფუსტუდე;
შიგ გამოხარშეთ ამ ნაცარ წმინდში.

შემდეგ თუთის ფოთელი ბლემათ დაკრიფეთ დ
ჩაყარეთ დიდს ქვაბში, დასხნით ზედ წყალი დ მონარ-
შეთ, შემდეგ ეს ფოთლები ამოჭყარეთ დ ხელახალი
ფოთლები ჩაყარეთ, რომ მონარშოს, კიდეკ ამოიღეთ
დ ახლა მესამეთ ჩატყარეთ, სხვა ფოთლები, რომ წვენი
კარგი გამოვიდეს, მერმე ის ფოთლებიც ამოყარეთ
დ გადმოიღეთ ქვაბი, შემდეგ იმ ქვაბიდან გადმოწურეთ
ხატარას ტაშტში წვენი დ რნი სტოლის კოვზი დახ-
ყილი შაბი ჩაყარეთ, მორეივეთ, დასვედეთ ძაფი, გაწუ-
რეთ, გაწეწეთ დ ჩადეთ იმ ტაშტში, გადააბრუნეთ დ
დაცალეთ ერთს საათს. მერმე ამოწურეთ დ ის შაბ-
წყალი ცალკე შეინახეთ, დ ამ ძაფს კიდეკ დასხნით ის

ფურცლის წვენი ზ კიდევ ერთი საათი დაცალეთ, მერმე ამოიღეთ: ერთი სიტყვით ხუთჯერ განიმეორეთ ამ წვენის დასხმას; შემდეგ ამოწურეთ ზ გაფინეთ გრილში, რომ გაშრეს.

1 — ნ ა ე თ ი ს ფ ე რ ი .

მოიტანეთ კარგათ მოწეული ანწლის ყურძენი, დამარცხლეთ, ისე დაარჩივით, მერმე ჩაყარეთ ქვასში ზ ზედ დასხით წყალი, ამოჭყლიტეთ ზ საძი ოთხი პირი გადმოადრეთ, მერმე სანავთისფრე ძაფს რაც წვენი გეოფა, ტილოში გადმოწურეთ, გააგრილეთ ზ ნახევარი სტოლის გოვნი დახაილი არჯასში, შიგ ჩაყარეთ ზ ჩადეთ სანავთისფრე ძაფი, გადააბრუნეთ ზ ნახევარ საათს დაცალეთ, ახლა კიდევ მეორეთ გადმოწურეთ ზ კიდევ იმტოლი არჯასში ჩაყარეთ ზ ძაფი ისევ ისე ჩადეთ, მესამეთაც აგრეთვე ზ თუ საჭირო იყოს მეოთხეთაც დასხით; მერმე გაავლეთ ცივს წყალში ზ გაფინეთ გრილში.

თუ ვინიცრბას, ნავთის ფერს, ან შავი ფერი აქვეს ზ ან ლურჯის ფერი, მაშინ იმ ფურცლის წვენი, ყვითელი, დასხით რაზედმე ზ შიგ გაავლეთ ეს ძაფი ზ ისე დაფინეთ.

2 — მ წ ე ა ნ ე .

მოიღეთ კარგათ მოწეული სის კენკრა, დაარჩივით ზ ჩაყარეთ ქვასში, დასხით წყალი, საძი ოთხი რომ წამოდუდდეს, გადმოიღეთ ზ ტილოში გადმოწურეთ, რადჯინც სამწვანე ძაფს დასვკლებს ზ რადჯესაც გავრილდეს დასვკლეთ ძაფი წყალში, გაწურეთ, გაწვეთ ზ ჩადეთ შიგ, გადააბრუნეთ ზ დაცალეთ ნახევარი საათი, მერმე ამოწურეთ ზ ხელ-მეორეთ ჩადეთ, ახლა კიდევ

მესამეთა და მეოთხეთ ჩადეთ, რომ კარგი მწკანე მოვი-
დეს, შემდეგ გრილად დაფინეთ რომ გაშრეს. მეო-
ვრეს დღეს ნახეთ, გათქმნიტეთ და თუ ან სიჭ-
რელე აქს, ან ტუდი ფერი ასდევს, მაშინ ის შახ-წყა-
ლი რომა გაქვთ შენახული, ყვითლის წვენითა, ის გათ-
ბეთ და იმაში ცოტა ხანს ჩადეთ, მერმე კიდევ ოთხჯერ
როგორც პირველათ, ისევ კერწას წვენიში ჩადეთ და შემ-
დეგ ცივს წყალში გააფლეთ და გაფინეთ.

3—ფ უ ს ტ უ ღ ი.

მოიტანეთ ის დაეკითღული საფურცულე ძაფი,
დასველეთ, გაწურეთ, გაწეწეთ და მერმე იმ კერწას
წვენი გადმოსწურეთ და ხელ-თბილში ჩადეთ და საჩქა-
როთ გადახარეთ, ამოიღეთ, ცივს წყალში გააფლეთ და
დაფინეთ. თუ მუქი გნებამდეთ, დასვალეთ სუთს მი-
ნუტს.

4—ს ა ლ ა თ ი ს ფ ე რ ი.

დაეკითღული შლილი, ცივს წყალში დასველეთ
გაწურეთ, გაწეწეთ, და გააფლეთ იმ ნაღებავში საჩქაროთ.

354. ჭიაფურის შეღება.

ჯერ ჭიაფური აწონეთ, რამდენი მისხალიც არის
ჭიაფერი, ორ მისხალ ნაკლები ენდრო უნდა და ორივე
წალ წალკე წმინდათ დანაყეთ და დააღებთ ცხელის წყლით;
მეორეს დღეს ჩაასხით ქვაბში, ჯერ ჭიაფური აღუღეთ
და მერმე ენდრო დანახით ზედ და აღუღეთ; სამი პირი
რომ გადმოიღუდოს, მაშინ ერთა თეთრი გუნდა, წმინდათ
დანაყიდი, ჩაგდეთ შიგ და მერმე ძაფს შახი შეუწონეთ
ორი წილი შახი გადაყარეთ და ძაფის მესამედს შახში,
ეს ძაფი უნდა ჩადეთ, შახი დანაყეთ და წყალი დანახით

ჩადეთ ძაფი შიგ ჳ ადრულეთ, მერმე ამოიღეთ ძაფი ჳ სამჯერ ცივს წყალში გარეცხეთ, მერმე ადრულეთ ეს ჭიაფური ჳ ჩადეთ ძაფი შიგ, წამოადრულეთ ჳ გადმოიღეთ, დადგით თბილათ; რეცა გაცივდეს, ძაფი ნახეთ: კარგი ჭიაფური არის თუ არა, ჳ თუ არ კარგა, კიდევ გაათბეთ ჳ დადგით ისე, მანამ შეიღებება. შემდეგ ამოიღეთ, გაწურეთ ჳ გაფინეთ გრილად.

355. კაკლის ლენჯოში შეღებილი წიაღი.

მოიღეთ ნიკოზის ლენჯო, წყალი დასხნით ჳ მოსაწმეთ, მერმე გადმოსდგით ჳ გადმოწურეთ ტამბში, რასაც ძაფს დასველებს იმოდენი წვენი ჳ ჩადეთ შიგ ძაფი, ნახეთ თუ მუქი წიაღი გინდათ, წვენი გამრეცვალეთ, თუ არა ჳ გააკლეთ ცივს წყალში ჳ გააშრეთ.

356. ენძელაში შეღებული ჩინი.

ენძელა მოკრიფეთ ჳ ყვავილი დააჩნიკეთ, ზედ დასხნით ადრულეული წყალი, რეცა ჩაითუთქას, გააკლეთ ძაფი შაბ-წყალში, გაწურეთ, გაწეწეთ ჳ ჩადეთ შიგა, გადააბრუნეთ ჳ ამოწურეთ; ამ გვარათ განიშეორეთ, მანამდის კარგი ჩინი მოვიდეს.

357. შაფის შეღებვა.

ერთი სტილი რომ ძაფი იყოს, რძი სტილი ბროწეულის ქერქი აუწონეთ, მერმე ეს ბოროწეულის ქერქი მოხარძეთ წყალში ჳ ძაფი სამჯერ შიგ ჩადეთ, ასე რომ ტიტებს რომ გაცხელებთ ჳ ძაფს შიგ ჩასდებთ, მეორეს დილამდის ისე უნდა იყოს, ახლა მეორეს დილას ძაფს ამოიღებთ, ტიტებს გაცხელებთ ჳ კიდევ ხელმეორეთ ჩასდებთ, ახლა მესამე დილას კიდევ ისე გაცხელებთ ჳ ჩასდებთ, შემდეგ ძაფი გააშრეთ.



მერმე, ორს თუნგს წითელს ძმარს მოადრულეთ ღ შიგ ჩაჭყროთ უხმარებულ სამჭედურის წიდას, ექვს ნა-
ჭერს, ჩასხამთ ქილში ღ მავრათ ზიარს მოაკრავთ, სა-
მი კვირა ისე უნდა იდგეს, შემდეგ მოურჩევთ სეკადას
ღ ზატარას ქვებში წამოასხით ღ წამოადრულეთ, ის და-
ტიტიბუფი ძაფები ჩაწყე შიგ, შუადღემდის იყოს, მერ-
მე ამოწურე ღ ეს წყენი ქილშივე ჩასხნი. მერეს დღეს
სელმეორეთ ისევე წამოასხნი ქვებში ღ აადრულე, ჩადეკ შიგ
ისევე ის ძაფები, შუა დღის უკან ამოწურე ღ კიდევ შიგ-
ვე ქილში ჩასხნი, ახლა მესამე დღეს გადმოწურე ქი-
ლსდან ქვებში ღ აადრულე, ჩადეკ შიგ ძაფები, ისევე ისე.
მეოთხე დღეს კი, ორდესაც გადმოწურამთ ღ კიდევ
ძაფს ჩასდებთ, ისევე ისე, შემდეგ ძაფს ხუდარ გააშრობთ,
მამინ გაცხელებულს წყალში ჩაგდეთ ორის ქონი ერ-
თი თხილის ტოლი ღ ჩადეთ ძაფი შიგ, კარგათ გარეც-
ხეთ მერმე ცივს წყალში ღ გაფინეთ.

კინიტობა ცუდი შავი მოვიდეს; ორი ბრწეულის
ტიტიბი, წამოადრულეთ წყალში ღ ის სიშაკე სეკადა-
ში ჩასხნით, შემდეგ დასდეთ ღ ისევე ისე შეღებეთ,
მშენიერი შავი მოვა.

358. სოსანი ტუნტით.

ტუნტის ყვავილი დაარჩივით სოსნის ფერის ტუნ-
ტისა ღ ჩაყრეთ ტაფაში, დაასხით წყალი. ომ დადგათ
ცეცხლზედ ღ ომ ჩათუთქოს, ძაფი დაშაბეთ ღ ჩადეთ,
გადმოიღეთ ღ ისე დადგით ხუთს მინუტს, შემდეგ კი-
დეკ განიმეორეთ, მანამ კარგი სოსნის ფერი მოვა.
— ისამანი. ამ მოადრულეს ისამანის წყენში ძაფი და-
უშაბავი გაველეთ ღ ისამანი მოვა.

359. ისფრის ხით შეღებვა.

ისფრის სეს, ბაზარში მეწვრიძელები ჭეიდიან სოფელს. უნდა ის სე წვრილად დასქვით და იმ ღამეს დააღებოთ, შეიკრეს დღეს ჩაყარათ ქვანახშირში, მიუმატოთ კიდევ წყალი და ადუღოთ, შემდეგ ცოტა წამოასხათ ცამტზედ და ძაფი უნდა დაშალოთ და გაწეროთ, გაწეროთ, ისე ჩაღოთ შიგ; რამდენჯერმე განიშეიკრეთ ასე, მანამდის კარგი ისფერი შეიღებება.

ხარინჯის ხითაც ამ რიგით უნდა შეღებოთ და ბაჟის ხითაც.

360. საწონი და საწეაო.

- ერთი სტაქანი წყალი, ეთანასწორება ნახევარ გირვანქას.
- ერთი გირვანქა კრუბის ფქვილი, სამი სტაქანი არის.
- ერთი კოვზი ფქვილი, სტაქნის მესამედი არის,
- ერთი გირვანქა ერბო, რვა კოვზი არის,
- ერთი კოვზი ერბო, მერვედი არის გირვანქისა.
- ერთი გირვანქა გამდნარი ერბო, ერთი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედი არის.
- ერთი გირვანქა ბრინჯი, ორი სტაქანი არის.
- ერთი გირვანქა ლობიო, ორი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედი არის.
- ერთი გირვანქა ნუში, სამი სტაქანი არის.
- ერთი გირვანქა ქიშიშიცი, სამი სტაქანი არის.
- ერთი გირვანქა დაფუნჯილი შაქარი, ორს სტაქანს ცოტა ნაკლები არის.
- ერთი გირვანქა დამტკრეული ნაჭერი შაქარი, ოცდათორმეტი ნაჭერი არის.
- ერთი სტოლას კოვზი დაფუნჯილი შაქარი, ერთი ლოტი არის.

