



~~Handwritten text, possibly a signature or title, crossed out with a red line.~~

Handwritten text in a cursive script, likely a letter or document. The text is written in a dark ink on aged paper. The lines are somewhat irregular and closely spaced. The text appears to be a personal communication or a formal document, but the specific words are difficult to decipher due to the cursive style and fading.

(Chicago 1875 N 3  
5 out)



*P. S. ...*

# ქართული

სამხარეულო და საოჯახო სამეურნეო სა-  
ცადნი ცნობანი

(დამატებით ზოგიერთთა რუსულთა საჭმელთა.)

შედგენილი

კნ. ბარბარე ჯორჯაძისაგან.

3730



ტფილისი

ექვთიმე ხელაძის სტამბა

1874

Тифлисъ, типографія Е. Хеладзе. 1874 г.

Дозволено цензурою, Тифлиси, 10 Февраля 1874 года.

## წინა სიტყვაობა.

ამ დროას ცვლილებას, გლახთა რეფორმას და დღევანდელს ჩუქს მდგომარეობას რომ უყურებ, საქიროთა ვხედავდი სამხარეულოს წიგნის შედგენას, რადგანაც არ მეგულოვება ქართულს ენაზე ამგვარი წიგნი.—იქნება ისანი არ ჰსაჭიროებდნენ ამ გვარს წიგნს, რომელნიც მხარეულებით დარუსულის სამხარეულოს წიგნებით უზრუნველნი არიან, მაგრამ, ვისაც შეძლება არა აქვს, რომ დაიჭიროს ქირით, კარგი მხარეული 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 გაძნელება ხოლმე ხეირიანი მხარეულის შოვნა, რომელიც, ან თქუქს გემოვნებაზედ ვერ გააკეთებს საქმელს დაან სრულებით წინააღმდეგს თქუქსის სურვილისას.—რადგან, თითქმის, ყოველს ქალს ვალათ აძევს ოჯახის მზრუნველობა, ამისათვის ეს წიგნი მზა არის, იყოს სახელმძღვანელოთ სამხარეულოში, უნამეტნავესათ საქართველოში არსებულთა საქმელთა გაკეთებისათვის და სხვა საოჯახო სამეურნეო ნაც დათა ცნობათ სარგებლობისათვის, ესე იგი: მასალების შენახვისა, ღვინის დაყენებისა, არყის გამოხდისა, ძაფების შეღებისა, საპნის მოხარშვისა, მურაბებისა და მწნილებისა გაკეთებისა და სხვათა, და სხვათა, რომელნიც მიუცილებელნი საჭირონი არიან, უნამეტნავ-

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



# წინიანი საჭმელები.

## 1. ბოზბაში.

მოიღეთ, ოთხი გირვანქა ხორცი, ცხვრისა, გინა ბატენისა, ახლ ახლთ დასჭერით, ცივს წყალში კარგათ გარეცხეთ, ქვაბში ჩაყარეთ, გირვანქის მეოთხედი ღუმს თან ჩაატანეთ, ზედი იმოდენი წყალი დასხვით, რომ ერთი ხელის დადება წყალი ედგეს ზეიდგან ხორცსა; როდესაც წამოდუღდეს, ქაფი მოჭხადეთ, ოთხი პირი რომ გადმოიდუღოს, და ქაფი აღარა ჭქონდეს, აიღეთ და სხვა ჭურჭელში გადაწურეთ, ხორციც გადააჩრჩივით და რაც ძირში ლექი ჭქონდეს გადუღვარეთ, შემდეგ ისევე შემოდგით ცეცხლზედ და შიგ ქვაბში ჩაყარეთ ერთი ჯამი დაჭრილი ხახვი და ერთი სტოლის კოვზიც წმინდათ დასაუილი ბრინჯი, მეგრე ღუმს ამოიღეთ გააცივით, წმინდათ დაკეპეთ და ისიც შიგვე ჩაყარეთ; ხორცი რომ კარგათ მოიხარშოს, ხადილის მიწთმეკამდის ნუ შეანელებთ, მხოლოდ ქვაბი შორიასლო დადგით თბილათა, — ხადილის მიწთმეკის დროს ხამი კვერცხი გათქვიფეთ და იმ გაკრილებულს ბოზბაში ჩაუშვით და ამ დროს თქვენს გემოსედა შესავით მარლით, მასთან ნახევარ მისხალი ქართული ზაფრანა მისხავე წვენი გასხვით და შიგ ჩაუშვით, ბოლოს გააცხელეთ და დასხმის დროს ერთი სტაქანი წმინდათ დაჭრილი ქინძი და ტარხუნა შიგ ჩაყარეთ და მსათ იქნება. — თუ ბოზბაში მყავით გნებავდეთ, იმ შემთხვევაში მოიღეთ ტყემალი, ცალკე მოხარშეთ, გასწურეთ და რა ერთიც სიმყავე თქვენს გემოვნებაზედ გხურდეთ, იმოდენი სიმყავე მიეცით, — მოტანის დროს შეიძლება ტყემლის მაგივრათ ისძაროთ: ისრამი, ჭკრამი, კოწასურნი და ბროწოული, რომელიც გემოვნებულათ.



მაგრამ უკვლახედ უკეთესი სიმყავე ჯ უწეინარი, არის  
გოწახური ჯ ისრისი, ანუ ნაშარბი, რომლის გაკეთება  
ქვემოთ აგვიწერია.

ამის მასალათ მიეცით:

ოთხი გირვანქა ხორცი,  
გირვანქის ძეოთხედი ღუმა,  
ათი თავი ხახვი, ანუ გირვანქა ხახვი  
ერთი სტოლის გოგრა დანაყილა ბრინჯი  
ხამი კვერცხი,  
ხახვიარ მისხალი ქართული ზაფხანა,  
ერთი გონის ძეოთხედი ტარხუნა,  
ხუთი ძირი ქინძი,  
ერთი სტოლის გოგრა მარლი,  
ერთი თინჯანი გამწურული გოწახური,  
ანუ ხხვა რამ მყავე.

ეს არის ექვსი კაციის ულუფა.

## 2. ბოსბაში გუფოთი.

მოიღეთ ხუთი გირვანქა ხორცი ცხვირისა, გინს  
ბატონისა, დასტურით წერილათ ჯ რაც ძეღიანი ნაჭერი  
იყოს ცალკე აიღეთ ჯ რაც რბილი ნაჭრები გამორჩეს  
ცალკე, აქედან აიღეთ გირვანქა ხახვიარ ხორცი, ძლიან  
წმინდათ დაკეპეთ ჯ ის ძეღიანი ხორცი, გარკესეთ, ჩაყ-  
რეთ ქვაბში, სეჲ იმოდენი წყალი დაახსით რომ ერთი  
ხელის დადებს მეტი წყალი ედგეს ზეიდან; როდესაც  
ქათვი მოხადოთ როგორც ზემოთა სწერია, გადაწურეთ  
ხხვა ჭურჭელში, ხორცი გადაარჩივით, ლექი გადუღვა-  
რეთ ჯ ისევე ცხცხლზედ დადგით, ერთი გირვანქა დაჭრი-  
ლი ხახვი შიგ ჩაყარეთ, ხარშეთ, მანამდის ხორცი მო-  
ხარშება. გუფთაც ასე დაუმზადეთ: ხორცს რომ დაჭკე-  
პათ, ხახვიარ გირვანქა ხახვი თან დააკეპეთ ძლიან წმინ-

დათა, ხაძი გათქვეფილი კვერცხი შიგ აურევით, ერთი  
 სტოლის კოვზი წმინდათ დანაყილი ბრინჯი მოაყარეთ,  
 გარდა ამისა მოიღეთ: ერთი სტოლის კოვზი ძარილი,  
 ოთხი ან ხუთი მარცვალი, დანაყილი პილპილი, ათს  
 ილს რაც გული ქქონდეს ის დაუნაყეთ, ერთი ჩაის  
 კოვზი დანაყილი დარიჩინი & ქენი, ყოველივე, შიგ  
 აურევით, შემდეგ აიღეთ, აქედან, თითო სიგვზის კაკლის  
 ოდენი, ასე შესავებელი სორცი, დააგრგვალეთ გუფთე-  
 ბათ, & დანაყილ ბრინჯში გააგორ-გამოაგორეთ & ხა-  
 წეთ ქვებში, მეტე იმ მოხარშული სორციდამ გადმო-  
 წურეთ წვენი & გუფთას ზედ დასხით, ამოდენი, რა-  
 დენიც დაჭვანკავს, დადგით & მოხარშეთ, რომესაც  
 სორციც მოხარშოს & გუფთაც, მაშინ ერთათ მოაქცივეთ.  
 შემდეგ გასხენით ხასკვარ მისხალი ზაფრანა მისხავე  
 წვერში & შიგ ხაუშვით & ერთი სტაქანი ტარხუნა &  
 ქისძი, წმინდად დაჭრილი, შიგ ხაყარეთ, ძარილით შეს-  
 ზავეთ & მზათ იქსება; დუმა ვი ყოველთვის ბოზბაძს  
 უნდა დაუკებოთ & მიხცეთ. ამასთან, თუ გენებებათ,  
 ძუავეც უყავთ, რომორც ბოზბაძისთვის დაგვიწერია.