— ერთი გირვანქა დაფქული ყავა, ხუთი გაუტენავი სტაქანი არის.

— ერთი გირვანქა დაუწვავი ყავა, ორ სტაქან ნასკვარი არის.

— ერთი გირვანქა უძი ნაღები, ერთი სტაქანი ჭ სტაქნის მესამედი არის.

— ერთი გირვანქა შავი ქლიავი, ორი სტაქანი ჭ ნასკვარი არის.

— ორი ჯავზი ერთი მისხალი არის.

— ორი ჩაის კოვზი დაფქული დაჩინი, ერთი მისხალი არის.

— სამოცდაათი მისავი, ერთი მისხალი არის.

— ერთი გირვანქა შაქრის შესოქი, ორი სტაქანი ჭ ნასკვარი არის.

— ოთხმოცდა ცამეტი ჩაფი, ერთი ურემი ღვინო არის.

— ერთი ურემი ღვინო, სამი საპალჩე არის.

— ერთი საპალჩე, ოცდათერთმეტი ჩაფი არის.

— ერთი ჩაფი, ოთხ თუნგ ნასკვარი არის.

— ერთი თუნგი, ორი სელადა არის.

— ხუთი შამპანსკის ბოთლიც, ერთი თუნგი არის.

— ერთი ჩარქა, სელადის ნასკვარი არის.

— ოთხი ტრიცეტკა, ერთი ჩარქა არის.

— ერთი კედრა, სამი თუნგი არის.

— ერთი კოკა, ორი ბათმანი არის.

— ერთი ბათმანი, ორი თუნგი არის.

— ორი ბათმანი, ერთი ფუთი არის.

— ერთი ფუთი, ორმოცი გირვანქა არის.

— ორი მახერკა, ერთი თუნგი არის.

— ერთი ლიტრა, ცხრა გირვანქა არის.

— სამი ოყა, ერთი ლიტრა არის.

- ერთი გოდი ათი ლიტრა აწის ღ სწყათ გი სამი
ფუთი აწის.
- ერთი გოდი, ასოცი გირვანქა აწის.
- ერთი ურემი ზურვი, ცუდა სუთი გოდი აწის.
- ერთი გირვანქა, ოთხმოცდა თექვსმეტი მისხალი აწის.
- ერთი მისხალი, ცუდა ოთხი მუსუნდო *) აწის.
- ერთი მისხალი, ოთხი დანგი აწის.
- ერთი ასმუშკა, თორმეტი მისხალი აწის.
- ერთი ჩარქვი წონისა, ორი გირვანქა ღ ერთი ჩეთ-
ვერთი აწის.
- ერთი სტილი, ცუდა ერთი მისხალი აწის წონისა.
- ერთი გვერცხი ნახევარ გირვანქა აწის.
- ქსანი შვიდი გვერცხი აწის.
- დოჯა, თორმეტი მანეჭკა აწის, ანუ სამი ზათმანი.



*) წონას ეძახიან ოქრომჭედ ლუბი.

დამატება

ზოგიერთი რუსული საქმელების გაკეთება

1. წითელი ბულიონი.

სამი გირვანქა სორცი გარეცხეთ & ჩადეთ ქვაბში, თან ჩაყოფეთ დაჭრილი ორი ძირი სტაფილო & ორი თაყი ხახვი, ზედ დასხით ერთი ჩეთვერთი ერბო & დადგით, ცალ მხარეს რომ გაწითლდეს, მეორეს მხარესაც გადააბრუნეთ & დაწითლეთ, შემდეგ იმთენი წყალი დასხით, რომ ინარჩოს საკმაოდ & წყლის დასხმა აღარ მოუნდეს, შემდეგ შიგ ჩაყარეთ მწვანეულობა & რადესაც ისე მოინარჩოს რომ რვა მათლახა ბულიონი-და გამოვიდეს მაშინ გადაწურეთ ტილოში & იმ ბულიონში ჩადეთ ერთი გირვანქა ხბოს სორცი & ერთი გირვანქა ვიხინა, ადუღეთ, ქაფი მოხადეთ, შემდეგ გაწურეთ სალფეტკში & დადგით, რომ გაცივდეს სიმსუქნე მოჭხადეთ & კვერცხის ცილით დაწმინდეთ, გაწურეთ კიდევ & მოაყარეთ წმინდათ დაჭრილი ოხრახუში & კამა, ისე მიაწვით

მასალათ მიეცით:

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 3. გირვანქა სორცი, | 2. ძირი ოხრახუში, |
| 4. ძირი ხახვი, | 2. ძირი ნიასური, |
| 2. ორი ძირი სტაფილო, | 20. პილპილი, |
| 3. დაუნის ფოთოლი, | 1. გირვანქა ვიხინა, |
| 1. ჩეთვერთი ერბო. | 1. გირვანქა ხბოს სორცი. |

(ექსი კაცის უღუფა არის ყოველივე)



2. წმინდა ბულიონი.

ოთხი გირვანქა სორცი თბილს წყალში კარგათ
 გარეცხეთ. მერმე ჩადეთ ქვაბში ჯ სუდ დაასხით ცივი
 წყალი, დუღილში ქაფი მოჰსადეთ, რომ მოინარშოს
 სორცი ამოიღეთ ჯ ცივს წყალში გარეცხეთ, ბულიონი
 ტილოში გაწურეთ ჯ შიგ ჩაყარეთ მწკანულობა ჯ რა-
 სკო, დაფენის ფოთოლი ჯ პილპილი, რომ ადუღოთ
 შეძგებ მირთმევის დროს გაწურეთ ტილოში ჯ მოაყა-
 რეთ წმინდათ დაჭრილი ოხრახუში.

მასალათ მიეცით:

- 4. გირვანქა სორცი,
- 2. ძირი სტაფილო,
- 1. ძირი ნიასურა,
- 1. ძირი ოხრახუში,
- 1. ძირი ხახვი.

- 2. გამხმარი სკო,
- 4. დაფენის ფოთოლი,
- 5 ანგლიური პილპილი,
- მწკანე ოხრახუში.

3. სბოს სუვი.

ოთხი გირვანქა სბოს სორცი, გარეცხეთ ჯ ჩადეთ
 ქვაბში, დაასხით საკმარ წყალი, რომ ადუღდეს, ქაფი
 მოჰსადეთ ჯ რომ მოინარშოს სორცი, ამოიღეთ ჯ ცივს
 წყალში გარეცხეთ, ბულიონი ტილოში გაწურეთ, შეძ-
 გებ შიგ ჩაყარეთ მწკანულობა ჯ პილპილი, ისე ადუ-
 ლეთ, მატანის დროს სუვი კიდევ ტილოში გაწურეთ ჯ
 წმინდათ დაჭრილი ოხრახუში მოაყარეთ ჯ მიართვით.

მასალათ მიეცით:

- 4. გირვანქა სბოს სორცი,
- 2. ძირი სტაფილო,
- 1. ძირი ოხრახუში,
- 1. ძირი კამა,

- 1. ძირი ნიასურა,
- 3. დაფენის ფოთოლი,
- 15. ანგლიური პილპილი.

4. გოჭის სუნი.

გოჭიც ისე მოხარშეთ, როგორც სხოს სორცია, შემდეგ ნახევარი სტაქანი პერლოვის გრუშა ცალკე ჩაყარეთ ქვაბში, ზედ დაასხით ერთი გოჭი ერბო და მოშუშეთ, მერმე დაასხით სტაქან ნახევარი უმი ნაღები და აურიეთ სუბში, ადუღეთ, მიტანის დროს მოაყარეთ დაჭრილი ოხრახუმი.

მასალათ მიეცით:

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 3. გირვანქა გოჭის სორცია, | 1. ძირი ხახვი, |
| 2. ძირი სტაფილო, | 15. ანგლიური პილპილი. |
| 1. ძირი ოხრახუმი, | ნახევარსტაქ. პერლოვი გრუშა |
| 1. ხირი ნიასური, | სტაქან ნახევარი უმი ნაღები. |
| 1. ძირი ქინძი, | მწვანე ოხრახუმი. |

5. ბორში.

სამი გირვანქა სორცია გარეცხეთ და ჩადეთ ქვაბში, წამოდუღებაში ქათვი მოჭხადეთ და მოხარშეთ მწვანეულობით და ექვსი გამხმარი სოკოთი, მერმე გაწურეთ ტილოში, ვისაც ენებება კიდევ ჩაჭხადებს ერთს გირვანქას ვიხინას, შემდეგ ცალკე მოხარშეთ ერთი გირვანქა ჭარხალი, ანუ შეწვით და გაფრქვილი დასტერით გრძლიათ და წვრილათ მერმე სუბი გააცივეთ და ქონი მოჭხადეთ, შემდეგ ის დაჭრილი ჭარხალი ჩაყარეთ და ჭარხლისავე მოხარშული წვენიც ზედ დაასხით, მერმე ერთი სტაქანი უმი ნაღები დაასხით და მიართვიეთ.

მასალათ მიეცით:

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 3. გირვანქა სორცია, | 6. პილპილი, |
| 1. გირვანქა ვიხინა, | 3. დაუნის ფოთოლი, |
| 6. გამხმარი სოკო, | 1. გირვანქა ჭარხალი, |

- 1. ოხრახუში,
- 1. ნიასურნი.
- 2. ძირი ხასვი

- 10. ანგლიური პილპილი.
- 1. სტაქანი უმი ნაღები,
- ჭარხლის წვენი.

6. მყაუნის ში.

სამი გირვანქა სორცი დასტერით, გარეცხეთ ჭხაყრეთ ქვანში, წყალი დაასხით ჭ მონარშეთ, ვისაც ენებება მიუმატეთ ერთი გირვანქა ვიჩინა ჭ ხაყარეთ მწვანეულობა, გამხმარი სოკო, შექდეგ მონარშეისა გაწურეთ ტილოში, მერმე ერთი გირვანქა მყაუნა გარეცხეთ, გაწურეთ, წმინდათ დაკეპეთ, როგორც მხალი ჭ მონარშეთ ერთი გოვნი ერბოთი ჭ იმ ბუღიონში ხაყარეთ, მონარშეთ, მერმე დაასხით უმი ნაღები ჭ წამოაღულეთ, შექდეგ ხაღეთ დაკეპილი მონარშული სოკო.

მასალათ მიეცით:

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| 3. გირვანქა ძროხის სორცი, | 1. ძირი ნიასური |
| 1. გირვანქა ვიჩინა, | 1. ძირი კამა, |
| 2. ძირი ხასვი | 1. გირვანქა მყაუნა. |
| 1. ძირი ოხრახუში. | 1. სტაქანი უმი ნაღები. |
| 12. ანგლიური პილპილი. | |
- გირვანქის მეოთხედი სოკო,

7. ბორში.

სამი გირვანქა ძროხის სორცი გარეცხეთ თბილს წყალში, წამოაღულებაში ქაფი მონადეთ ჭ რამ მონარშოხ სორცი აძოიღეთ, ცივს წყალში გარეცხეთ ჭ ნაჭერ-ნაჭერ დასტერით ჭ ხაყარეთ ქვანში, ზედ დაასხით გაწურული ბუღიონი ჭ უყავით მწვანეულობა, მერმე

ერთი თავი გომბორსტო რვათ გასტყვრით ღ შიგ ჩანწყუთ, რომ მონხარშოს, თქვენს გომბორსედ მიეცით ძმარი, ღ მარილი, თუ გუნებებათ მიუშატკეთ ერთი გირვანქა ვიჩინა, ცალკე მონხარშული, მიტანის დროს სიმსუქნე მონადეთ ღ მერმე ჩადეთ შიგ დაკეზილი ჭარხლის ფოთოლი.

მასალათ მიეცით:

- | | |
|---------------------|-------------------------|
| 3. გირვანქა ხორცი, | 10. ანგლიური ვილზილი. |
| 1. გირვანქა ვიჩინა, | 1. თავი გომბორსტო, |
| 2. ძირი სტაფილო, | ძმარი, |
| 2. ძირი ხახვი, | 1. გირვანქა ჭარხლის ფო- |
| 3. ღაფნის ფოთოლი, | თოლი. |

წ. ბორში.

სამი გირვანქა ძროხის ხორცი გარეცხეთ ღ ჩაყარათ ქვაბში, მონხარშეთ მწვანეულაბით, შემდეგ ხორცი აბოილეთ, ცივს წყალში გარეცხეთ ღ დასტყვრით. მერმე მყაუნა ღ ან ჭარხლის ფოთოლი ცალკე მონხარშეთ, გაწურეთ ღ დაკეზეთ, როგორც მხალი, შემდეგ ორი თავი ხახვი მონხარშეთ ერთს კოვს კობში ღ ის დაკეზილი მყაუნა ჩადეთ შიგ, მოშუშეთ, მერმე ზედ დაასხით ტალაში გაწურული ბულიონი, რომ ადუღდეს ხორციც შიგვე ჩანწყუთ ღ გარეცხეთ, მერმე ხუთი კვირცხა გათქვიფეთ ღ დაასხით ნახევარი სტაქანი ძმარი ღ მიეცით იმ გაგრილებულში, შემდეგ ისევე დადგით ღ თან მოურავეთ ღ თან ადუღეთ. გადმოღების დროს დასტყვრით წმინდათ ოხრახუში ღ მიართვით.

მასალათ მიეცით:

- | | |
|--------------------|---------------------------------|
| 3. გირვანქა ხორცი, | 2. ძირი ხახვი, |
| 1. ძირი ხახვი, | 2. გირვანქა მყაუნა ანუ ჭარხალი, |



- 1. ძირი ოხრახუში,
- 1. ძირი კაძა,
- 1. ძირი ქანძი.

- 1. კოვზი ერზო,
- 5. კვერცხი,
- 1. სტაქანი ძმარი,

9. ში.

საძი გირვანქა ძროხის სორცი გარეცხეთ ჭადეთ ქვაბში ჭ მონარძეთ მწვანეულობით, შემდეგ კომბოსტო თუ დიდი თავი არის—ნასკვარი ჭ თუ პატარა ჭ ერთი-ნათ, გრძლათ ჭ წვრილათ. ზერეთვე ხსხვი ჭ ჩაყარეთ ქვაბში, მერმე მოჭხადეთ იმ ბუღიონს სამსუქნე ჭ და-სხნით, კომბოსტო მოთუთქეთ ჭ ერთი სტოლს კოვზი ფქვილი ჭ საძი სტოლის კოვზი ძმარი აურიეთ ერთათ ჭ დასხნით კომბოსტოს, ისიც რომ მოიშუშოს, მერმე დასხნით ზედ ბუღიონი, სორცი დასტერით ჭ ჩაწყეთ შიგვე, შემდეგ თუ არის უმი ნაღები დასხნით ჭ თუ არ არის, საძი კვერცხის გული გათქვიფეთ ჭ ჩაუშვით; მარეკით ადუღეთ ჭ გადმოღების დროს მთაყარეთ წმინ-დათ დაჭრილი ოხრახუში.

მასალათ მიეცით:

- 3. გირვანქა სორცი,
- 1. ძირი ნიასურნი,
- 1. ძირი ოხრახუში.
- 2. ძირი ხსხვი,
- 3. დაფნის ფოთოლი,
- 1. სტაქ. ნაღები, ან კვერცხი.

- 12. ანგლისკი ჰილზილი,
- 1. თავი კომბოსტო,
- 2. ხსხვი,
- 1. კოვზი ფქვილი,
- 3. კოვზი ძმარი.

10. სუზი ზომღამურით. *)

ორი გირვანქა ძროხის სორცი, ერთი გირვანქა ხბოს სორცი, ნასკვარი ქათამი ჩაწყეთ ქვაბში ჭ მონარ-ძეთ მწვანეულობით, შემდეგ სორცები ამოიღეთ ჭ ბუღიონი გაწურეთ ტოლოში, მერმე ზომღამურებს წვე-

*) რუსული ბადრიჯანი.

ნი ჭ თესლები გამოაცალეთ, ჩაყარეთ კასტრულაში, ზედ დასხნით კოვზ ნახევარი ერბო ჭ მოშუშეთ, შემდეგ ჩაყარეთ ერთი კოვზი ფქვილი, ზოურით კარგათ ჭ მერმე ბულიონი დასხნით ზედა, ერთი რამ წამოიდუღოს შემდეგ გაწურეთ საცერში, მერმე ერთი სტაქანი უმი ნაღები დასხნით ზედ, გააცხელოთ, ისე მიართვით ჭ თუ გენებებთ ხორციც შიგვე ჩაწეთ.

მასალათ მიეცით:

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| 2. გირვანქა ძროხის ხორცი, | ნახევარი ქათამი, |
| 1. გირვანქა სბოს ხორცი, | 2. ძარი სტაფილა, |
| 1. ძარი ოსრახუში. | 1. ძარი ნიასურნი, |
| 1. ძარი ხახვი, | 1. ძარი ქანძი, |
| 15. ახელიური შიღვილი | 3. დაფნის ფოთოლი. |
| კოვზ-ნახევარი ერბო, | 15. ზომღამური. |
| 1. სტაქანი უმი ნაღები, | 1. კოვზი ფქვილი. |

11. ხორცის აკროშკა.

უნდა დასჭრათ წმინდათ ჭ ოთხ კუთხიანათ მოხარშული ძროხის ხორცი, სბოს ხორცი, ცხვრის ხორცი, ვიხინა, ენა ჭ რაც ამგვარები იმუძათ გქონდეთ, სულ ყველანი ამ ხორცებიდგან დასჭერით სულ ერთათეფში, შემდეგ გაფრქვეთ კიტრი ანუ კიტრის მწნილი ჭ დაკეპეთ. აგრეთვე მაგრათ მოხარშული კვერცხები დაკეპეთ ჭ ხახვი, კაძა, ესენი სულ ერთათ ჩაყარეთ ხუზოჯიკში, მერმე დასხნით უმი ნაღები ჭ კვასი ანუ კისლი-სხი, შეასკლოთ ძარილითა ჭ შიღვილით, ჩადეთ უინული შიგ ჭ მზათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

- | | |
|---------------------------|----------------|
| სხვა ჯ სხვა ნაირი სორცები | 3. კვერცხი |
| მოხარშული განა შემწვარი. | 2. კიტრი, |
| 2. სტაქანი უმი ნაღები, | 1. ძირი ხახვი. |
| 1. ბოთლი კვასი. | |

სოუსები.

1. თეთრი სოუსი.

(მოხარშულს სბოსთან, ინდოურთან ჯ ქათამთან) უნდა გაათბოთ კოვზ ნახევარი ეზბო ჯ აურიოთ სტაქანს რომ მესამედი აკლდეს ფქვილი, მოშუშოთ ჯ მერმე ზედ დაასხათ საძი სტაქანი გაწურული ბულიონი ქათმისა, ანუ ინდოურისა, შემდეგ დაასხით უმი ნაღები ჯ კიდევ აადუღეთ, მერმე მოაყარეთ წმინდათ დაჭრილი ოხრახუში ჯ ხორცსს მოასხით.

მასალათ მიეცით:

- კოვზ ნახევარი ეზბო,
 სტაქანს რომ მესამედი აკლდეს ფქვილი,
 ერთი სტაქანი უმი ნაღები,
 სბოს სორცი, ანუ ქათამი.

2. თეთრი სოუსი კატლეთისათვის.

ერთი კოვზი ეზბო ჩაასხით ჯ სტაქანის მესამედი ფქვილი, აურივეთ ჯ მოშუშეთ, მერმე დაასხით საძი სტაქანი ბულიონი ჯ ღიმონის წვენი, შემდეგ აადუღეთ ჯ ორი კვერცხის გული გათქვიფეთ ჯ გაგრილებულში ჩაუშეთ, მერმე მოასხით.

მასალათ მიეცით:

- | | |
|--|--|
| 1. გოვზი ერბო,
სტაქანის მესამედი ფქვი-
ლი. | 3. სტაქანი ბულიონი,
ლიმონის მუთხედი,
2. კვერცხი. |
|--|--|

3. წითელი სოუსი.

ნახევარ სტაქანი ფქვილი ჯ გოვზ ნახევარი ერბო ჩაყარეთ ჯ მოშუშეთ, მერმე დასხით ზედ ორ სტაქან ნახევარი ბულიონი, შემდეგ ერთი ჩაის გოვზი შაქრის ნაფხსკენი დაყარეთ სკავრანდაზედ რომ დაწითლდეს, მერმე ზედ დასხით ორი გოვზი ბულიონი, მოურიეთ ჯ აადუღეთ, შემდეგ ჩაასხით სოუსში ჯ ჩაყარეთ შაქარი ჯ ლიმონის წვენი დასხით.

მასალათ მიეცით:

- | | |
|---|---|
| ნახევარი სტაქანი ფქვილი,
გოვზ-ნახევარი ერბო, | ორ სტაქან ნახევარი ბუ-
ლიონი,
3. ჩაის გოვზი შაქარი. |
|---|---|

(რაზედაც გენებებათ მოასხამთ ამ სოუსს).

4. ხრენის სოუსი.

ექვსი გოვზი დაფხკვილი ხრენი, ერთი სტაქანიუმი ნაღები, ერთი გოვზი ერბო, ერთი სტაქანი ბულიონი, აადუღეთ ორჯულ, მერმე დასხით სამი კვერცხის გუფი გათქვეფილი ჯ მოურიეთ, რომ არ აიჭრას, შემდეგ მოასხით ცივათ მოხარშულს გოჭს, ანუ სხვას, რასაც გენებებათ.

მასალათ მიეცით:

- | | |
|--------------------------------|---|
| ექვსი გოვზი დაფხკვილი
ხრენი | 1. გოვზი ერბო,
1. სტაქანი ბულიონი
3. კვერცხის გუფი. |
| 1. სტაქანი უმი ნაღები, | |



შემწკრები.

1. როსტბიძი

აიღეთ სამი გირვანქა ხორცი, ძარღვები მოაშორეთ, მერმე დასხნით სკაურადაზედ სამი კოვზი ერბო & ჩადეთ ეს ხორცი, მოაყარეთ დაჭრილი სტაფილო, ხახვი & ძარილი, მოასხნით სამი კოვზი ძმარი, შედგით ფუქში & შეწვით, ისე რომ გაწითლდეს, შემდეგ გადმოიღეთ დასჭკრით & გარს მოუწვეთ ერბოში მოხრატკული კარტოფილი & ზედ მოაყარეთ დაფხეკილი სრენი.

მასალათ მიეცით:

- | | | |
|--------------------|--|------------------------|
| 3. გირვანქა ხორცი, | | 2. ძირი ხახვი. |
| 3. კოვზი ერბო, | | 1. გირვანქა კარტოფილი, |
| 2. ძირი სტაფილო, | | სრენი. |
| 3. კოვზი ძმარი, | | |

2. ბიქსტექსი.

სამი გირვანქა ძროხის სუკი აიღეთ & ძარღვიანი ტყავი & ქონი მოაშორეთ, მერმე დასჭკრით ორი თითის სიმსლათ & სივრძით რაც სიბრგვლე აქვს, შემდეგ მრგვალის სით დაბეგვით, მოაყარეთ ძარილი & ჰილზალი, ზედ წაუსვით ფრთით ჰრავანსკის ზეთი & ძმარი ერთათ აჩუყელი, დადგით ცივს ადგილს ორი საათი, როდესაც დრო იქნება ერბო გაადნეთ, აიღეთ თითო თითო & შ.გ ამოაყლეთ & ცხელს სკაურადაზედ დადეთ, მეორეს მხარესაც გადააბრუნეთ რომ შეიწოს, ძლიან კი არ უნდა დაწოთ, მცვრინანი უნდა იყოს. რომ დაამზადოთ დაწვეთ ბლუდზედ & გაუკეთეთ სოუსი ასე:

ერთი კოვზი ფუქილი & ერთიკოვზი ერბო აადუღეთ,

ზედ დასსით ორი სტაქანი ბულიონი ორმ ადუღდ ლიმონი დაწურეთ & მოასხით ზედა.

მასალათ მიეცით:

- | | | |
|--------------------------|--|-------------------|
| 3. გირვანქა ძროხის სუკი, | | 3. კოვზი ძმარი, |
| ნახევარი გირვანქა ერბო, | | 3. ზილზილი, |
| 1. კოვზი ფქვილი, | | ლიმონის მკეთსელი. |
| 1. კოვზი შრავანსკი ზეთი. | | |

3. ქარკოი.

სამი გირვანქა ხორცი გარეცხეთ ცივს წყალში & დადეთ ბლუდზედ, მოაყარეთ ძარილი & წკრილათ დაჭრილი სტაფილო, ხახვი, ნიახური, ოსრახუში, & მოასხით შურის კვასი, მერმე შედგით დუსავლი ფეხში, მალმალ გადახბრუნეთ & დასსით კვასი, როდესაც მზათ იყოს, მასინ ამის წვენი გასტრულკაში ჩაასხით & გააძივეთ, ქონი მოჭხადეთ, მერმე ნახევარს კოვზს ერბოში, ნახევარი კოვზი ფქვილი მოშუშეთ & ხურიეთ იმ წვენში, შემდეგ ხორცი ბლუდზედ დადეთ, ზტელათ დასჭერით & ზედ ის წვენი მოასხით.

მასალათ მიეცით:

- | | | |
|-----------------------|--|------------------------|
| 3. გირვანქა ხორცი, | | 1. ძირი ოსრახუში, |
| 2. ძირი სტაფილო, | | ნახევარი კოვზი ერბო, |
| 1. ბოთლი შურის კვასი, | | ნახევარი კოვზი ფქვილი, |
| 1. ძირი ნიახური. | | 2. ძირი ხახვი. |

4. ცხვრის ბადე, ანუ ჭაჭა გატენილი.