ამის მასალათ მიეცით:

- ხუთი გირვანქა სორცი,
- ხასვი გირვანქა ხასკვარი, ანუ ჯამ-ნასკვარი,
- დუმა გირვანქის მეოთხედი,
- ხაძი კვერცხი,
- ოთხი სტოლის კოვზი დანაყილი ბრინჯი,
- ერთი სტოლის კოვზი ძარილი,
- ხუთი მარცვალი დანაყილი პილპილი,
- ათი ილი,
- ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი დარიჩინი,
- ხასკვარ მისხალი ქართული ზაფრანა,
- ერთი კონის მეოთხედი ტარხუნა,

ხუთი ძირი ქინძი,  
შეკვეც თუ გენგბოთ მიეცით, ერთი ფინჯანი გამოწურული.  
ეს არის ექვსი კაციხ ულუფა

### 3. ცხვარი, ანუ თხა კომძით.

მოდეთ რთხი გირვანქა სორცი ახლ-ახლთ დასჭე-  
რით, კარგათ ჯარეცხეთ და ჩაყარეთ ქვასში, წყალი ერთი  
ხელის დადებამდე მეტი დაახსით, როცა წამოდუღდეს  
ქათვი მოხადეთ და მანამ სორცი მოიხარშება მოიღეთ,  
თუ დიდრინი კომძები არის ექვსი, თუ წვრილი კომძი  
არის თორმეტი, დასჭერით სიგრძეზედ, თხლათ,  
გულს ნუ შეყოლებთ და გაფუჭება კი არ უნდა; ამასთან-  
საკე ხსხვი დათლილი ერთი გირვანქა, ანუ ერთი ჯამი  
ჩაყარეთ ცალკე ტაფაში, ზედ დაახსით ერთი სტაქანი  
ერბო და მოხრავეთ, როდესაც ეუოს, ის დათლილი კომ-  
შიც შიგ ჩაყარეთ და მოშუშეთ, შემდგომ იმ მოხარშული  
სორციდამ წვენი გადმოწურეთ და იმოდენი დაახსით ტა-  
ფაში; რაც იმ კომძს მოხარშავს; როდესაც ეს კომძი  
კარგათ მოხარშოს, მასში შიგ ჩაყარეთ რძე სტო-  
ლის კოვზი დაფუჭული შაქარი და თუ სორციც მზათ  
არის, მასში ის წვენიც და სორციც კომძში აურიკეთ,  
წვენი თხლათ არ უნდა იუოს, მეჩმე შეასაკეთ მარლით  
და ჩაყარეთ ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი დაჩინინი, ათი  
ილის გული დანაყილი და ნახევარ სტაქანი წმინდათ  
დაჭრილი ქინძი მოაყარეთ და მზათ იქნება.

ცხვარი ანუ თხა თუ ბებური არის და წვენი დააკლ-  
და ხარშავს, ქვებით უნდა ცხელი წყალი გადგეთ და  
იქიდან დაუმატებდეთ ხოლმე, მანამ შეატყოთ რომ  
სორცს ხარშვა გადგე უნდოდეს.

ამის მასალათ მიეცით;

რთხი გირვანქა სორცი,

ექვსი დიდი კომში, ანუ პატარისა თორმეტი,  
ხასვი ერთი გირვანქა, ან ერთი ჯამი დაჭრილი,  
ნახევარი გირვანქა, ერბო, ანუ ერთი სტაქანი,  
ორი სტოლის გოვზი დაფქული შაქარი!  
ერთი ჩაის გოვზი დაფქული დარჩინი,  
ათი ილი,

ხუთი ძირი ქინძი,

ერთი სტოლის გოვზი მარლი,

ეს არის ექვსი კაცი უფუფა.

#### 4. ბოხართმა ცხურისა, ბაკტნისა, გინა თხისა.

მთლით ოთხი გირვანქა ხორცი, წვრილ-წვრილ  
ნაჭრათ დასჭერით და კარგათ გარეცხეთ, თავის შესაფერ  
ქვაბში ჩაყარეთ და წყალი იმოდენა დაასხით, რომ ხორცს  
ზემოთ ედგეს, როცა წამოდუღდეს—ქათვი მოჭხადეთ;  
ხორცი რომ მოიხარშოს, წვენი ცალკე გადაწურეთ და  
გირვანქა ნახევარი ალყათ დაჭრილი ხასვი ცალკე ტაფაში  
ჩაყარეთ, ზედ დაასხით ნახევარი გირვანქა ერბო და მოხ-  
რაკეთ ისე, რომ ხასვი დაწითლდეს, მეტე ის მოხარშუ-  
ლი ხორციც შიგ ჩაყარეთ და ერთათ მოხრაკეთ მანამ  
კარგათ დაწითლდეს; თუ ხორცი მსუქანი არის ერბო  
ნაკლები მიუცით; მეტე ის გადაწურული წვენი ზედ  
დაასხით, შესავაკეთ მარლით და ნახევარ სტაქანი წმინ-  
დათ დაჭრილი ქინძი და ხუთი მარცვალ-დანაყილი პილ-  
პილი ზედ მოაყარეთ.

მასალათ მიეცით

ოთხი გირვანქა ხორცი,

გირვანქა ნახევარი ხასვი,

ერთი სტაქანი ერბო,

ხუთი ძირი ქინძი,

ხუთი მარცვალ-პილპილი,

ეს არის ექვსი კაცი უფუფა.

### 5. ძროხის ხორცი თათარიანხეთ:

ძოიღეთ ოთხი გირვანქა ძროხის ხორცი, ასო-ასოთ დასჭერით, კარგათ გარეცხეთ & ჩაყარეთ თავის შესაფერს ქვანში ზედ დაასხით იმოდენი წყალი, რომ ერთი სელის დადება მეტი. ზედ ედგეს, წამოდულებასი ქაფი მოხადეთ, წვენი გადაწურეთ & ხორცი გადაარჩიკეთ, ისევე ცეცხლზედ დადგით & როდესაც კარგათ მოიხარშოს, ერთი სტაქანი წმინდათ დაჭრილი ნიასური ჩაყარეთ, ძარილით შეაზავეთ & მზათ იქნება.

თუ კინიტობაა ძროხა, ბებური იუოს & წვენი დაიშროს, ქვანით ცხელი წყალი უნდა გედგეთ & ხარშვასივე დაუძტოთ.

მასალათ მიეცით:

ოთხი გირვანქა ხორცი,  
 ხამი ძირი ნიასური,  
 ერთი სტოლის კოვზი ძარილი,  
 ეს არის ექვსი კაციის ულუფა.

### 6. ძროხის ხორცი რუსული ბადრიჯნით \*)

ძოიღეთ ოთხი გირვანქა ხორცი, ასო-ასოთ დასჭერით, თავის შესაფერს ქვანში ჩაყარეთ, კარგათ გარეცხილი & ზედ, როგორც ზემოთა სწერია, წყალი იმოდენი დაასხით, ქაფი მოხადეთ & ჩაყარეთ: ხუთი თავი დაუჭრელი ხახვი, ორი ძირი ნიასური & ორი ძირი ოსრახუში, როდესაც მოიხარშოს, გადაწურეთ სხვა ჭურჭელში, ხორცი გადაარჩიკეთ & ლექი გადუღვარეთ, შემდეგ ოცი რუსული ბადრიჯანი შუა-შუა, უასჭერით, ცალკე მოხარშეთ, საცერში გაწურეთ & ხორციან აურით, შემდეგ ხამი კეპრცნი გათქვიფეთ & შიგ ჩაუშვით, ისევე შემოდგით ცეცხლზედ

\*) ზომდაძევი.

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

მასალათ მიეცით:

ოთხი გირვანქა ხორცი,  
ერთი გირვანქა ხახვი, ანუ ხუთი თავი,  
ოცი თავი პომიდამური,  
ორი ძირი ნიახური,  
ხამი ძირი ოხრახუში  
ოთხი ძარცვალი პილპილი,  
რვა ძარცვალი ბაჭარი, ანუ ხამი,  
ეს არის ექვსი კაცი ულუფა.

## 7. ძროხის ხორცი ხარშოთ.

მოიღე ოთხი გირვანქა ხორცი, დასტერით ძალიან  
წვრილათ, გარგათ გარეცხეთ ღ ჩაყარეთ თავის შესაფერს  
ქვაბში, ზედ დაასხით იმოდენი წყალი, რომ ერთი ხელის  
დადებსა მეტი წყალი ედგას ხორცს ზემოთა, წამოდუღე-  
ბაში ქათვი მოხადეთ ღ გადაწურეთ ხვა ჭურჭელში, ლექი  
გადუღვარეთ ღ ხორცი გადაარჩივეთ, ისეკ დადგით ღ ხა-  
რშეთ, შიგ ჩაყარეთ ერთი გირვანქა დაჭრილი ხახვი, ხა-  
ხევარ სტაქანი წმინდათ დანაყილი ბრინჯი, ერთი ხელის  
ტოლი ტყემლის ტულაპი. გარეცხეთ, წვრილათ დახივეთ  
ღ იმ ხორცში ჩაყარეთ, ანუ მოხარშულა ტყემალი მიე-  
ცით ნახევარ თინჯასა, მასთან ათი ძარცვალი პილპილი,  
წმინდათ დანაყილი, ღ შვიდი თოთოლი დაფნისა, შიგ  
ჩაყარეთ, ნახევარ სტაქანიც წმინდათ დაჭრილი ნიახური  
ღ ოხრახუში, მარილით შეახლეთ ღ მზათ იქნება.