მოიღეთ ცხვრის შიგანური & ნახევარ გირვანქა დუმა, ყოველივე დაუჭრელათ მოხარშეთ & მერმე წმინ-

დათ დაკეპეთ, შიგ აუჩივკეთ დამხალი ბუფკი, ზილზილი, მარლი, ერთი სტაქანი წმინდათ დაკეპილი ღუმა, ხასვი ნასკვარ კოვს ერბოში მოხრატული ღ სამი უმი კვერცხი, მეტე ეს ცხვრის ჭაჭა გაშალეთ კასტრულაში ღ ეს დამხადებული დაკეპილი მასალა შიგ ჩადეთ ღ გარს შემოახვიეთ, ან გამოცვივდეს, შედგით ღუხაფი ფეხში ერთ საათს ღ გამოაგდეთ ბლუდზედ.

მასალათ მიეცით:

- | | | |
|-------------------|--|---------------------------|
| ცხვრის შიგანური, | | 1. ძირი ნიასური, |
| ცხვრის ჭაჭა, | | 2. ძირი ხასვი, |
| 1. სტაქანი ღუმა, | | 15. ანკლიური ზილზილი. |
| 3. დაფნის ფოთოლი. | | ნასკვარი ფრანციტულიბუფკი, |
| 3. კვერცხი. | | ზილზილი ღ მარლი, |
| 1. ძირი ოხრახუში. | | |

5. ინდოური შემწვარი, ანუ ქათამი.

გაბტყნილი ღ გამოშიგნული ინდოური გარტყნეთ ღ მოაყარეთ მარლი, ყაროვნიკზედ დაასხით ერბო ღ ზედ ეს ინდოური დადეთ, გარს შემოაუწყეთ გაფტყნილი ხასვი, კართოფილი, რუსული ბადრიჯანი, ქართული ბადრიჯანი შუა დაჭრილიშემდეგ ღუხაფი ფეხში სუთს მინუტს შედგით ღ გადააბრუნეთ ყოველივე ორმ შეიწოს გადმოიღეთ ღ მიართვიეთ.

მასალათ მიეცით:

- | | | |
|-----------------------|--|-----------------------|
| ინდოური, | | 12. რუსული ბადრიჯანი, |
| 2. სტოლის კოვზი ერბო, | | 9. ქართული ბადრიჯანი, |
| 10. თავი ხასვი, | | მარლი. |
| 1 გიწვანქა კარტოფილი. | | |



6. სლავონი ჰერაქი.

მთავრე გირვანქის მეოთხედი ძროხის ფილტვის ქონი ღ წვრილათ დასჭერით, ჩაყარეთ ფილში ღ ფილთა ქვით დანაყეთ, ფილთა ქვა ცხელ წყალში გააცხელეთ ხოლმე ღ ისე ნაყეთ, შემდეგ ოთხი კვერცხი გათქვიფეთ ღ შიგ ნემცის ფქვილი აურიეთ ღ ცომი მოწილეთ, მერმე მრგვალი ხით გაათხელეთ ღ აიღეთ იმ დანაყილი ქონიდან ჩადეთ ცომში გადაჭკეტეთ ღ დასეპეთ მაგრა იმ მრგვალის ხითა ღ ასლს კიდევ გაათხელეთ ღ ჩადეთ ქონი, დასეპეთ კარგათ, ხუთჯერ ექვსჯერ ასე უნდა გადაჭკეტოთ, ქონი ჩადოთ ღ დასეპოთ, შემდეგ გაათხელეთ ლავაშივით ღ ჩადეთ დამზადებული ხორცი გუნდ-გუნდათ, ცომი გადაკეტეთ ღ მოსჭერით ზატარ-ზატარა ფერისშეკები, მერმე ფერთით შემოდან კვერცხი მოუსვით, დააწყეთ კასტრულკის თავებზედ ღ დუნავი ფიქში შედგით ღ გამოაცხეთ.

გირვანქის ნახევარი უმი რბილი ხორცი, ძალიან წვრილათ დაკეპეთ, ორი თავი შემწვარი ხახვი თან შეაკეპეთ, აურიეთ რქეში ანუ წყალში დამზალი ბუფვი, ორი უმი კვერცხი ღ ესენი ცოტათი მოშუშეთ ერთს კოვსს ერბოში, შემდეგ ჩადეთ შემოთ დამზადებულს ცომში ღ როგორც დაგვიწერია გამოაცხეთ.

მასალათ მიეცით:

- | | |
|--|---|
| <p>გირვანქის მეოთხედი ფილ-
ტვის ქონი,
2. სტაქანი ფქვილი.
6. კვერცხი,</p> | <p>ნახევარი ბუფვი,
2. თავი ხახვი,
1. კოვზი ერბო,
ნახევარი გირვანქა ხორცი.</p> |
|--|---|



7. ჰიროცი

ექვსი კვერცხი გათქვიფეთ და შიგ აურიეთ სამი სტაქანი ნექცის ფქვილი, ცომი მოზილეთ, მერმე მრგვალის სით გაათხეეთ და შიგ ჩადეთ კარაქი ანუ წმინდათ გადასულილი ერბო და ცომი გადაჭკეტეთ და მარცხდასეპეთ, ახლა ხელმოკრეთ განიმოკრეთ, ხუთჯერ მანტუნდა გაათხელოთ, ერბო ჩადოთ და დასეპოთ, შემდეგ მარცხთ გაჭყავით ცომი და გაათხეეთ ცალ-ცალკე, ამას მოუმსახდეთ გულისათვის მასალა ამ რიგათ:

ორი წიწილი ასო ასოთ დასჭერით და მოშუშეთ ერბოში, ერთი გირვანქა რბილი ხორცი უძათ დაკვეთთ და სამი თაფი შემწვარი ხახვი, მერმე შიგ აურიეთ დამბალი და გაწურული ბუდე, შემდეგ მოშუშეთ ერბოში, აგრეთვე მრგვლათ მოხარშეთ კვერცხები და თითო კვერცხი გასჭერით სამათ, მერმე იმ გათხელებულს ცომში ჯერ ჩადეთ ეს დამზადებული ხორცი, მერმე მოაწეთ წიწილები და კვერცხები, შემდეგ კიდევ ხორცი მოაყარეთ და გადაათარეთ ზედ მოკრე პირი ცომი და ნაპირები შემოუკვეთეთ, დადეთ უარყოფნიკზედ და შედგით დუხავოა ჟენში, რომ გამოცხვეს.

მასალათ მიეცით:

- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| 6. კვერცხი, | 3. თაფი ხახვი, |
| 3. სტაქანი ფქვილი, | ნახევარი ბუდე, |
| ნახევარი გირვანქა კარაქი, | ჩეთკერთი ერბო, |
| 2. წიწილები, | 3. კვერცხი გულისთვის. |
| 1. გირვანქა ხორცი, | |

ტებილეულობა.

1. სირნიცი.

ახალი ხაჭო დაფშვევით და შიგ აურიეთ ოთხი



კვერცხი, სამი კოვზი უმი ნაღები, შაქარი, მარილი, ფქვილი, მერმე გავკეთეთ ჰატარ-ჰატარა ნაჭრები და კრბში მოხრავეთ ორივე მხარე.

მასწავთ მიეცით:

- | | |
|----------------------|--|
| 3. გირვანქა ხაჭო, | სტაქნის მესამედი ფქვილი,
ნახევარი სტაქანი კრბი
მარილი. |
| 4. კვერცხი, | |
| 3. კოვზი უმი ნაღები, | |
| 4. ნაჭერი შაქარი. | |

2. ზუდინდი.

ნახევარი გირვანქა გამხარი ბუფის გული დაფხიკეთ და ერთი ბუფიცი დაფუქენით, ერთი სტაქანი და სტაქანის მეოთხედი რძე ზედ დაასხით, აურიეთ და დადგით ცეცხლთან, ცოტა ხანს შეძვევ შეიდი კვერცხის გული დაასხით და შიგ ჩაყარეთ ნახევარი სტაქანი დაფუქნილი შაქარი, სტაქანს რომ აკლდეს მესამედი ქიშმიში და ერთი კოვზი კრბი, აურიეთ ერთათ და შეძვევ შეიდი კვერცხის ცილა ცალკე კარგათ გათქვიფეთ და ერთი ბლუდის ტოლათ საფუეტიკზედ მოასხი და შიგ ჩადეთ ეს დამზადებული მასალა; ერთი თითის ტოლი გი მეტი დაადეთ და შეკარით ძაფით მაგრად ეს საფუეტიკი. შეძვევ ადუღებულ მარილ წყალში ჩადეთ და ადუღეთ საათ ნახევარი, საფუეტიკს წვერები ჯოხზედ მიუბით რომ ქვაბს არ მიეკაროს და არ დაიწოს, ადუღებული წყალი დაუძტეთ ხოლმე, რომ არ დაიშროს, შეძვევ ამოიღეთ საფუეტიკი და დადეთ თუშფაღანგზედ რომ წყალი სულ გავიდეს, მერმე წამოაგდეთ ბლუდზედ.

თუ გენებებათ და ისევე ასე დამზადებული მასალა

ჩადეთ ფორმაში და დასავალი ფერში გამოაცხეთ.—სრულს
 ასე უნდა მოემსახდეთ: ოთხი კვერცხის გული და ოთხი
 ნაჭერი დასავალი შაქარი უნდა გათქვიფეთ რომ გა-
 თეთრდეს, მერმე უნდა დასხნათ ერთი სტაქანის მეოთ-
 ხედი მადერა და დაურიეთ ერთი სტაქანის მეოთხედი
 წყალი, აგრეთვე ერთი ნაჭერი ლიმონი უკურგეთ და დად-
 გით პლიტაზედ, თან მართულით გათქვიფეთ, ჯერ ნელ
 ცეცხლზედ და როდესაც დაიწყებს ზევით ამოსვლას, მა-
 შინ დადგით ცხარე ცეცხლზედ, სულ რომ აიწკვას და ქა-
 ფივით გახდესა პუდინგს მოასხით.

მასალათ მიეცით:

<p>ნახევარი გირვანქა გამსმარი ბუჯკი, 1. მთელი ბუჯკი, 1. სტაქანი და სტაქანის მეო- თხედი რძე. ნახევარი სტაქანი ქიშმიში, 7. კვერცხი.</p>	<p>ნახევარი სტაქანი შაქარი, ლიმონის ცედრა, გოგოს ნახევარი ეზბო, 4. კვერცხი, 4. ნაჭერი შაქარი, სტაქანის მეოთხედი მადერა, ერთი ნაჭერი ლიმონი.</p>
---	---

3. ტორტი ნუშისა.

ნუში გაფრქვევით მწარე და ტკბილი, მერმე დასა-
 ვეთ ერთს კვერცხის გულში, შემდეგ აურიეთ შაქარი
 და დაუმატეთ თითო თითოთ კვერცხის გული და თანა
 თქვიფეთ, ლიმონის ცედრა ჩაყარეთ გათქვიფეთ ცალკე
 კვერცხის ცილა და დასხნით, ზედ დაყარეთ სტაქანს
 ერთი თითოდა აკლდეს ფქვილი როდესაც კარგათ გაი-
 თქვიფება, ჩაასხნათ ქაღალდის ფორმაში ანუ გასტრუჯკის
 თაგებში და შედგით დასავალი ფერში, როდესაც
 გამოცხებება, საცერზედ წამოაგდეთ და თუ გნებებათ.

შუაში მუწახა ჩაატანეთ, ორივე ერთმანერთზედ დაწვეთ
დ მონატეთ რეგორც ვასხა.

მასალათ მიეცით:

- | | | |
|--------------------------|--|--------------------------|
| 1. სტაქანი ნუში, | | კოვზ ნახევარი ვრბო, |
| 10. მარცვალი მწარე ნუში, | | 8. კვერცხის გული, |
| სტაქნის მეოთხედი აკლდეს | | 4. კვერცხის ცილა, |
| შაქარი, | | ლიმონის მესამედის ცედრა. |
| სტაქანს მეოთხედი აკლდეს | | |
| ფქვილი, | | |

4. ტორტი ნაღებისა.

სამი სტაქანი ძაღიან სქელი ნაღები გათქვიფეთ
მანამ აქაფდეს, სტაქანს მეოთხედი აკლდეს შაქარი,
ექვსი კვერცხის გული გოგლი მოგლისავით გათქვიფეთ
დ მერმე ერთათ აურიეთ, დანაყილი ილი დ კანილი
გაურიეთ, ექვსი კვერცხის ცილა ცალკე გათქვიფეთ, რომ
აქაფდეს, სტაქნის მესამედი შაქარი დ ნახევარი სტაქანი
ფქვილი ცილაში აურიეთ დ შემდეგ ყოველივე ერთათ
გააცივეთ გათქვიფეთ დ კასტრულკის თავეს ფრთით ვრბო
წაუსვით, ეს მასალა გაყავით ორათ დ შიგ ჩასხნით დ
შედგით დუხავრი ფეხში, რომ გამოცხვეს. საცერზედ
გადმოაგდეთ დ ერთმანერთზედ დაწვეთ, ისე მონატეთ
ანუ შუაში მუწახა ჩაატანეთ.

მასალათ მიეცით:

- | | | |
|-------------------------|--|--------------------------|
| 3. სტაქანი ნაღები, | | კანილი ჯონის მეოთხედი, |
| სტაქანს მეოთხედი აკლდეს | | 6. კვერცხის ცილა, |
| შაქარი, | | სტაქნის მესამედი შაქარი, |
| 6. კვერცხის გული, | | ნახევარი სტაქანი ფქვილი. |
| 6. ილი. | | |

5. ტორტი.