\*) ანგლისკის ჰერცი.

მასალათ მიეცით:

ოთხი გირვანქა ხორცი,  
 ერთი გირვანქა ხახვი,  
 ნახევარ სტაქანი დანაყიღრ ბრინჯი,  
 ხელის ტოლი ტყემლის მყავკე,  
 ათი მარცვალა ვიღვილი,  
 ორი ძირი ნიასურნი,  
 ორი ძირი ოხრახუში,  
 ერთი სტოლის გოკონი მარლი,  
 ეს არის ექვსი კაციის ულუფა.

**8. ძროხის ხორცი ბურღულით.**

მოიღე ოთხი გირვანქა ძროხის ხორცი, დასჭერით ზ  
 ჩაყარეთ ქვაბში, როდესაც მოქაფოთ, მაშინ ერთი სტა-  
 ქანი ბურღული შიგ ჩაყარეთ, როდესაც ისე მოიხარშოს  
 რომ სულ ჩაიშალოს, მაშინ მარლით შეახელოთ, ხარშ-  
 ვაში; თუ წვენი დაიშროს, ადუღებული წყალი დაუმატეთ;  
 წვენი ისე უნდა ედგეს, როგორათაც სუშსა.

მასალათ მიეცით

ოთხი გირვანქა ხორცი,  
 ერთი სტაქანი ბურღული,  
 ერთი გოკონი მარლი,  
 ეს არის ექვსი კაციის ულუფა.

**9. არტალა ძროხისა,**

მოიღე ძროხის არტალა, ესე იგი კანჭები ძროხი-  
 სა, აგრეთვე ცურნი ზ ბურტი, აადუღეთ წყალი, დასჭერით  
 ხორცი ზ კარგათ გარეცხილნი ჩაყარეთ თავის შესაფერხ  
 ქვაბში, დაახსით იმ ადუღებული წყალი ზ იმოდენი ხარ-  
 შეთ, რომ იმ ძარღვებიანი ხორცი სულ შიგ ჩაიხარშოს  
 ზ წვენი გასქედდეს, შემდგომ დანაყეთ ნიორი გაფცქნი-

ღი ჭ წაერთიც თქუწნს გემოვნებაზედ გენებოთ, იმოდენი  
ნიორი უყავით, ძარლით შეანელეთ ჭ მზათ იქნება.

მასალათ მიეცით

ძროხის კანჭები,  
ერთი ცურვი ჭ ჰურტი,  
ოთხი კბილი ნიორი,  
ერთი სტოლის კოვზი ძარლით,  
ეს არის ექვსი კაცი ულუფა.

**10.** ხაში ძროხისა, გინა ცხვრისა.

ძროხის, ანუ ცხვრის ფაშვი ჭ ნაწლეები კარგათ  
გარეცხეთ, მერმე მწვეტიანი ხხირით ის ნაწლეები გა-  
დააბრუნეთ, რომ შიგ ჩირქიანი არა დარჩეს, ამასთან-  
სავე ძროხის, ან ცხვრის ფესები გააკეთეთ წმინდათ.—  
როდესაც კარგათ გარეცხეთ, ადუღეთ წყალი ჭ შიგ ჩა-  
ყარეთ, გააღაღღაღეთ ჭ ამოიღეთ, დაფსიკეთ, შემდგომ  
წვრილათ დასტურით ფაშუ, ნაწლავ, ფესებს გარდა; როდეს-  
საც დაამზადოთ თეთრათა ჭ სუფთათ, მაშინ ჩაწყთ  
თავის შესაფერს, დიდს ქვაბში ჭ ზედ წყალი, ბლოძათ,  
რომ ქვაბი გაიმოსოს, შემოდგით ცეცხლზედ ჭ რომ ადუ-  
ღდეს, ქათვი მოხადეთ, როდესაც ისე მოხარშოს, რომ  
ფესები სულ ჩაიშალოს ჭ წვენი გასქედდეს, მაშინ შეა-  
ტყობთ რომ ეყო ხაშს მოხარშვა.—ხვალ რომ ხაში გნე-  
ბამდეთ დღესვე უნდა დაამზადოთ, შემოდგათ, ხარშოთ  
ღ მეორეს დღეს იქნება, მზათა. მაშინ ძარლით შე-  
ზავეთ თქუწნს გემოვნებ ჭ ვისაც გნებავთ წმინდათ და-  
ნაყილი ნიორიც მიეცით, წაერთიც გაიმებოდესთ.

მასალათ მიეცით:

წაჭ ერთს ძროხას, ან ცხვარს ფაშვი, ნაწლეები ჭ  
ფესები აქვს,



ათხიკბილი ნიორი:

ერთი სტოლის კოკზი მარლი,  
ეს არის ექვსი კაცის ულუფა.

## 11. ღორის ხორცის ყალიბა.

მოიღეთ ათხი გირვანქა ღორის ხორცი, ახლ-ახლთ დასტერით, ქათვი მოხადეთ & როდესაც ხორცი მოიხარშოს. ამოიღეთ, შემდეგ მსუქანი წმინდათ გაწურეთ, მოიღეთ ხელის ტოლი ტყემლის ტყლაპი & წვრილათ დახივეთ გარეცხეთ & იმ წვეთში ჩაყარეთ, აადუღეთ & ის ტყლაპი ამოტყლიტეთ, მუჩმე გამოვსება ნახეთ, თუ ძალიან მუყავა კიდევ წვენი დაუმატეთ, თუ საკმაოთა აქვს სიმყავე & მასინ ხუთი კვკრცხი გათქვიფეთ & იმ გარეცხებულს წვეთში ჩაუშვით, მოურიგეთ & ხელ-ახლათ ხელ მოარეგეთ აადუღეთ; შემდეგ მარლით შეაზაკეთ & იუ გრეხვით ღორის ხორციც შიგ წვეთში ჩააწეთ, თუ გრეხვით & ხორცი ცალკე მიართვით & წვენი ცალკე.

მაალათ მიეცით:

ათხი გირვანქა ღორის ხორცი,  
ერთი ხელის ტოლი ტყემლის ტყლაპი,  
ხუთი კვკრცხი,  
ერთი კოკზი მარლი,  
ეს არის ექვსი კაცის ულუფა.

## 12. ჩიხითმა ბატონისა

მოიღეთ ათხი გირვანქა ბატონის ხორცი, ახლ-ახლთ დასტერით & კარგათ გარეცხეთ, შემდეგამ თავისავე შეხაფურს ქვანში ჩაყარეთ, ზედ იმოდენი წყალი დაახსით, რაც ხორცს დაჭოვარავს; წამოღულებში ქათვი მოხადეთ & რომ მოიხარშოს გადმოღვით, წვენი ცალკე გადაწურეთ; ჯამ-ნახევარი ალუათ დაჭრილი ხახვი, ჩაყარეთ

ტაფაში, ზედ დასხით ერთი სტაქანი კრბო ჭ იხე  
 მოხრაკეთ რომ ხახვი ჩაითუთქოს, ან დაწითლოთვი,  
 შემდგომ ერთი სტოლის კოვზი ძარილი ჩაყარეთ ჭ ის  
 ბატონის ხორციც შიგ. ჩაყარეთ ჭ მოშუშეთ, მერმე დას-  
 ხით ის გადაწურული თავისი წვენი, რომდესაც ორი ჰირი  
 გადმოიდგოლოს, მაშინ გადმოდგით ჭ გააცივეთ მოიღეთ  
 ექვსი კვერცხი გათქვიფეთ ჭ იმ კვერცხს ზედ დასხით ხახ-  
 ვარი სტაქანი ძმარი, ანუ ნაძარაბი, ანუ ისრინი, კოწახურ. ხ  
 წვენი, ან ლიმონის წვენი, ამთგანი ერთ ერთი სიმყავე  
 მიეცით ჭ იმ ხორცს თან მოურივით, თან ეს კვერცხი  
 ჭ მყავე არეული დასხით, ხელ-ახლათ შედგით ისევ  
 ტეცლზედ ჭ მოურივით ხის კოვზით; მანამდის ადულ-  
 დუოდეს, რეჟა ან დაყენათ თორემ აიჭრება, რომ  
 ადულდეს გადმოდგით ჭ მოყარეთ ერთი სტაქანი ჰიტნა  
 ჭ ქინძი წმინდათ დაჭრილი, ნახევარ მიხსალი ზათურანა  
 დამხალი გუდგეთ ჭ იმ დროს მიეცით, ძარილით შეაზა-  
 ვეთ ჭ მზათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ოთხი გირვანქა ხორცი,

ორი გირვანქა ხახვი

ნახევარ სტაქანი ძმარი, ანუ ხხვა რომ სიმყავე,

ექვსი კვერცხი.