ერთი გირვანქა ერბო გააღნეთ, მერმე დაასხით ღ შარტულითა თქვიფეთ, მანამდის გათეთრდეს, შემდეგ თორმეტი კვერცხის გული ღ ერთი გირვანქა შაქარი ერთათ გოგლი მოგლისავით გათქვიფეთ, ჩაყარეთ დანა- ყილი ილის გული ღ ვანილი ანუ ჯაკონი, შემდეგ იმ ერბოში აურიეთ, მერმე გათქვიფეთ თორმეტი კვერცხის ცილა, რომ აქაფდეს შიგ ჩაყარეთ, ერთი სტაქანი ფქვი- ლი აურიეთ კარგათ ღ სულ ერთათ მოაქცივეთ ყოველივე ღ მოუსვით კასტრულკის თავების ერბო დანაყილი სუნხარი მოაყარეთ, ეს მასალა გაყავით ორათ, შიგ ჩაასხით ღ შედგით ღუნავრი ფენში რომ გამოცხვეს, შემდეგ მო- სატეთ.

მასალათ მიეცით:

1. გირვანქა ერბო,
1. გირვანქა შაქარი,
12. კვერცხი.
6. ილი,

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. სტაქანი ფქვილი, ალუბლის მურაბა, |
|---|

6. ვაძლი

ნახევარი სტაქანი გადამდნარი ერბო. გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს, მერმე ოთხ კვერცხის გულში ხუთი ნაჭერი დანაყილი შაქარი ჩაყარეთ ღ გათქვიფეთ გა- თეთრდეს, ერთი სტაქანი ღ სტაქნის მეოთხედი ფქვილი აურიეთ ერთ სტაქან რძეში ღ გათქვიფეთ, შემდეგ რვა კვერცხის ცილა ცალკე გათქვიფეთ, რომ აქაფდეს მერმე ცოტ-ცოტა ზედ დაასხით ღ თანა თქვიფეთ, შემდეგ სულ ყველა ერთათ აურიეთ ღ გათქვიფეთ, მერმე ვაჭ-



ღის ფორმა გააცხელეთ & შიგ ჩასხნით ოთხი სტოლის
გოგონი & ძაწით.

მასალათ მიეცით:

- | | |
|--------------------------------------|--|
| ნახევარი სტაქანი გადამდნარი
ერბო, | 1. სტაქანი & სტაქნის მკო-
თხედი ფქვილი, |
| 4. კვერცხის გული, | 1. სტაქანი რძე, |
| 5. ნაჭკერი შაქარი, | 8 კვერცხის ცილა. |
- (ამ მასალიდან გამოვა თორმეტი ვაჭლი).

7. ტრუბოჭკა

ოთხი გოგონი გადამდნარი ერბო გათქვიფეთ, მანამ
გათეთრდეს, თან ჩააყარეთ დანაყილი შაქარი, გათქვიფეთ
ოთხი კვერცხი & შიგ ჩაყარეთ ნახევარი სტაქანი ფქვილი,
ხუთი მარცვალ დანაყილი ნუში & რვა გოგონი რძე,
აურიეთ ერთათ ყოველივე & გამოაცხეთ თითო ჯერზედ,
ნახევარი გოგონი ჩასხნით ფორმაში, პირველათ კი ერბო
ძოუსვით ფორმასა & მეორე კი აღარ უნდა,

მასალათ მიეცით:

- | | |
|--|--|
| 1. ჩეთვერთი ერბო,
ნახევარი სტაქანი რძე,
6. ნაჭკერი შაქარი, | 5. მარცვალ მწარე ნუში,
ნახევარი სტაქანი ფქვილი. |
|--|--|
- (ამ მასალას გამოვა ოცდა ხუთიდან, ოცდა რვაშდის)

8. ბისკვიტი.

ექვსი კვერცხის გული გათქვიფეთ ექვს ჩაის გოგონს
შაქართან & ცილა ცალკე გათქვიფეთ, მანამ გათეთრდეს,
მეორე ჩაყარეთ ექვსი ჩაის გოგონი ნემცის ფქვილი, შემ-
დეგ სულ ერთათ აურიეთ & გააკეთეთ ქაღალდის კო-

ლოგები, მოუსვით ფრთით ერბო და ჩასხნით დამზადებული მასალა და შეაწვით ღუსავი ფეხში, რომ გამოცხვეს.

მასალათ მიეცით:

- | | | |
|-----------------------|--|-------------------------|
| 6. კვერცხი, | | 6. ჩაისკოვ. ნემეცისფერი |
| 6. ჩაის კოვზი შაქარი, | | ნახევარი კოვზი ერბო. |

9. ბესე ნუშისა.

სტაქნის მერვედი ნუში გაფტქენით და გააშრეთ, მერმე დასტერით ძალიან წვრილათ, შემდეგ სუთი კვერცხის ცილა გათქვიფეთ ძალიან და შიგ ჩაყარეთ ნახევარი გირვანქა შაქარი და ეს ნუში, მერმე ქაღალდი დადეთ ლისტზე და ზედ გააკეთეთ პატარ-პატარები, შემდეგ ღუსავი ფეხში და გამოაცხეთ.

მასალათ მიეცით:

- | | | |
|------------------------|--|---------------------------|
| სტაქნის მეოთხედი ნუში, | | ნახევარი გირვანქა დანაუი- |
| 5. კვერცხის ცილა, | | დი შაქარი. |

კრემები, ჟილე და სხვანი.

1. ვაშლის კამპოტი.

ვაშლები გაფტქენით და გასტერით: დიდი ოთხათ და პატარა ორათ, გულები გამოაცხადეთ და მოხარშეთ შაქარ წყალში, ამოიღეთ და ვაშლს გაუყარეთ მისაკები, წვენი გაწურეთ და ჩაყარეთ ნახევარ სტაქანი შაქარი, მერმე დაასხით ერთი სტაქანი თავი ღვინო, ჩაყარეთ ლიმონის ცედრა და ნახევარი ლიმონის წვენი ჩასხნით, დადგით ცეცხლზე და ადუღეთ, მანამ ორი სტაქანი დადრეხება, შემდეგ ვაშლი დააწვით ბლუდზე და ზედ



ლახარეთ დანაუფლი დარჩინი ღ როდესაც გაცივდეს
აშინ მიაწვით.

მასალათ მიეცით:

- | | |
|---|--|
| 12. ვაშლები,
სტაქანი-ნასკვარი შაქარი ნაჭ-
20. მისაკი. | 1. ჯოხი დარჩინი,
1. სტაქანი წითელი ღვინო,
ნასკვარი ლიმონი. |
|---|--|

2. ვაშლის კრემი.

ხუთი ვაშლი შეწვით ღ გაფუჭკენით, მერმე საცერ-
ში გასესეთ, ერთი ღ ნასკვარი კვერცხის ციფა გათ-
ქვიფეთ, ნასკვარი სტაქანი შაქარი ღ ეს ვაშლი შიგ
აურეთ, დადგით ყინულზედ ღ ხის კოვზითა ქსთქვი-
ფეთ, მანამ კოვზი დადგეს, შემდეგ ერთი ლიმონის
წვენი დასხით, სამი მისხალი თევზის წებო წინათვე გააღწეთ
სტაქნის მეოთხედს წყალში ღ შიგ აურეთ, გაწს შე-
მოურეთ ყინულები.

მასალათ მიეცით:

- | | |
|--|--|
| 5. ვაშლი,
2. კვერცხი,
ნასკვარი სტაქანი შაქარი, | 1. ლიმონი,
3. მისხალი თევზის წებო,
ყინული. |
|--|--|

(თუ გინდათ ყინული არ გადწეს სამი სტაქანი მა-
რინი ღ ცოტა გვარჯილა მოაყარეთ ყინულს).

3. კრემი უმი ნაღბისა.

სტაქან ნასკვარი უმი ნაღები სთქვიფეთ, მანამ აქაფ-
დეს, მერმე ოთხი კვერცხის გული ღ ერთი ჩეთვერთი
შაქარი გოგლი-მოგლისავით გათქვაფეთ, შემდეგ ნასკ-
ვარი სტაქანი თხელი ნაღები აადუღეთ, მოურეთ ღ
გადმოღვით, როდესაც გაცივდეს იმ გათქეფილს ნაღებში



აურიგო. თევზის წებო წინათვე დაამზადეთ, ზაფხულში სუთი მისხალი ზ სპითარში სპი მისხალი, დასიეთ წკრილათ ზ წინა ღამეს დააღებეთ ოთხ სტაქან წყალში, მკორეს დღეს აადუღეთ ზ შიგ ჩააგდეთ ერთი ნაჭკერი შაქარი, მანამ იდუღოს, მანამ ნახეკარი სტაქანიღა დაჩხეს, შემდეგ ტილოში გაწურეთ ზ აურიეთ ამ ნაღებში, მერმე ჩაასხით ფორმაში ზ ჩადგით ყინულში.

მასალათ მიეცით:

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| სტაქან ნახეკარი უმინაღები, | ნახეკარი სტაქ. თხელანაღები |
| 4. კვერცხის გული, | 3. მისხალი თევზის წებო, |
| 1. ჩეთვერთი შაქარი, | 1. ნაჭკერი შაქარი. |

4. კრემი ყავისა

ოთხი კვერცხის გული ზ ერთი ჩეთვერთი დაფშხნილი შაქარი, გათქვიფეთ მანამ გათეთრდეს, მერმე სპი სტაქანი მოდუღებულა ყავა ზედ დაასხით ზ თან მოურიგეთ, დადგით ცაცხლზედ ადუღეთ, რომ გასქელდეს გადმოიღეთ, გააციგეთ, მაგრამ თქვეფას კი თავი არ დაანებოთ, სულ უნდა ურიოთ, შემდეგ ერთი სტაქანი ზ ერთი ჩეთვერთი უმი ნაღები, ცალკე გათქვიფილი ზედ დაასხით, მერმე სპი მისხალი მოდუღებულა თევზის წებო, სტაქანს მკოთხედი იყოს ზედ დაასხით ზ კარგათ აურიეთ, შემდეგ ჩაასხით ფორმაში ზ ყინულები შემოუწყეთ.

მასალათ მიეცით:

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| 4. კვერცხის გული, | 1. სტაქ. ზ 1. ჩეთვერთი უმი |
| 1. ჩეთვერთი დაფშხნილი შაქარი. | ნაღები |
| 3. სტაქ. მოდუღებულა ყავა, | 3. მისხალი თევზის წებო. |



5. კრემი უვისა ორთქლით.

ნასკვარი სტაქანი დაუნაყივი ახალი დამწვარი ყავა სამს სტაქანს ცხელს რძეში ჩაყარეთ და დახურეთ, ერთი საათი დააცალეთ და მერმე გაწურეთ, სამი კვერცხის გული და ერთი ჩეთკერთი შაქარი გათქვაფეთ და შიგ აურეთ, ყავის ფინჯნებში ანუ სასალათოში ჩაასხით, შეძგებ ადუღებულ ვალი კასტრულკის თავზე დაასხით და ეს ფინჯნება შიგ ისე ჩააწყეთ, რომ ვალი არ ჩაგივიდეთ, რომდესაც ორთქლით შეიკრას, მასინ გადმოიღეთ, ძალიან კი არ მოინარძოს, გააცივეთ და მიართვიეთ, ცოტა ვანილიც უყავით.

მასალათ მიეცით:

- | | |
|------------------------|---|
| ნასკვარი სტაქანი ყავა, | 1. ჩეთკერთი შაქარი,
ჯონის მეოთხედი ვანილი. |
| 3. კვერცხის გული, | |
| 3. სტაქანი რძე. | |

6. ლიმონის ქილე.

ერთი ფორმისათვის მოიღე რვა მისხალითკრის წებო და დასიკეთ, მერმე ფორმანასკვარი ვალი დაასხით და კასტრულკით ადუღეთ, სტაქან ნასკვარი შაქარი, ლიმონის ნასკვარის ცედრა, ორი ლიმონის წვენი, სულ ერთათ ადუღეთ და შეძგებ კვერცხის ცილით დაწმინდეთ, იმთენი ადუღეთ, მანამ ერთი ფორმა წვენიღა დადგეს, მერმე საღებავებში გაწურეთ და ფორმაში ჩაასხით, ჯერ ცოტა, შეიღებ თხლათ დაჭრილი ლიმონის ნაჭრები მოუწყეთ, ახლა კიდევ დაასხით და კიდევ მოურიკეთ მანამ სულ აამსებთ ფორმასა, მერმე დადგით და გააცივეთ რომ შეიკრას, გამოღების დროს მზათა გქონდეთ ცხელი ვალი, ერთ მინუტს იმ ცხელს ვალებში ჩადგით ფორმა



ისე რომ შიგ კი წყალი არ ჩაუშოთ ღ სითბო რომ მიეცეს გადმორგდეთ ბლუდზედ ღ მიაწყოთ.