ნახევარ კონა ჰიტნა,

ნახევარ კონა ქინძი,

ნახევარ მიხსალი ზათურანა,

ერთი კოვზი ძარილი,

ეს არის ექვსი კაცის ულუფა.

**13.** ჩისითმა, ბატონა, ინდოურისა, გინა ქათმისა,

აუ მოურიველთაგანი, რომლისაც გაკეთება გენებოთ,  
 ანა ასეთ დასტურით, კარგათ გაბტყენილი ჭ გარეცხი  
 ღი, ჩაყარეთ თავის შესაფერხ ქვაბში, წყალს იმოდენი

დაასხიოთ, რომ ხორცს ზემოთ ცოტა მეტი ედგის, წამოდულებში ქათვი მოხადეთ და როდესაც მოინახშოს წვენი ცალკე გადაწურეთ, მოიღეთ ჯამ ნახევარი დაჭრილი ხახვი ერთს სტაქანს ერბოში მოხრავთ ძალიან კი არ დაწითლოთ და კარგათვი უნდა ჩაითუთქოს, მეძმე ჩაყარეთ ძარილი და ის დაჭრილი ბატი, ანუ სხვა რომ ფრინველთაგანი ჩაყარეთ და მოშუშეთ, მეძმე ის გადაწურული წვენი ზედ დაასხიოთ და ადუღეთ, შემდგომ გადმოიღეთ და გაცივეთ, მაშინ ექვსი კვერცხი გათქვიფეთ და ზედ კვერცხს დაასხიოთ ნახევარ სტაქანი ძმარი ანუ სხვა სიმუყავე რომელიც გენებოთ და იმ გაგრილებულს ბატში ჩაუშვიოთ და თან მოურივეთ, დადგით და ისევ ხელმეორეთ ადუღეთ და თან ხის კოვზით ურივეთ; მორევა არ დაყენოთ თორემ აიჭრება, ან კვერცხი ცხელში არ ჩაუშოთ რომ ადუღდეს გადმოდგით ძარილით შეასავეთ და მოაყარეთ ნახევარ სტაქანი წმინდათ დაჭრილი ქინძი და პიტნა, აგრეთვე თუ გქონდეთ ტარხუნა (ორში ერთერთი) აგრეთვე მიეცით ნახევარ მისხალი ზაფრანა და მზათ იქნება.

ვარის ჩიხითმაც ასევე უნდა, მხოლოდ ვარისკი მოხარშვა აღარ უნდა. — გაბტყენილს დასჭრით ასო ასოთ გარეცხავთ და ხახვს რომ მოხრავათ, შემდეგ ვარისსაც მოხრავათ და ზედ იმოდენს წყალს დაასხამთ რაც იმას ეყოფა და ისევ იმ ნაირათვე შეასავებთ.

მასხალათ მიეცით:

ბატი, ანუ ინდოური, ქათამი, ანუ ვარიუბი ერთ ერთთაგანი, ერთი სტაქანი გამდნარი ერბო ანუ ნახევარ გირკანქა,

ორი გირკანქა ხახვი,

ექვსი კვერცხი,

ნახევარ მისხალი ქართული ზაფრანა,

ერთი კონის ნახევარი პიტნა,

ნახევარი კონა ტარხუნა, ანუ ქინძი.

ნახევარ სტაქანი ნაშაწაბი, ანუ ძმარ.  
 ერთი სტოლის გოგზი ძარდი,  
 ეს არის ექვსი კაციის უფუფა.

**14.** ბატი შინდის ჩუჩხით.

მოიღეთ კარგათ გაბტყენილი ბატი, გამოშიგნეთ & გა-  
 რეცხეთ, დასტყერით ასო-ასოთ, ჩაყარეთ თავის შესათუერს  
 ქვებში, ზედ დაასხით იმოდენი წყალი, რომ ერთი ხე-  
 ლის დადებს მომეტეებული ზედ ედგებს, ქათვი რომ მოხა-  
 დოთ, შიგ ჩაყარეთ ერთი ჯამი აფუათ დაჭრილი ხახვი,  
 ხამი შირი რომ გადმოიდუღოს, მერმე ნახევარ ჯამი ში-  
 ნდის ჩუჩხა გარეცხეთ & იმ ბატს ჩაყარეთ, რომდესაც  
 შეკლას, ერთათ, ხაკმაოთ მოისაწმოს, ძარდიით შეაზა-  
 კეთ & მზათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ბატი,  
 ნახევარ ჯამი შინდის ჩუჩხა  
 ერთი ჯამი დაჭრილი ხახვი  
 ერთი გოგზი ძარდი,  
 ეს არის ექვსი კაციის უფუფა.

**15.** ბატი, ინდოური, გინა ქათამი ხარშით.

მოიღეთ ბატი, გინა ხვას ამათგანი,  
 ასო-ასოთ დასტყერით, გარეცხეთ & თავის შესათუერს ქვ-  
 ეში ჩაყარეთ, წყალი იმოდენი დაასხით, რომ სორც ზედ  
 მეტი ედგებს, წამოდუღებაში ქათვი მოხადეთ, მასინ ჩაყ-  
 რეთ ერთი ჯამი დაჭრილი ხახვი, & ნახევარ სტაქანი და-  
 ხაყილი ბრინჯი; მასთან მოიღეთ ერთი ხელის ტოლი  
 შინდის ტყლაპი, წერილათ დახიეთ & შიგ ჩაყარეთ, თუ  
 შინდის ტყლაპი არ იყოს, ტყელის ტყლაპი მიეცით.

როდესაც მოინახშოს, ნასევარ სტაქანი დაჭრილი ქინძი  
მოაყარეთ, მარადით შეაზავეთ & მზათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ერთი ბატი, გინა ქათამი,  
გირკანქა ნასევარი ხახვი,  
ნასევარ სტაქანი დაჭრილი ქინძი,  
ნასევარ სტაქანი დახაყილი ბრინჯი,  
ერთი ხელის ტოლი შინდის ტყლაპი,  
ერთი კოვზი მარლი.  
ეს არის ექვსი კაციის ულუფა.

16 თავის წენით ბატი, ინდოური, გინა ქათამი,

ამ ფრინველთგანი თუ რომელიმე ძრვიელ მხუქანი  
არის, როდესაც გაბტყვანათ & გამოშინგნათ, კარგათ გა-  
რეცხეთ, ხადეთ ისე დაუჭრელი ქვაბში & სუდ იმოდენი წყალი  
დაასხით, რომდენიც დაჭტარავს, შემდეგ წამოდულებში  
ქაფი მოხადეთ & როდესაც კარგათ მოინახშოს, ბლუ-  
დსუდ, ამოიღეთ. სამი კვერცხი, მრგვლათ წყალში მო-  
ხარშეთ, გულები გამოაცალეთ & იმ წვესში ჯერ ერთი  
ჟამი დაჭრილი ხახვი ჩაყარეთ & კარგათ მოხარშეთ,  
შემდეგ ის სამი კვერცხი გატეხეთ, გულები გამოიღეთ,  
გასხენით იმის წვესში & შიგვე ჩაუშვით; გაცხელეთ &  
თუ გენებებათ დასჭერით, წვესში ჩააწყეთ & ისე მიარ-  
ავით, თუ არა & ქათამი ისე მთლათ მიიტანეთ & წვენი  
ცალკე მარლით შეაზავეთ & მზათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ბატი, ინდოური, ანუ ქათამი,  
ერთი გირკანქა ხახვი,  
სამი კვერცხი,  
ერთი კოვზი მარლი,

17 ბოზართმა ინდოურისა, ბატისა, გინა ქათმისა,

მოიღე გაბტყენილი & გამოშვიგნული ამ ფრინველ-  
ბოთკანი, კარგათ გარეცხილი, ჩადე თავის შესაფერს ქვა-  
ბში წყალი იმოდენი დასხი, რომდენიც დაჭტყარავს,  
წამოდუღებაში ქათვი მოხადე & რომდესაც მოინარშოს,  
წვენი გადასწურეთ & ქათამი ასო-ასოთ დასტყერიო.  
ერთი ჯამი ალყათ დაჭრილი ხასვი ჩაყარეთ ტაფაში &  
ზედ დასხიოთ ერთი მომცრო სტაქანი ერბო & მანამ  
ხასვი დაწითლდებოდეს, მანამ სულ სწაკეთ & ურით  
გოვზით, რომდესაც ხასვი მოინარშავს, ასლა ის დაჭრი-  
ლი ქათამი ჩაყარეთ & მოშუშეთ ერთათ, შემდეგ ის გა-  
დაწურული მახვივ წვენი ზედ დასხიოთ & ადუღეთ.—თუ  
მსუქანი არის, ერბო ნაკლები მიეცით, თუ გამხდარი  
არის & რომდენც ზეითა ვჭსთქვით იმოდენიერბო მიეცით,  
შემდეგ შეასაკეთ მარილით, ზედ მოაყარეთ ნახევარ  
სტაქანი წმინდათ დაჭრილი ქინძი & მზათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ბატვი, ანუ ინდოური, ანუ ქათამი,  
ათი თავი ხასვი,  
ერთი მომცრო სტაქანი ერბო,  
სუთი ძირი ქინძი,  
ერთი გოვზი მარილი.