მასალათ მიეცით:

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| 8. მისხალი თევზის წებო, | 2, ლიმონი, |
| სტაქან ნასკვარი შაქარი | 1. კვერცხის ცილა, |
| დაფქული, | ლიმონის ნაჭრები. |

7. ნესვის ყილე.

აიღეთ ერთი გირვანქა ღ ერთი ჩეთვერთი კარგი შაწეული ნესვი, გული გამოიღეთ ღ გაფუჭქენით, განესეთ სრენის დასაფხვედ, მერმე ჩაყარეთ კასტრულაში ღ დაასხით ერთი სტაქანი კარგი თეთრი ღვინო აადუღეთ ღ გაწურეთ საღებურში, შემდეგ ჩაყარეთ გირვანქას ჩეთვერთი აკლდეს შაქარი. ერთი სტაქანი წყალი დაასხით ღ ნასკვარი ლიმონის წვენი აადუღეთ, გაწურეთ ღ აურიეთ მომზადებულ წვენიში, აგრეთვე აურიეთ ერთი სტაქანი მოღულებული თევზის წებო, შემდეგ დაწმინდეთ კვერცხის ცილით, უკვლავ ერთათ ღ ადუღეთ, მანამ ერთი ფორმალა დაჩქეს, გაწურეთ, ჩაასხით ფორმაში, გაცივით ღ ესეც ისე გამოიღეთ როგორც ლიმონის ყილე.

მასალათ მიეცით:

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1. გირვანქა ღ ჩეთვერთი ნესვი | ნასკვარი ლიმონი, |
| 1. სტაქანი თეთრი ღვინო, | 1. კვერცხის ცილა, |
| 8. მისხალი წებო, | 3. მისხალი თევზის წებო. |
| სტაქან-ნასკვარი შაქარი; | |

8. მაროქინა ნაღბისა.

სამი კვერცხის გული ღ ნასკვარი გირვანქა შაქარი. გათქვიფეთ, როგორც გოგლი-მოგლი, მერმე თხელი ღ ხსალი სამი სტაქანი უმი ნაღები აურიეთ შიგა. დადგით

ცეცხლზედ ზ თან ურეთ არ ადუღოთ კი, შეძგე
სის კოვებით ნახეთ, თუ მიეკრას ზ არ დაეწკოთ, მასინ
ეუფოთ, გადმოიღეთ, გააცივოთ, გაწურეთ ზ ჩაასხით ფორ
მასი, ზევიდან ქალღდი დაათარეთ ზ მერმე კრიშკა და-
ხურეთ, ჩადგით ყინულში ზ სულ ცალ მხარეს ატრია-
ლეთ, მანამდის გაჭყინავს.

მასალათ მიეცით:

- | | | |
|--------------------|--|---------------------------|
| 3. სტაქანი ნაღები, | | ნახევარი გირვანქა შაქარი, |
| 3. კვერცხის გული, | | ღ ყინული. |

9. მაროქინა ნაღებისა და ყავისა.

ოთხის კვერცხის გულში ჩაყარეთ ერთი სტაქანი
დაფშხენილი შაქარი ზ გათქვიფეთ, გათეთრდეს, მერმე
ხურეთ სამ სტაქანს ნაღებში, დადგით ცეცხლზედ მანამ
გასქელდეს, შეძგე შიგ ჩაყარეთ სტაქნის მესამედი და-
უფქვაკი ახალი დამწვარი ყავა, მერმე გადმოიღეთ ზ
დახურეთ კრიშკა, იდგეს მანამ გაცივდეს, შეძგე გაწუ-
რეთ ზ ჩაასხით ფორმასი, ჩადგით ყინულში ზ ატრია-
ლეთ, ცალ მხარესა, მანამ გაჭყინავს.

მასალათ მიეცით:

- | | | |
|----------------------------|--|------------------------|
| 4. კვერცხის გული. | | სტაქნის მესამედი ყავა, |
| 3. სტაქანი ნაღები, | | ყინული. |
| 1. სტაქ. დაფშხენილი შაქარ. | | |

დ რ ო ქ ე ი ს დ ა ე ე ნ ე ბ ა .

1. დროქეი.

სვის ყვავილი დაარჩივით თესლები ზ ფოთლები არ
შეჭყვეს, მერმე, ერთს გაკეთებაზედ, ერთი თუნგი წყალი



ადრულეთ ქაბრთ ჭ შიგ ჩაყარეთ ორივე ხელის მუჭით (ერთი მუჭა) ანუ ერთი ჯამა სვის ყუკილია ჭ ადრულეთ ორი საათი სულ შირ დახურული, მერმე ერთი რუმკა სშირტი და ერთი სტაქანი თათელი ჩასხნით დუღილიშვიკი, შემდეგ გადმოღვით ჭ გაგრილეთ. წვენი გადმოწურეთ ჭ გასსხნით მთლავაში, ნახუკარი გირვანქა ნემცის ფქვილი ჭ შიგვე ჩასხნით, დადგით ცეცხლზედ ჭ თან ურიეთ ჭ თან ადრულეთ. არც მალან სქელი უნდა იყოს ჭ არც თხელი, მხობის სასქე უნდა იყოს, შემდეგ რომ გაცივდეს ჭ ხელ თბილს მიეცით ერთი სტაქანი დროყუი სადვლათ, თუ დროყუი არ იყოს ჭ მალახს ცოლი ხაში გასსხნით ჭ ჩაუშვით, აურიეთ კარგათ ჭ ქილაში ჩასხნით შირს მოაკარით ჭ თბილათ დადგით, მერმე დღეს საღამოზედ ხსკეთ, თუ ასულა, მაშინ გაწურეთ საცერში ჭ ჩასხნით ბოთლებში, დაუცეთ მაგრა შირს რომ არ ამოსპერეს შროშკება ჭ ისე შეინახეთ გრილს აღაგს.

ეს ერთი გაკეთება ორი კვირა ივარგებს დროყუი, შემდეგ ხელ-ახალს გაკეთებთ.

4. ბუკი.

ერთს გირვანქას ჭ ერთს ჩეთვიერთს ნემცის ფქვილს დასხნით ორი სტაქანი ცხელი რძე, აურიეთ, როდესაც გაცივდეს, ჩასხნით თხუთმეტი კკერტნი, მოურიეთ ჭ დასხნით, სტაქანს რომ მეოთხედი აკლდეს დროყუი, კარგათ აურიეთ ჭ გაწურეთ საცერში დადგით ჭ თბილათ დააფარეთ, როდესაც აწევა კიდევ აურიეთ ჭ ერთი ჩაის კოვზი მარლი დააყარეთ, მერმე გამდინარი ჭ ცივი ერბო სტაქანს მეოთხედი აკლდეს დასხნით ჭ სტაქან-ნახუკარი დაფუშხნილი შაქარი დააყარეთ, შემდეგ მიუმატეთ აწონილი ფქვილიდან ჭ ერთიანათ მოხილეთ, იმთენი უნდა დაიზილდეს რომ ხელზედ აღარ გაკერებოდეთ, მერმე დადგით თბილათ დააფარებულად ჭ როდეს-

საც აიწიოს, რაც ცომი იყო საში იმოტოლას, მაშინ ბუღ-
გები გააკვირეთ და დაწვეთ ერბო მოსძუღეს ყაროენიკებსა
და უესტის ფურცელზედ იმაზედაც რომ აიწივას და მაშინ
წაუსვით ზემოდამ კვერცხის გული და შეაწვეთ ფეხში და
გამოაცხეთ.

მასალათ მიეცით:

- 5. გირვანჭა ფქვილი.
 - 15. კვერცხი,
 - 1. სტაქანი რძე,
 - 1. ჩაის კოვზი მარილი,
- ერთ სტაქანს ჩეთვერთი
აკლდეს დროჟი.

ერთ სტაქანს ჩეთვერთი
აკლდეს ერბო,
სტაქან ნახევარი შაქარი.

2. კროჟიკი.

ათი კვერცხის გული და ერთი ფინჯანი შაქარი გა-
თქვიფეთ გათუთრდეს, ოთხი კვერცხის ცილა გათქვიფეთ
რომ აქაფდეს და ერთათ მოაქციეთ, აიღეთ ერთი რუმკა
სზირტი, თითო თითო კაშლი დაჭკარით და თანა სთქვი-
ფეთ, მანამ სულ დაასხამთ, მერმე ორი კოვზი სქელი
ნაღები აურიეთ და დააყარეთ, იმოდენი ფქვილი რომ ცომი
გაკეთოთ არც ძალიან თხელი და არც ძალიან სქელი,
დაწილეთ კარგათ, შექმდეთ დაამრგვალეთ თითო თითის
ოდენი ცომი და გამოსჭერით სტაქანით მრგვალი ფირაშ-
კები, წაუსვით ერბო და მოაყარეთ, დანაყილი დაჩინინი და
შაქარი, დაწვეთ ლისტზედ და შედგით ფეხში, რომ გა-
მოცხვეს გამოიღეთ.

მასალათ მიეცით:

- 10. კვერცხი,
- 1. ფინჯანი შაქარი,
- 1. რუმკა სზირტი,

2. კოვზი სქელი ნაღები,
ფქვილი რასაც მოზღვდის ისრძე,
1. ჯოხი დაჩინინი,

3. კრენდილი ჩაისთვით.

ერთი გირვანქა ფქვილი, ოთხი კვერცხი, გირვანქის მეოთხედი ერბო, სტაქნის მეოთხედი შაქარი, სტაქანს რომ ჩეთვერთი აკლდეს ნაღები დაწილეთ სულ ერთათ ღ გააკეთეთ შატარ შატარა კრენდილები, მერმე ჩაყარეთ ადუღებულს წყალში, როდესაც ტურვას დაიწებენ, ამოდეთ მოყარეთ შაქარი ღ შედგით ღუხავოი ფეხში გამოსვკეს.

მასალათ მიერიო:

- | | | |
|--------------------------|--|--------------------------|
| 1. გირვანქა ფქვილი, | | სტაქნის მეოთხედი შაქარი, |
| 4. კვერცხი, | | სტაქანს ჩეთვერთ ნაღები |
| გირვანქის მეოთხედა ერბო, | | ნაღები. |

4. ზასხა ანუ ბაბა.

ორმოცი კვერცხის გული ღ ერთი სტაქანი წმინდათ დანაყილი შაქარი, გათქვიფეთ როგორც გოგლი-მოგლი, ოცი კვერცხის ცილა ცალკე გათქვიფეთ აქაფდეს თეთრათ, სტაქან ნასვეარი თბილი რქე ღ ერთი სტაქანი ფქვილი ერთათ აურიეთ, შექდეგ ზედ დაასხით ნასვეარი სტაქანი დროყეი, ერთი ვოვნი მარლი ღ ლიმონის ცედრა *) ესენი ყოველივე აურიეთ ერთათ ღ გაწურეთ, მერმე სუთ გირვანქას სტაქან ნაღება ფქვილი ზედ დააყარეთ ღ დაწილეთკარგათ, დაადგით თხუთმეტს მინუტსთბილათ, შექდეგ დაასხით სტაქან ნასვეარი თბილი ერბო, დაწილეთ ღ ჩაყარეთ ერთი მუჭა ქიშმიში თხუთმეტი მწარე სუში გაფრქვნილი ღ წმინდათ დაკეზილი, ძალიან უნდა დაწილეთ ღ დასდგათ. როდესაც აიწევა ფორმაში, მამინ ჩასხით მესამედზედ, შექდეგ ის ფორმა რომ გაიკება შედგით ფეხში, როდესაც გამოცხვეს ღ

*) ცედრა — ლიმონის ქერქის ანაფხეკა ჰქვიან.

ფერმიდან გამომდინარე, გვერდზე დაჯერეთ რომ არ
ხატვადეს, შემდეგ თავი მოეხატეთ.

მასალათ მიეცით:

<p> ორმოცი კვერცხი, ერთი სტაქანი შაქარი, ნახევარი სტაქანი დროყვი, ნახევარი ღიმინის ტყდრა, თხუთმეტი მწარე ნუში, </p>	<p> სტაქან-ნახევარი რძე, ხუთი გირვანქა ფქვილი, ერთი გოვზი მარილი, სტაქან-ნახევარი ერბო, ერთი მუჭა ქიშმიში. </p>
---	---

5. ზასხა ანუ ბაბა.