## 18. ხარშო ინდოურისა, გინა ქათმისა,

გაველევილი & გამოშვიგნული ქათამი გარეცხეთ, ჩადეთ  
თავის შესაფერს ქვაბში & ზედ რომდენიც დაჭტყარავს,  
წყალი დასხიოთ, წამოდუღებაში ქათვი მოხადეთ & რომ-  
დესაც მოინარშოს ამოდეთ, წვენში ერთი ჯამი დაჭ-  
რილი ხასვი ჩაყარეთ & კარგათ მოხარშეთ, რომდესაც  
ხასვი მოინარშოს, ქათამი დასტყერიო & მიგვე ჩაწყეთ,  
თუ მსუქანი არის, ერბო არ უნდა & თუ გამხდარია  
ერბო მიეცით ერთი სტოლის გოვზი, შემდეგ ოთხი

კვერცხი გათქვიფეთ ჭ შიგ ჩაასხით ცხელ-ცხელშივე, მარლით შეასაკეთო ჭ მზათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ქათამი, ანუ ინდოური,  
ათხი კვერცხი,  
ერთი გირვანქა ხახვი,  
ერთი კოვზი მარლი,

### 19 წენიანი ქათამი გურულათ,

მ ს უ ქ ა ნ ი ქათამი გაბტყენილი ჭ გამრშიგნული ახლახლათ დასტყერით ჭ გარეცხეთ, ორი სტოლის კოვზი წმინდათ დანაყილი ნიგოზი, ათი მარცვალ მიხაკი, ჭ ათი მარცვალ დანაყილი პილპილი, ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი დარიჩინი, ერთი სტაქანი წმინდათ დატყრილი ოხრახუში, ქინძი, ქონდარი, ჭ ერთ სტაქანიც დატყრილი ხახვი მზათ იქონიე, მოიღვოთ მისი შესატყერი ქოთანისუ ქათამი თითო პირი ჩააწყეთ ჭ თან ეს დამზადებული მასალა მოაყარეთ, ავრეთვე ერთი ჩაის კოვზი მარლი, შემდეგ მოასხით ჩახევარ სტაქანი ცხარი ძმარი; ზედ დაასხით იმოდენი წყალი, რამოდენიც დატყარავს, შემდეგ პირი კარგათ დახურეთ, სული არ ამოქრეს ჭ ისე მოხარშეთ, ორჯერათ ვი მოურჩიეთ.

მასალათ მიეცით

ქათამი,  
ორი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი,  
ერთი მარცვალ მიხაკი,  
ათი მარცვალ პილპილი,  
ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი დარიჩინი,  
სუთი თავი ხახვი,  
ათხი ძირი ოხრახუში,  
ათხი ძირი ქინძი,

ათხი ძირი ქონდარი,  
ნახევარ სტაქანი ძმარი,  
ძარილი.

## 20. არისა ხორცისა, გინა ინდოურისა,

ინდოური, ანუ ცხვრის ხორცი გაკეთებულა ჭ გარე-  
ცხილი, დასტერით წვრილათ.—მზათ უნდა იქონიოთ  
ხორბალი, ამ რიგათ გაკეთებულა.—ხორბალი უნდა დას-  
რჩიოთ, დანამოთ ჭ თელიში თაღთაქვით ჩაჩეჩოთ, ისე  
რომ იმ ზურის ძარცვალს თერფლი სულ გადაცალოთ,  
რომ ბრინჯივით უთერფლო დაჩქეს, გადაბერტყოდ  
ხოლძე ჭ ის ხორბალი გქონდეთ გამხმარი შენახული თ  
როდესაც არისა გენებოს ნახევარ ლიტრა ხორცზედ  
ორი ჯამი ხორბალი, ქათვს რომ ხორცს მოხდი, მასინ  
შიგ ჩაყრით, აგრეთვე ერთს ჯამს დაჭრილს ხახვსაც მა-  
შინ ჩაყრით; წყალიგი იმოდენი უნდა დასხათ, რომ  
ხორცი ჭ ხორბალი ისე უნდა ჩაიშალოს; რომ სულ  
გაერთდეს, შემდეგ ძელები უნდა ამოაჩხიოთ, ხორცი  
აღარ უნდა სხედეს; წყალი ცხლათ უნდა გედგეთ ჭ  
მიუმატოთ ხოლძე.—არისა რომ გნებამდეთ ხვალისათჳს,  
დღესვე უნდა დაიწყოთ ხარშვა, როდესაც კარგათ მოი-  
ხარშოს და გაერთდეს წვენი აღარ უნდა ედგეს, მერძე  
წმინდათ ხახვი დასტერით ერთი ჯამი ანუ ერთი გირ-  
ვანქა და ერთს სტაქანს ერბოში მოხრაკეთ, როდესაც  
არისას კერძებზედ დასხამთ, იმ ერბოსა და ხახვს ცოტ-  
ცოტას შუაგულას ჩაასხამთ და როგორც თაფლს,  
ისე ერბოში აურეთ და მიირთმევთ.—არისას გადმოღების  
დროს შეაყავებთ ძარილით.

მასაღათ მიეცით:

ერთი ინდოური, ანუ ნახევარ ლიტრა ხორცი,  
ათხი სტაქანი ხორბალი, უთერფლო,



ერთი სტაქანი ერბო,  
ერთი გირვანქა სასვი,  
ერთი სტოლის კოვზი მარლით,

## 21. შილათლაფი ცხურისა, ანუ ქათმისა.

ნასევარ ლიტრა ხორცი ახლ-ახლთ დასტყვით, გარეცხეთ & თავისავე შესაფერს ქვაბში ჩაყარეთ, წყალი იშოდენი დაახსით, რომ ერთი ციდა მეტი ედგეს ზედა, წამოდულებასში ქათვი რომ მოხადლოთ, გირვანქა ნასევარი დარჩეული ბრინჯი ჩაყარეთ, კარგათ გარეცხილი, აგრეთვე ერთი გირვანქა დაჭრილი სასვი & ხუთ ერთათ სარშვთ რომ გასქედდეს მეტე შესაყვეთ მარლითა & პილპილით, აგრეთვე დანაყილი შინა მიეცით & მსათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ნასევარ ლიტრა ხორცი,  
გირვანქა ნასევარი ბრინჯი,  
ერთი გირვანქა სასვი,  
ათი მარცვალი პილპილი,  
ერთი ჩაის კოვზი შინა,  
ერთი სტოლის კოვზი მარლით.

## 22. ფაურმა ღორისა, ანუ ცხურისა.

ოთხი გირვანქა ხორცი, წვრილათ დასტყვით, მეტე თავის შესაფერს ტაფაში ჩაყარეთ, ერთი სტაქანი წყალი დაახსით & თან უჩიეთ ხრავასში; როდესაც წყალი დაიშროს, ერთი ჯამი ალყათ დაჭრილი სასვი ჩაყარეთ & ისე მოხრავეთ, თუ ხორცი მსუქანი აჩის, ერბო არ უნდა & თუ გამხდარია, ერთი კოვზი ერბო დაახსით & მოხრავეთ, რომ ხუთ დაწითლდეს, მეტე მარლით შესაყვეთ, ხუთი მარცვალი დანაყილი პილპილი მოაყარეთ & მსათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ოთხი გიგანქა ღორის ხორცი, ანუ ცხვრისა.  
 ერთი ჯამი დაჭრილი ხახვი,  
 ერთი სტოლის კოვზი ერბო,  
 ხუთი მარცვალა პილპილი,  
 ერთი კოვზი მარილი,

### 23. მოხრაკული ქათამი გურულათ.

ქათამი გაბტყენილი ჯ გარეცხილი ახლ-ახლი  
 დასჭერით, ჩააწყეთ ქოთანში, თან ჩაატანეთ ექვსი მარცვა-  
 ლი დანაყილი მისაკი, ათი მარცვალა დანაყილი პილპილი,  
 ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი დარიჩინი, ერთი ცერცვის  
 ტოლი დანაყილი ყვითელი კოჭა, ერთი ჩაის კოვზი  
 მარილი, ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი, ორი  
 თავი წმინდათ დაჭრილი ხახვი, ორი ძირი ქინძი, ორი  
 ძირი ოხრასუში, ნახევარ ფინჯანი ძმარი; ეს მასალა  
 სულ ჩააწყეთ ჯ ნელ ცეცხლზედ დაადგით ქოთანზე, ხან-  
 დის-ხან ძოჟრით და პირს კარგათ დაათვარეთ სული არ  
 ამოქქრეს, ისე მოხრაკეთ, წვენს თითონ გაუშვებ, რომ  
 შეატყეთ ეუო, გადმოდგით.

მასალათ მიეცით:

ქათამი,  
 ექვსი მარცვალა მისაკი,  
 ათი მარცვალა პილპილი,  
 ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი დარიჩინი,  
 ერთი ცერცვის ტოლი ყვითელი კოჭა,  
 ერთი ჩაის კოვზი მარილი,  
 ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი,  
 ორი თავი ხახვი,  
 ორი ძირი ქინძი,  
 ორი ძირი ოხრასუში,

ნახევარ ფინჯანი ძმარი.

## 21. ტოლმა ცხვრისა, გინა ბატკნისა.

მოიღეთ ორი გირვანქა ხორცი, ძალიან წმინდათ დაკეპეთ, გირვანქა ნახევარი ხასვი თან დააკეპეთ, მეტყე მრავალეთ ათი მარცვალე დანაყილი პილპილი და ნახევარი ჩაის კოვზი დანაყილი ზიწა, ერთი ჩაის კოვზი მარლილი, ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი ბრინჯი, მეტყე გათქვიფეთ ოთხი კვერცხი და სულ ერთათ აურიკეთ; შემდეგ მოიღეთ ვაზის წვრილი და ჩვილი ფოთლები, მღუღარე წყალში ჩაყარეთ და მალევე ამოიღეთ და დააწყეთ რაზედმე, რომ გაცივდეს, მეტყე გუფთასხავით კაკლის ტოლი ეს დამზადებული ხორცი აიღეთ და შესხვიეთ ერთს ფოთოლში და ჩადეთ ქვებში, ახლა კიდევ მანამ სულ ასე დაამზადებთ, შემდეგ დაასხით, როდენიაც დაჭრეს წყალი და ხარშეთ, როდესაც ნახეთ, რომ გუფთა მოხარშულა, მაშინ წვენი სულ გადაწურეთ და ზედ დაასხით ერთი სტაქანი ერბო და ისე გაშუშეთ, არ ჩამალეთ კი, შემდეგ ამოიღეთ და ბლუდზედ დააღატეთ, მაშინ მზათ უნდა გქონდეთ საღებუტკში გაწურული მარონი და იმ დროს ას მარონი ცოტას წყალში უნდა გასხნათ მოსქოთ და ზედ უნდა მოასხნათ ბლუდზედ იმ გუფთასა, აგრეთვე უნდა მზათა გქონდეთ ერთი მიხსალი დამბალი ზაფრანა გამოწურეთ და ბამბით ზედ დააწყეთოთ, იმ მარონს, მეტყე ორი სტოლის კოვზი წმინდათ დანაყილი დარჩინი და ოთხი სტოლის კოვზი დანაყილი შაქარი, ერთათ აურიეთ, მრავალეთ და იხე მიაერთეთ.

მასალათ მიეცით:

ორი გირვანქა ხორცი,  
 გირვანქა ნახევარ ხასვი,

ათი მარცვალნი ზილვილი,  
 ნასევარ ჩაის კოვზი ზირა,  
 ერთი ჩაის კოვზი მარლი,  
 ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი ბრინჯი,  
 ოთხი კვერცხი,  
 ერთი სტაქანი ერბო,  
 ერთი ქოთანნი მწონი,  
 ერთი მისხალი ზაფრანა,  
 ორი სტოლის კოვზი დანაყილი დარჩინი,  
 ოთხი სტოლის კოვზი დანაყილი შაქარი,  
 ვაზის ჩვილი ფოთლები საკმაოთ.

## 25. კომბოსტოს გუფთა.

კომბოსტოს გუფთაც ასევე უნდა გააკეთოთ, მხოლოდ მწონი, დარჩინი, შაქარი და ზაფრანა კი არ უნდა. იმას ისევე ამ რიგათ გააკეთებთ კომბოსტოს ფოთოლში შესვეთ და ისე ერბოიანათ დასხსამთ ბლუდზედ რაფა მოხარშავთ.

მასალათ მიეცით:

კომბოსტოს ფოთოლი საკმაოთ და ისევე ის, რაც ტოლმასა, შაქარსა, დარჩინსა და ზაფრანას გარდა.

## ცივი საჭმელები ხორცეულისა.

### 26. ცივათ ბატკანი.

ბატკანის ხორცი ასო-ასოთ დასჭერით კარგათ გარეცხეთ; შეძვევ აადუღეთ მარლით შეზავებული წყალი და შიგ ჩაყარეთ, რომ წამოდუღდეს—ქაფი მოხადეთ და როდესაც მოხარშვა შეატყუოთ ამოიღეთ ბლუდზედ, გააცივეთ და შუათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ბატენის ხორცი, ჩაოდენიც 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 ღროს თან მიართვით მძალე და ძმარი,  
ანუ გარციცა, რომელიც გენებებოდეთ.

### 32. ძროხის ბეჭი ცივათ.

ძროხის ბეჭი გარკვევით საგნატელს ან მოსჭრათ,  
თავის შესაფუძს ქვამში მარლით შესაფუძელი წყალი  
აადუღეთ და ბეჭი იხე ჩადეთ, ქათვს რომ მონდით, შემ-  
დგომ მალ-მალე ნახეთ, რომ მოიხარშოს, არც უმი იყოს  
და არც სხვა ხორცივით ძალიან მოხარშული, მაშინ სუფე-  
რად ცხლათ მიიტანეთ. ბეჭს უნდა შეუმზადოთ ტყემ-  
ლის საწებელი ამ რიგათ: ახალ ტყემალს დაასხით წყა-  
ლი, ჩაოდენიც დაჭუფარავს და მოხარშეთ, მეტე ბა-  
დაიხე დაასხით რომ გაცივდეს, წყალი თუ ბეჭი ედგეს  
გადუწურეთ და საკმაო წყალში გამოტყეფივით, ხენხო-  
ბი და გურკა ამოაჩიეთ და ის ტყემლის წვენი მოსქლოთ  
უნდა იყოს, მეტე წმინდათ ერთი თავი ხახვი დაატყერით,  
გურკათვე ერთი ფოჩი ოხრახუში, მარლი ჩააყარეთ, ერთი  
ხაის გოჭი და ჩაოდენსაც ბეჭი მიართვათ, ეს საწებიც  
თან მიადუღეთ, ვისაც ნებას გარციცას მაგივრათ მიირთ-  
მევს და თუ სამთარი არის, მაშინ, ჩადვან ახალი ტყემ-  
ალი ან იქნება, სამთარის სანახებთ უნდა შეუნახოთ

როგორც მასალების შენახვაში დამიწერია ჭ თუ ხაწები  
არა გქონდეთ ტყემლის ტყლასი მოხარშეთ ამ რიგათ ჭ  
ეს შეასაკეთ ისე ისე ჭ თუ ძალიან მუკვეთ გნებადეთ  
ძმარინც დაუმატეთ ტყლასის ამოჭყლეტაში.

მასალათ მიეცით:

ერთი მთელი ბეჭი,  
ერთი თავი ხახვი,  
ტყემალი, ანუ ტყლასი,  
ძარილი,

### 33. ქათამი, ანუ ინდაური ხახვ-წყალით.

ქათამი, გინა ინდაური კარგათ გაპტყენილი ჭ გა-  
მოშიგნული გარეცხეთ ჭ ჩადეთ თავის შესაფერხ ქვაბში,  
წამოდულებასი ქათვი მოხადეთ ჭ როდესაც მოინარშობს,  
ამოიღეთ, დასჭერით ჭ ერთი მათლასა წვენი მოსწვნი-  
ვით, იმაში წმინდათ დაჭრილი ხახვი ჩაყარეთ ჭ ზედ  
დაახსით ქათამს, ანუ ცალკე მიადებნეთ ქათამსა.

### 34. ბატი ცივათ.

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

მასალათ მიეცით:

ბატი,  
ერთი მუკვე ბროწეული,  
ძარილი,

### 35. ქათამი გატენილი ქიშმიშითა ჭ ზირიშკით.

კარგი მსუქანი დედალი მოხარშეთ ძარილ წყალში,  
მერმე ხახვარ გირვანქა ზირიშკი ჭ ერთი გირვანქა  
ქიშმიში, დაარჩივით, გარეცხეთ ჩაყარეთ ქვაბში ჭ დაახ-  
სით ხახვარ გირვანქა ერბო ჭ ამ ერბოში მოშუშეთ

შეკმე დაახსნით კარგი თათული ღ თუ კარგი თათული არ იყოს, ერთი სტაქანი დაფქული შაქარი, რომდესაც კარგათ მოიშუშოს, იმ ქიშიშითა და ზირიშკით გაუტენეთ მუცელი მოხარშულს ქათამსა და თუნდა დასტკერით ის ქათამი და ეს მასალა შედ მოაყარეთ.

მასალათ მიეცით:

მსუქანი ქათამი,  
ნახევარ გირვანქა ზირიშკი,  
ერთი გირვანქა ქიშიში  
ნახევარი გირვანქა ერბო,  
ნახევარი გირვანქა თათული, ანუ ერთი სტაქანი  
დაფქული შაქარი,  
მარილი,

### შემწვრები.

#### 36. ხბო შემწვარი.

კარგათ გამოშიგნული ხბო გარეცხეთ ღ გულღვიძლი წმინდათ დაუკვებთ, შიგვე მურგელში ჩაუდეთ ღ გაუკვრეთ მუცელი, ისე ააგეთ შამფურზედ ღ ნელს ნაკვერხსაღზედ თან დაატრიალეთ ღ თან მარილ-წყალი წაუსვით, ხულ ტრიალით შეწვით, რომ წვენი არ დაეღვაროს ღ თუ გამსდარი არის, ფრთით ერბო წაუსვით შეწვასია მარილ წყალი რომ დაუთაოთ შეძვეც.