მოიღეთ საღამოს, შვიდ საათზე, ერთი სტაქანი
დროყვი, ექვსი სტაქანი ცხელი რძე და ორი სტაქანი
ფქვილი, ჯერ გახსენით რძეში ფქვილი და შემდეგ ნელ-
თბილში მიეცით დროყვი, შესუიე თფილათ და ისე დადგი,
მეორეს დღით კიდევ ათქვიფე და ჩაყარეთ ნახევარი სტა-
ქანა ფქვილი, მერმე გატეხეთ ორმოცდა ათი კვერცხი,
თხუთმეტი კვერცხის ცილა ცალკე აიღეთ და ორმოცდა
ათს კვერცხის გულში, ჩაყარეთ ორი სტაქანი წმინდათ
დანაყიფი შაქარი და ისე გათქვიფეთ რომ გათეთრდეს
ცილა ცალკე გათქვიფეთ, რომ აქაფდეს ესენი, ორივე იმ
დროყს დახსენით და აურიეთ, შიგ ჩაყარეთ ათი ილის
გული დანაყიფი, ნახევარი ჯოხი ვანელი, ანუ ნახევარი
ჯოვზი, ნახევარი ღიმინის ტყდრა, ერთი ჩაის გოვზი
მარილი, შიგ აურიეთ, შემდეგ დაყარეთ ფქვილი და მოთხე
ცომი მოზალეთ, ისე უნდა დაზილეთ რომ ხელზედ
აღარ გვეკრებოდეთ, თან სეჯებზედ უნდა ერბო მოი-
სეთ რომ აღარ მოგვერათ, შემდეგ დააყარეთ და დაცა-
ლეთ რომ ავიდეს, როდესაც ისე გაფუჭდეს რომ ერთი
ორათ იმეტოს, მაშინ ჩადეთ მეთხუთმედ ფერმიზეში და
დადგით თბილათ მანამ ზირამდის ამოგა, მერმე შეაწყეთ

ფეხი, ძალიან ცხელი არ უნდა იყოს & თუ ხელი მოვი-
დეს კარები მიუხეურეთ. როდესაც გამოცხვეს ზასკები
კვერდზედ დაწვეთ & გააგორ-გამოაგორეთ, რომ არ
ჩაცომდეს, ზასკის თაგების მოსახატავთ, კვერცხის
ცილაში წმინდათ დანაყილი შაქარი ჩაყარეთ &
ურიეთ მანამ გათეთრდეს & გასქვლდეს. შემდეგ
ძაბრივით ქაღალდი გააკეთეთ, შიგ ჩასხით ხელი მოუ-
ჭირეთ & წენარ-წენარა დასხით & მოხატეთ, როგორც
გინდათ, მერმე სხვა & სხვა ფერი მასქრის შესოკი მოყა-
რეთ ისე გააშრეთ,

მასალათ მიეცით:

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| 7. გირვანქა ფქვილი, | 10. ილი, ანუ ჯაჭვი, |
| 1. სტაქანი დროყუი, | 1. ლიმონის ცედრა, |
| 6. სტაქანი რძე, | 2. სტაქანი ერბო, |
| 50 კვერცხი | ვანილი. |
| 2. სტაქანი დანაყილი შაქარი, | |

6. ბ ა ბ ა.

სამი სტაქანი კვერცხის გული, ერთი სტაქანი დაფ-
ქული შაქარი, ერთათ გათქვიფეთ გათეთრდეს, სტაქან
ნახევარი თბილი რძე, ანუ ნაღები, ოთხ გოგზ ნახევარი
დროყა, აურიეთ ერთათ & გაწურეთ საცურში, მერე ოთხ
სტაქან ნახევარი ფქვილი გატენილი არ იყოს აურიეთ &
დადგით ამოვიდეს, როდესაც გაფუედეს, მაშინ ერთი
სტაქანი გამდნარი ერბო დასხით & დაწილეთ, შემდეგ
ჩაასხით ფორმაში, რომ ამოვიდეს & შედგით ფეხში.

მასალათ მიეცით:

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| 3. სტაქანი კვერცხი გული, | ოთხ-სტაქან. ნახევარი ფქვი- |
| 1. სტაქანი შაქარი, | ლი, |



სტაქან-ნახევარი რძე,	ერთი სტაქანი ერბო,
ათხ გოგზ-ნახევარი დროყუი	

7. კ უ ლ ი ჩ ი

ოთხი სტაქანი რძე, ნახევარი სტაქანი დროყუი, ორ გირვანქა ნახევარი ფქვილი, ათი კვერცხის გული, ნახევარი გირვანქა ერბო, ათი ილის გული ანუ ერთი ღიმონის ცედრა, სტაქან ნახევარი ქიშმიში, ერთი ჩაის გოგზი მარილი, დარიჩინი, სულ ერთათ აურიეთ ჭ დაზილეთ, როდესაც სულეზსედ აღარ გეკვრებოდეთ, მაშინ უყავით ათი კვერცხის ცილა გათქეფილი ჭ დაზილეთ, ცომი თუ თხელი იყოს ფქვილი კიდევ მიუმატეთ, დაფარეთ თბილათ ჭ ცომი როდესაც აიწევა კარგათ, მაშინ გააკეთეთ გულიანი გრგვლათ ჭ შედგით ფუნში გამცხვეს.

მასალათ მიეცით:

- | | | |
|--------------------------|--|-----------------------------|
| 4. სტაქანი რძე, | | 1. ჩაის გოგზი დარიჩინი, |
| 10. კვერცხი, | | 2. გირვანქა ნახევარი ფქვილი |
| ნახევარი სტაქანი დროყუი, | | 1. ღიმონის ცედრა, |
| ნახევარი გირვანქა ერბო, | | 10. ილა, |
| სტაქან-ნახევარი ქიშმიში, | | 1. ჩაის გოგზი მარილი. |

8. ზასხა სახელდახელო.

წინა დამეს ნახევარ სტაქან დროყს ერთი გოგზი ფქვილი ჩაყარეთ, გახსენით ჭ ისე დადგით, მორეს დილით ათხ კვერცხის გულში ჩაყარეთ ნახევარი სტაქანი შაქარი ჭ გათქეფილეთ გათეორდეს, ცილა ცალკე გათქეფეთ აქაუდეს, შემდეგ ერთათ აურიეთ ჭ ის დროყუიც დახსნით სედ, დაყარეთ სტაქან ნახევარი ფქვილი ერთი სტაქანი ხალები, ერთი სტაქანი გამდნარი ერბო, ერთი

ლიმონის ცედრა სულ ერთათ აურიეთ & დაზილეთ. დააფარეთ, რომ ავიდეს ფორმაში ჩასხნით, როდესაც გაიმსოს & შედგით ფეხში.

მასალათ მიეცით:

ნახევარი სტაქანი ღრთაყვი,	ერთი სტაქანი ერბო,	
ათი კვერცხი;		ნახევარი სტაქანი შაქარი,
ერთი ლიმონის ცედრა,		სტაქან-ნახევარი ფქვილი,
ერთი სქანი ნაღები,		ორი სუხარი.

9. ნუშის ზასხა უცოდოთ.

სამი სტაქანი ნუში & ოცი მარცვალი მწარე ნუში გაფრქვენით, წმინდათ დახაყეთ, მოაყარეთ სტაქან ნახევარი დაფქული შაქარი, მერმე გათქვიფეთ ოცდა ათი კვერცხის გული გათეთრდეს &, ცილა ცალკე გათქვიფეთ მანამ აქაფდეს, სამი კვერცხი ცილიან-გულიან ცალკე გათქვიფეთ & შექმეკ აურიეთ ყოველივე ერთათ, ფორმას წაუსვით ფქვითით ერბო, მოაყარეთ სუხარი & ჩასხნით შედგით ფეხში ერთ საათს.

მასალათ მიეცით:

8. სტაქანი ნუშია		3. კვერცხი,
სტან-ნახევარი შაქარი,		1. კოვზი ერბო,
30. კვერცხი,		2. სუხარი,
20. მარცვალი მწარე ნუში,		

10. ზასხა ბისკვითისა.

ოცდა თოთხმეტს კვერცხის გულში ჩაყარეთ ოთხი სტაქანი დახაყილი შაქარი, გათქვიფეთ რომ გათეთრდეს, მერმე ჩაყარეთ ლიმონის ცედრა, ზედ დახსნით ორი ლიმონის წვენი & ურიეთ სულ ერთს მხარეს, მანამ გა-

თეთრდეს, ცილა ცალკე გათქვიფეთ აქაფდეს, მერმე ჩაყარეთ გირვანქა ნასკვარი, თქვილი კარგათ აურიეთ და სულ ერთათ მოაქციეთ, მერმე ფორმას ერბო წაუსვით და სუნარი მოაყარეთ, შედგით ფეხში ერთი საათი.

მასალათ მიეცით:

- | | | |
|-----------------------------|---------------------------|------------------|
| 32. კვერცხი, | გირვანქა-ნასკვარი თქვილი, | |
| 4. სტაქანი შაქარი დანაყილი, | | ერთი კოვზი ერბო, |
| 2. ლიმონი, | | ორი სუნარი. |

1. ჰიკულის შენახვა.

კიტრი, გინა, სხვა რაღაც გინდათ ჩადეთ მწნილათ, უნდა გაწმინდეთ საღებუთკით, მერმე სამი სტაქანი ძარილი და ერთი სტაქანი გვარჯილა, ოცი გრანი შაბი ჩაყარეთ ათს სტაქანს წულში, ადუღეთ, ქაფი მოხადეთ და გააცივეთ, შემოთ მომზადებული სამწილო ჩაწყეთ შიგ და ერთი წამოადუღეთ, მერმე წამოყარეთ საცერზედ, როცა გაშრეს ჩაწყეთ ბანკაში, ძმარი მოადუღეთ გააცივეთ და შედ დასხით, ორი კვირის შემდეგ ის ძმარი გადაუღვარეთ და ახალი ძმარი დასხით, მოადუღებული და გაციკებული, მერმე შედ წიწკა და ანგლიური ზილზილი, ეს ბანკები ჩაწყეთ ქვიშაში დიდს იახიკში.



ს ა რ ხ ე გ ი

წვნიანი საჭმელები

- | | |
|---|---|
| 1. ბოზბაში, | 16. თავის წვნით ბატი, ინდოური, გინა ქათამი. |
| 2. ბოზბაში გუფითით, | 17. ბოზართმა ინდოურისა, ბატისა, გინა ქათმისა. |
| 3. ცხვარი ანუ თხა კომშით, | 18. ხარშო ინდოურისა, გინა ქათმისა. |
| 4. ბოზართმა ცხვრისა ბატკნისა, გინა თხისა, | 19. წვნიანი ქათამი გურულაო. |
| 5. ძროხის ხორცი, თათარიანხეთ. | 20. არისა ხორცისა, გინა ინდოურისა. |
| 6. ძროხის ხორცი რუსული ბადრიჯნით. | 21. შილათუღაგი ცხვრისა, ანუ ქათმისა. |
| 8. ძროხის ხორცი ხარშოთ. | 22. უაურმა ღორისა, ანუ ცხვრისა. |
| 7. ძროხის ხორცი ბურღულით. | 23. მახრაკული ქათამი, გურულაო. |
| 9. არტაღა ძროხისა. | 24. ტოღმა ცხვრისა, გინა ბატკნისა. |
| 10. ხაში ძროხისა. | 25. კომბოსტოს გუფთა. |
| 11. ღორის ხორცის უღია. | |
| 12. ჩისირთმა ბატკნისა. | |
| 13. ჩისირთმა ბატისა, ინდოურისა, გინა ქათმისა. | |
| 14. ბატი შეინდის ჩურჩით. | |
| 15. ბატი, ინდოური, გინა ქათამი ხარშოთ. | |

ცივი საჭმელები ხორცეულისა.

- | | |
|--------------------|----------------------|
| 26. ცივათ ბატკანი. | 28. გოჭი. |
| 27. ხბო. | 29. თიკანი. |
| | 30. ხაშლაძე ძროხისა. |

- | | |
|---|--------------------------|
| 31. ღორის ხორცი. | 34. ბატი ციკათ. |
| 32. ძროხის ბეჭი. | 35. ქათამი გატენილი ქიშ- |
| 33. ქათამი, ანუ ინდოური
ხახვ-წყალით. | მიშითა ჭ შირიშკით. |

შემწვრები

- | | |
|--|--|
| 36. ხბო შემწვარი. | 43. ინდოური, ბატი ჭ ქა- |
| 37. ბატკანი. | თამი საციკეთ. |
| 38. ღორის ბარკალი, ანუ
ცხვრისა. | 44. ვარების ტაბაკა. ანუ
მტრედისა. |
| 39. ხოხობი, ინდოური, ქა-
თამი, ანუ ისვი შემ-
წვარი ჭ ჩახოხობილი, | 45. მწერების შეწვა. |
| 40. გურღელი. | 46. მტრედის ხუნდი |
| 41. ბატი ანუ ისვი შემწვა-
რი შეინდის ჩუჩით. | 47. ცხვრის გულ-ღვიძლი
დაკეპილი ჭ მოხრაკული, |
| 42. შემწვარი გურღელი
ჩახიხობითავეებული. | 48. ✓ აფხაზური. |
| | 49. ქაბაბი, |
| | 50. ლულა ქაბაბი. |

მწვადების შეწვა.