მასალათ მიეცით:

ხბო, გულღვიძლით,  
ორი სტოლის კოვზი ერბო,  
მარილი,

37. ბატკანიც ამ რიგათვე უნდა შეწოთ.

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

39. ხოხობი, ინდოური, ქათამი, ანუ იხვი შემწვარი და ჩახოხბილი,

ხოხობი გაბტყენილი და გამოშვიგნული კარგათ გარეცხეთ, ააგეთ შამიფურსედ და ნაკვერჩხალზედ ატრიალეთ შამიფურით და თან ფრთით მარლ წყალი წაუსვით, როდესაც მარლი საკმაოთ წაუსოთ, შემდეგ ფრთით გაძნარე ერბო წაუსვით, მანამ კარგათ დაწითლდეს; მეორე ხაში გირვანქა ხასვი, ანუ ორი ჯამი ალუათ დაჭრილი ხასვი, ჩაყარეთ ტაფაში, ხასვეარ გირვანქა ერბო დაახსით და ერთი ჩაის კოვზი მარლი ჩაყარეთ, ისე მოხრაკეთ მანამ ხასვი დაწითლდეს, შემდეგ ზედ დაახსით ორი სტაქანი წყალი, რომ წამოდუდდეს, ის ხოხობი ასო-ასოთ დახტეოთ და იმ ხასვში ჩაწყეთ, თუ გენებებათ მუკით, ზედ დაახსით ხასვეარი სტაქანი ნაშარაბი, ანუ კოწახური, ან ძმარი და მზათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ხოხობი, ანუ ამ ფრინველთაგანი ერთ-ერთი, ხაში გირვანქა ხასვი, ხასვეარ გირვანქა ერბო, ანუ სტაქან ხასვეარი, ხასვეარ სტაქანი ნაშარაბი, ანუ იხრიმი, ან ძმარი. ერთი სტოლის კოვზი მარლი.

40. კურდღელიც ამ რიგათ უნდა შეიწოს და ჩაიხოხბოს, შეწვაში წკეპლაკი უნდა დაჰკრათ ხოლმე.

41. ბატი ანუ იხვი შემწვარი შინდის ჩურჩით.

ბატი, ან იხვი შეწვით, როგორც ზემოთა ვსწერია, ხვავა შემწვრები და შემდეგ ერთი ჯამი შინდის ჩურჩა კარგათ გარეცხილი ჩაყარეთ ცხელს წყალში, რომ დაღებეს, მანამდის თქვენ მოხრაკეთ ერთი ჯამი დაჭრილი ხასვი ერთ სტაქან ერბოში, როდესაც ხასვი ჩაითუთქოს შემდეგ ის ჩურჩაც შიგ ჩაყარეთ და კარგათ მოშუშეთ.



მეძმე დაასხით ერთი სტაქანი წყალი, როდესაც წამო-  
დუღდეს, შეძღვ დასტერით ის ბატი, ახლ-ახლთ და ეს  
მოხრატული ჩურჩა ზედ მოაყარეთ, ანუ ბატიც იმ ჩურ-  
ჩაში შიგ ჩადეთ.

მასალათ მიეცით:

ბატი, ანუ ისვი,  
ერთი სტაქანი ერბო,  
ორი გირვანჯა ხახვი,  
ერთი ჯამი შვინდის ჩურჩა,  
ერთი სტოლის გოვზი მარინჯი.

42. შემწვარი კურდღელი, ჩაჩიხირთმავებული.

კურდღელი გატყავებული ღ გამომიგნულს გატყესკით ღ  
ააგეთ შამფურზედ, დაუდეთ ნაკვეჩისაღზედ, ატრიაღეთ  
შამფურით ღ წაუსვით მარჩლ წყალი, თან წკებლით დაჭ-  
კარით, მანამდის შეიწოდეს; მარჩლწყალი რომ აღან  
იყოს საჭირათ, შეძღვ ფრთით ერბო წაუსვით მანამ  
დაწითლდეს. წკებლით იმისთვის უნდა სტემოთ რომ გა-  
ფუკდება, შეძღვ გენებებათ ჩახლსხავთ და გენებება ამ  
რიგათ ჩაჩიხირთმავებთ: ექსი კვერცხი გათქვიფეთ, ზედ  
დაასხით სამი სტაქანი ძმარი და ერთი სტაქანი წყალი,  
დასტერით სამი თავი ხახვი და ძმარში ჩაყარეთ თან  
გოვზი მოურჩივეთ და თან აადუღეთ, რომ კვერცხი ზრ  
აიჭრას, მეძმე დაჭრილ კურდღელს ზეთ მოასხით; თუ  
გენებებათ ორ სამ დღეს შეინახება ამ ძმარშია.

მასალათ მიეცით:

კურდღელი,  
ექსი კვერცხი,  
ორი სტოლის გოვზი ერბო,  
სამი თავი ხახვი,

ხამი სტაქანი ძმარი,  
ერთი სტოლის კოვნი ძმარილი.

43. ინდოური, ბატი და ქათამი საცრევთ,  
როგორც ზემოთა ჭსწერია ინდოურის შეწვა, ისე შექსწო-  
მთ, ძმარსა და კვერცხში, როგორც კურდღელს ისე ჩაა-  
ჩინებთ მავებთ, ჩაწყობთ და ერთს კვირამდის ავარკებს  
ასე შენახული რომ გამოიზოგოთ.

მასალათ მიეცი.

ინდოური, ანუ სხვა რომ ფრინველთაგანი,  
ხამი სტაქანი ძმარი,

კვერცხი, კვერცხი,  
ხამი თაფი სახვი,

ერთი სტოლის კოვნი ერბო,  
ძმარილი.

44. ვარეების ტაბაკა, ანუ მტრედისა,

ვარია რომ გაუკლიფოთ და გამოშიგნოთ, გარეცხეთ და  
გააპეთ მკერდიდამ შუა, ერთმანერთ კი არ მოაშოროთ:  
იმის მოაყარეთ ძმარილი, რომ სტოლის კოვნი ერბო გა-  
ცხელეთ ტაფაში, ჩადეთ შიგ ვარია და ზედ დაადეთ  
თხელი სუფთა ქვა, ანუ თიხის ლამბაქი, ცალი მხარე  
რომ მოხრაკოთ, გადაახრუნეთ მეორეს მხარეს და მზათ  
იქნება.

მასალათ მიეცი.

ვარია. გინა მტრედი,

რომ სტოლის კოვნი ერბო,  
ძმარილი,

45 მწერების შეწვა.

მწერები წმინდათ გაბტყვენით, გამოშიგნეთ და ააგეთ  
შაშფურსედ, მოაყარეთ ძმარილი და ცუცხლთან გააფინეთ,

როდესაც გაცხელდეს, წმინდა ფქვილი მოაყარეთ და თან წყნარ-წყნარად ატრიალეთ და აყარეთ ფქვილი, მანამ მწვერი ფქვილში სულ ამოიგინგლებას; რომ შეწითლდეს— ეგოფა შეწვა.

მასალათ მიეცით:

მწერები.

ფქვილი და მარილი.

46. მტრედის გუნდიც ამ გვართ უნდა შეწოთ როგორც მწერები.

47. ცხვრის გულღვიძლი დაკეპილი და მოხრა-კული.

მოიღე ცხვრის გულღვიძლი და ფილტვი, გარეცხეთ, წმინდათ დაკეპეთ, და თან შეაკეპეთ ორი გირვანქა ხახვი, ათი მარცვალნი დანაყილი პილპილი და ერთი კოვზი მარილიც მოაყარეთ, შემდეგ შვიდი კვერცხი გათქეიფეთ და ის დაკეპილი გულ-ღვიძლი შიგ კარგათ აურიკეთ, მერმე გაცხელეთ ცაფით ხახვარი გირვანქა ერბო და ის დაკეპილი გულღვიძლი შიგ ჩახსხით და მოწვით; ცალი მხარე რომ მოიწოს, მორებს მხარესაც გადააბრუნეთ და ისე მოწვით.

მასალათ მიეცით;

ცხვრის გულღვიძლი და ფილტვი.

ორი გირვანქა ხახვი,

ათი მარცვალნი პილპილი

შვიდი კვერცხი,

ხახვარი გირვანქა ერბო,

ცოცა მარილი.

### 48. აფხაზური

მოიღეთ ცხვრის ჩაღაღაჯი ასეუ ბატკინისა, მერმე დასტერით სიგძეხედ, თითო გვერდი, ზომიერ ჩაჭრათ, ბოლოს მხრიდან ჩასუღიზვთ ხორცი, ისე, რომ არ მოა-

შორეთ ვი იმ ძვალსა, დაკეპეთ ჭ ყველა ასე დაამზადეთ, მეძე ერთი გირვანქა სორცი ცალკე დაუკეპეთ ჭ იძას ერთი გირვანქა ხასვიც თან შეაკეპეთ, მარილი ჭ შილშილი მოაყარეთ, შემდეგ სამს გათქვიფილს გვერცხში აურიეთ ჭ ცოტას აიღებდეთ ჭ იმ გვერდსზედ შემოასვედეთ ჭ წმინდათ დახაყილს სუხარს მოაყრიდეთ, მანამ სულ თითო-თითოთ ასე დაამზადებთ, შემდეგ ორს სტოლის გოგზს ერბოს გააცხელებთ, ტაფაში ჩააწყობთ ჭ მოსწომით ორსავე გვერდსზედ.