- | | |
|---|--|
| 51. სუკი ძროხისა, ანუ რი-
საც გენებოთ. | 54. მწვადი ჩახოხობილი. |
| 52. ღორის მწვადები. | 55. ბასტურმა ირმისა, მშე-
ლისა, გინა ძროხისა ჭ სხვის. |
| 53. ქართული ბადრიჯნით
მწვადი. | 56. ქულამა. |

სხვა და სხვა მწვანეულობა

- | | |
|--|----------------------------------|
| 57. ახალი ღობილი კრბო
კვერცხით, გინა ნიკვსით. | 62. ბოლოკას მხალი. |
| 58. ახალი ღობილის ბორანი. | 63. ქართული ბადრიჯნის
ბორანი. |
| 59. ისმანასის ბორანი. | 64. ქართული ბადრიჯანი |
| 60. ნაცარ ქათამას მხალი. | |
| 61. თით-მაცალას მხალი. | 65. კომშის ტოლმა. |

ფლავის გაკეთება სხვა და სხვა რიგით

- | | |
|--|---------------------|
| 66. ფლავი ყურმით. | 68. მუთანჯის ფლავი, |
| 67. ფლავი ბატკან ჩატანებუ-
ლი, ანუ სოხობ
ჩატანებული. | 69. ალუბლის ფლავი. |
| | 70. გოგრის ფლავი. |

რძის ფლავი, ქაში და კორკოტი

- | | |
|-----------------|-------------------|
| 71. რძის ფლავი. | 73. რძის კორკოტი, |
| 72. ქაში. | |

ფაფეულობა სახსნილო და სამარხო

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 74. კრბოს კორკოტი. | 76. ფაფა ფქვილისა. |
| 75. ხალიფაფა. | 77. ხავიწი. |

სახელდასელოთ

- | | |
|-------------------|----------------------------|
| 78. ხაწილი. | 81. ყიყლიყი. |
| 79. კრბო კვერცხი. | 82. მუსამთაბი, ანუ მუყუყი. |
| 80. შანთრაქი. | |

მძებვი და ლორები ღორისა და სხვა მფრინვლისა,

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 83. მქესვი. | 86. ღორის ღორი გვარჯი-
ლით. |
| 84. ღორის ღორი. | |
| 85. ინდოურისა, ქათმისა,
ბატისა და ჯინვის ღო-
რი, ანუ ჩახხი. | 87. ღორის და ძროხის ენ-
ბის ღორი. |

ნაღები, მაწონი კარაქი და ყველი

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| 88. ნაღები. | 97. ღვრიტისა ჭ სახლი ყვე- |
| 89. ხაჭო. | ღის დამზადება. |
| 90. მაწონი. | 98. ნაწი. |
| 91. კარაქი. | 99. ყველის ჩადელება მეგ- |
| 92. ერბო. | რულა ღვრიტით. |
| 93. ღოს შენახვა. | 100. სუფუგუნო. |
| 94. ღოს მოღულება, | 101. ყველის ამონაწერის |
| 85. ჩუმა. | ხაჭო. |
| 96. სახელდასელო კარაქი. | |

ფქვილეულობის გამოცხრობა

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 102. ზურის გამოცხრობა. | 109. ქადა წვრილი, ერბოსი, |
| 103. სმიანდის გამოცხრობა. | გინა ზეთისა. |
| 104. ფეტვის მჭადი. | 110. ხაჭაპური. |
| 105. სმიანდის მჭადი. | 111. საბიზგინა. |
| 106. ღომის მოხარშვა. | 112. იაღლო. |
| 107. ნაზუქის გამოცხრობა. | 113. ზეთის კუპატები. |
| 108. გულახი ქადა ერბოსი, | 114. ფაღუსტაკი. |
| გინა ზეთისა. | |

ახალი თევზეულობა.

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| 115. ორგულა წვნით. | 121. ღოქო ცივათ. |
| 116. წვრილ-წვრილი თევ- | 122. გელაქნური ცივათ |
| ზები წვნით. | 123. ზეთის ცივათ. |
| 117. ღოქო წვნით. | 124. ზეთის თიღამა. |
| 118. გელაქნური წვნით. | 125. ახალი თევზინიგვნი- |
| 119. ორგულის შიგანური. | თა ჭ მძინით. |
| 120. ჭანარი, ანუ კაპუკტი | |



ახალი თევზგელოზა შ მწეარი და მოხრაკული.

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| 126. ორგული შემწვარი | 129. ღოქო ზეთით შემწვარი |
| ნახლბიდი. | 130. წვინელი თევზები ზეთ- |
| 127. ნაფიცხოური. | ში ახუკბოში |
| 128. კალხასები შემწვარი. | მონრეკული. |

კიბო სხვა და სხვა რიკათ

- | | |
|--------------------|-------------------|
| 131. კიბო ცივით. | 133. კიბო წვინით. |
| 132. კიბოს გუფთათ. | |

ხმელი თევზი, წელა და სიზაღაღა.

- | | |
|------------------------|------------------------|
| 134. დოშის მონარტყა. | 138. წელა, |
| 135. ფარგა. | 139. სიზიღაღა მონარტყ- |
| 136. ჯუფთათ. | ლი. |
| 137. ზურგიელის აკვანი. | 140. სიზიღაღის ქაბაბი. |

ს ა მ ა რ ს ო ს ა ჯ მ ე ლ ე ბ ი

წვინით.

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 141. თეთრი მუხუნდო წვინით | 147. ოსპის შეჭამანდი. |
| 142. თეთრი მუხუნდოს | 148. წითელი მუხუნდოს |
| გუფთათ. | მუკაშარი |
| 143. ხმელი ღობიოს შე- | 149. რუსული სოკოს სუბი. |
| ჭამანდი | 150. შეინდის შეჭამანდი. |
| 144. ღობიო ზარბაბით. | 151. დოღოს შეჭამანდი. |
| 145. ღობიო გოჭა პილბი- | 152. მწვანის შეჭამანდი. |
| ლით. | 153. რუსული ბადრიჯნის. |
| 146. ტულის პირას შეჭა- | შეჭამანდი. |
| მანდი. | 154. ისრიმის შეჭამანდი. |



- | | |
|---------------------------------|-------------------------|
| 155. მახლის დაყენება & მოდუღება | 156. ტყემლის ჭრინტელი. |
| | 157. გამწურული მაცუაღი. |

მწვანეულებს სხვა & სხვა,

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| 158. ახალი ლობიო ნიგუ-
ზით. | 167. ჭარხლის ჭოღი. |
| 159. ისპანახი ზეთით. | 168. კომბოსტოს მოთრე-
ულა. |
| 160. სატატური წვნით. | 169. ხირსიტო. |
| 161. სატატური მშალათ. | 170. გამხმარი ბადრიჯანის
მონრაკვა. |
| 162. ანჯაყალი. | 171. ბადრიჯანი ნიგუზითა
& ძმით. |
| 163. ჭინჭარი. | 172. შუქვარი ბადრიჯანი. |
| 164. ბაღბა. | |
| 165. სვინტრა. | |
| 166. ღანძილი. | |

ახალი სოკო სხვა & სხვა რიგით

- | | |
|--|----------------------------------|
| 173. კაღმახის სოკო. | 176. ნიუკ სოკოს ბოდღამა |
| 174. კაღმახის სოკო ზეთ-
ში მონრაკული. | 177. შუკა სხვა & სხვა
სოკოსი. |
| 175. ჭამა სოკოს ბოდღამა. | |

ცოცი საჭმელები სამარხო.

- | | |
|----------------------|----------------------------------|
| 178. ცურცურის ბაკლა. | 180. მონრაკული ლობიოს
სისირი. |
| 179. მუხუდოს სისირი. | 181. ლობიოს კირკაში. |

გოგრა სხვა და სხვა რიგით.

- | | |
|---------------------|--|
| 182. გოგრის თესლი. | 188. გოგრა მონრაშული. |
| 183. გოგრის მხალა. | 189. ტემოუსკლედი გოგ-
რა მონრაკული. |
| 184. გოგრის გუფთა, | |
| 185. გოგრა შუქვარი. | |



ქაბაბი სსვა და სსვა ნაირი.

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 190. ქაბაბი ხასკისა. | 192. მოხრკეული კარტო- |
| 191. ქაბაბი ქონდრისა. | ფილი. |

ზეთის ფლაკი სსვა და სსვა რიკათ.

- | | |
|----------------------|--------------------------|
| 193. შეწეული ფლაკი, | 195. ბურღულის ფლაკი, გი- |
| 184. მუთანჯის ფლაკი. | ნა ასფისა. |

სალათის გაკეთება სსვა და სსვა.

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| 196. სალათა ვარდ კაჭკჭისა. | 199. სალათა კიტრისა. |
| 197. სალათა ნამდვილი. | 200. ბოლოკი შეთითა ჭ |
| 198. სალათა წითელი კომ- | მძრითა. |
| ბოსტოსი. | 201. ხული. |

მწნილები სანახლეო.

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| 202. კიტრის მწნილი.. | 207. წიწაკის მწნილი. |
| 203. ყურძნის მწნილი. | 208. ტარსუნის მწნილი. |
| 204. ბადრიჯნის მწნილი. | 209. ხედილი სიმინდის მწნი- |
| 205. ხედილი ლობიოს მწნი- | ლი. |
| ლი. | 200. ნახურის მწნილი. |
| 206. კომბოსტოს მწნილი. | 211. ჯონჯოლის შენახვა. |

მასალების შენახვა.

- | | |
|----------------------|---------------------------|
| 212. ნიგოზი ლებნათ. | 228. ნაშარბი ისკრიმისა. |
| 213. წიწკანი. | 229. ნაშარბი კოწახურისა. |
| 214. მძაღე. | 220. შინდის ჩურჩა. |
| 215. ტყემლის ტყლაპი. | 221. ალუბლის კერკი. |
| 216. ტყემლის საწები. | 222. მწვანელების გახმობა. |
| 217. ზომიერძი. | |



- | | |
|-----------------------------------|-------------------------|
| 223. ქართული ბადრიჯნის
განმობა | 225. სულის შენახვა. |
| 224. ბურღულის შენახვა. | 226. ტყემალი გათუთქული. |

სსვბ და სსვბ ჩირები.

- | | |
|---------------------|--|
| 227. ლელვის ჩირი. | 233. სახურჩხლენიგგვისა და
თხილის დამზადება, |
| 228. ატმის ჩირი. | 234. ტებილის მოზადება
ჩურჩხლებსათვის, |
| 229. ქლიავის ჩირი, | 235. ჩურჩხლების გაყვება, |
| 230. მსხლის ჩირი, | 236. ბადაგი შესანახავათ. |
| 231. ჭერძის ჩირი. | |
| 232. ჩამიჩის შეწვა. | |

ხლეხანისა და გოზინაყის მოდულება

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 237. ალვაზი. | 238. გოზინაყი. |
| მურაბები სსვბ და სსვბ ნაიჩი | |
| 239. მურაბა ვარდისა. | 245. ვაშლის მურაბა. |
| 240. ალუბლის მურაბა, | 246. მურაბა ქართული ბა-
დრიჯნისა, |
| 241. კრუფოვნიკის მურაბა, | 247. მურაბა ლიმონისა, |
| 242. წებგოს მურაბა | 248. ვარდის გულყანდი, |
| 243. კომშის ყიფი. | 249. ვარდის წყლის გამოსდა |
| 244. სასამთროს ქერქისმუ-
რასა | |

სსვბ და სსვბ არყის გამოსდა

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| 250. ვარდის არყი, | 254. კახური ღვინის დაყენება |
| 251. ატმის არყი, | 255. ახტაშირა, |
| 252. მელის კუდას არყი, | 256. ძმრის დაყენება, |
| 253. კიშნოკვა, | 257. მელის მოხარშვა. |

კალის უძარულის დაწვა.

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 258. კალის უძარული | 259. ფერის შეღებვა |
|--------------------|--------------------|



შემწვრები

- | | | |
|---------------|--|----------------------------------|
| 1. რაზბიჭი, | | 4. ცხვრის ბაღე ანუ ჭაჭა |
| 2. ბიკშტექსი, | | გატენილი, |
| 3. ჟარკოი. | | 5. ინდოური შემწვარი გინა ქათამი. |

ტკბილეულობა

- | | | |
|--------------------|--|--------------|
| 1. სიწნიკი, | | 5. ტორტი, |
| 2. ზუდინდი. | | 6. კაფელი, |
| 3. ტორტი ნუშისა, | | 7. ტრუბუჭკა, |
| 4. ტორტი ნაღებისა, | | 8. ბისკვითი. |

ვაშლისა და რძისა

- | | | |
|--------------------------|--|-------------------------------|
| 1. ვაშლის კამპოტი, | | 6. ღაღინის ყიფი, |
| 2. ვაშლის კრემი, | | 7. ნესვის ყიფი, |
| 3. კრემი უძი ნაღებისა, | | 8. მარაყინა ნაღებისა, |
| 4. კრემი ფავისა, | | 9. მარაყინა ნაღებისა ჭყავისა, |
| 5. კრემი ფავისა ორთქლით, | | |

ღროჯუის დაყენება ჭ ზასკები

- | | | |
|-----------------------|--|-------------------------|
| 1- ღროჯუი. | | 7. ბაზა |
| 2. ბუღკი- | | 8. კუღიჩი. |
| 3. გროჯიკი | | 9. ზასხა სხსელდასკელა, |
| 4. კრენდილი ჩაისთვის, | | 10. ნუშის ზასხა უცომოთ, |
| 5. ზასხა ანუ ბაზა, | | 11. ზასხა ბისკვიტისა... |
| 6. ზასხა ანუ ბაზა, | | |

პიკულის შენახვა

1. ზიკული...