მასალათ მიეცით:

ცხვრის ჩაღაღავი ორი გირვანქა,  
ერთი გირვანქა რბილი სორცი,  
ერთი გირვანქა ხასვი,  
ათი მარცვალი შილშილი,  
სამი გვერცხი,  
ოთხი სუხარი,  
ხასვეარი სტაქანი ერბო,  
ერთი სტოლის გოგზი მარილი,  
ეს არის ექვსი კაციის ულუფა.

### 49) ქაბაბი.

მოიღეთ ორი გირვანქა რბილი სორცი, წმინდათ დაკეპეთ ჭ ერთი ჯაბი დაჭრილი ხასვი თან შეაკეპეთ, თუ ძვავით გნებამთ, ერთი სტაქანი ჩუჩჩა გარეცხეთ ჭ დაკეპაძივე აურივეთ, ათი მარცვალი დახაყილი შილშილი ჭ ერთი ჩაის გოგზი მარილი ზედ მოაყარეთ, შემდეგ სამი გვერცხი გათქვიფეთ ჭ ჩოდესაც წმინდათ დაკეპთ, შიგ აურივეთ, ერთი სუხარი დახაყეთ და აურიეთ, შემდეგ აიღეთ შატარ-შატარა დაკეპილი სორცი დასით ჭ გაათხელებთ, მოაყარეთ გარედამ წმინდათ დახაყილი სუხარი ჭ ჩოდესაც სულ ასე დაამზადეთ, დასხით ტაფა-

ზედ ორი სტოლის კოკნი ერბო, გააცხელო და ჩააწყო  
ქაბაბი შივა, ცალი მხარე რომ მოიწოს, მეორეს მხარეს  
გადააბრუნეთ, მასამ სულ ასე დამზადებთ, შემდეგ ერბო  
გადაწურეთ, ისე რომ ნახრავი არ შექუევს, ორი სტაქანი  
წყალი დაასხით, აადუღეთ და ის მოძწვარი ქაბაბი შიგვე  
ჩააწყო, გააცხელო და ისე მიართვით.

მასალათ მიეცით:

ორი გირვანქა სორტი,  
ერთი ჯაბი დაჭრილი ხახვი,  
ერთი სტაქანი ჩურჩხა,  
ათი მარცვალე ზილპილი,  
ერთი კოკნი მარილი,  
ხაბი კვერცხი,  
ერთი ჩეთვერთი ერბო,  
ხაბი სუსარი.

(ამ მასალით გაკეთდება თხუთმეტი ქაბაბი).

## 50. ლულა ქაბაბი.

როგორც ქაბაბისათვის, ასევე უნდა მოამზადოთ  
წმინდათ დაკეპილი და შესაკებული სორტი, შემდეგ შამ-  
ფური გააცხელოთ, აიღოთ მუჭაში სორტი და შამფურს  
როგორც ძწვადი, ისე შემოახვიოთ და შეხწოთ.

## მწვადების შეწვა.

51 სუკი ძროხისა, ანუ რისაც გენებოთ.

სუკი შამფურსედ გრძელათ უნდა ააგოთ, ზედ მოა-  
ყარეთ ერთი ჩაის კოკნი მარილი, სუკის ხიდივეს გაჩხიას  
ამარილის მოყრა, შემდეგ ხელს საკვერცხალსედ ისე  
ტრიალით უნდა შეწოთ, რომ წვენი არ დაქვარავს, ძ-  
ლიან კი არ დაწოთ მტვრიანსი უნდა მიართოთ.

## 52. ღორის მწვაღები.

როგორც სუკი, ასევე უნდა შეწოთ: გულჯვიძლი გენებოთ, თუ გვერდები ჭ ერთი სტაქანი ალყათ დაჭრილი ხახვი მოაყაროთ, როდესაც დასჭერთ.

## 53 ქართული ბადრიჯანით მწვაღი.

მოიღეთ ქართული ბადრიჯანი, დანით ისე გააპუთეთელი, რომ ერთმანერთს არ მოაშოროთ, იმას მოუშინადეთ ცხვრის მსუქანი ხორცი, ასე თხის ხორცი, იმ ცოლათ დასჭერით, რომ იმ გაპობილს ბადრიჯანში ჩადოთ ჭ თან მოაყაროთ მარილი და პილპილი არეული, თანვე შამფურზედ ააგოთ რამდენიც გენებოთ, შემდეგ ნელს ნაკვერხსაღზედ სულ ტრიალით შეწვიოთ ჭ მთელ-მთელი წაძრეთ და ისე მიართვიოთ.— გენებებათ ჭ ბადრიჯანი მრგულათ დასჭერით, ერთი ბადრიჯანი სამათ ჭ ისე ააგეთ, ერთი ხორცი, ერთი ბადრიჯანი, მანამ შამფურს სულ ასე გააძსებდეთ, მერმე მოაყარეთ მარილი ჭ პილპილი ერთათ არეული ჭ ისე შეწვიოთ.

## 54. მწვაღი ჩახოხბილი.

ჩიხაც გენებოთ მწვაღი ჩახოხბილი, შემდეგ შეწვისა, როგორც ხოხობს, ერბოში ხახვი მოუხრაკეთ ჭ მარი სტაქანი წყალი დაახსით, ამასაც ისე უნდა, როდესაც წამოდუდდეს, მწვაღი შიგ ჩახჭერით ჭ თუ გენებოთ მყავეც დაახსით.

მასალათ მიეცით:

- გირვანქა ხორცი,
- სამი თავი ხახვი,
- ერთი სტოლის კოვზი ერბო,
- ნახევარ ფინჯანი ძხარი,

მარლი,

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

ხორცი ძრავლათ, ჰატარ-ჰატარათ დასტურით ზედ  
მოაყარეთ მარლი და შილშილი, თავის შეზავებით აგრე-  
თვე მოაყარეთ წმინდათ დაჭრილი ხახვი, კარგათ აურიეთ  
ერთმანერთში და ჩადეთ ბადიაში, ანუ ქილაში, როდესაც  
გენებრთ ააგეთ შამიურზედ და შეწვიეთ. შეუწვავი ხორ-  
ცი ასე მომზადებული სამი დღეც გასძლებს: მასხლის მი-  
ცემას გაახნია, ხორცის სიბერესა და სიცოტავესა.

56. ქულამაც, როგორც ზემოთა სწერია ბასტურმა  
ასე უნდა დაამზადოთ, მხოლოდ მომეტებული აქვს ძმა-  
რი, ქილაში ჩაზღებთ, ზედ ძმარს დასხსამთ, როდესაც  
გენებრთ ამოიღებთ და შესწომთ.—ერთი კვირა გასძ-  
ლებს სამთარში, ასე შენახული ხორცი.

### სხუა და სხუა მწვანეულობა,

57. ახალი ლობიო ერბო კვერცხით, გინა ნიგვზით.

მოიღე ახალი ლობიო, ორი გირვანქა, თავისა და  
ბოლოს კვარციანათ ჰწვავი გააშრეთ, ლობიო სამათ,  
ან ოთხათ გატესეთ ასე დაარჩივით, შემდეგ გარეცხეთ  
ცივს წყალში და ჩაყარეთ თავის შესაფერს ქვასში, ზედ  
დასხსით იმოდენი წყალი, რაც ლობიოს დაჭუფარავს, რო-  
დესაც წამოდუღდეს სამი თავი ხახვი დასტურით და ჩა-  
ყარეთ, აგრეთვე ორი ძირი რეჭანი, ორი ძირი ქონდა-  
რი და ორი ძირი კამა, ანუ ქინძი დასხვიეთ ერთათ და  
შიგ ჩახდეთ, როდესაც ლობიოს მოხარშვა შეატყოთ,  
ქაფქირით ჩაჭკებეთ და ის მწვანილი ამოარჩივით და გა-  
დაყარეთ მერმე ზედ დასხსით ნახევარ გირვანქა ერბო და  
კარგათ დაშუშეთ, შემდეგ მარლით შეახელოთ და თუ  
გენებრთ ის დროს შიგ ჩატანეთ, მოხარშული მხუჭანი

მრახის ხორცი, ანუ მოტახკებული ვარია დასჭერით & ჩაწყეო, შემდეგ ამას გასთქვიფეთ ოთხი კვერცხი & იმ ლობიოს ზედ მოასხით, მაგრამ აღარ მოურიოთ ისე უნდა მოიწოს & მზათ იქნება.

მასალათ მიეცით.

ორი გირვანქა სხალი ლობიო,  
ნახევარ გირვანქა ერბო,  
ნახევარ გირვანქა მოხარშული ხორცი, ანუ ვარი

სამი თაფი ხასვი,  
ორი ძირი რეჭანი,  
ორი ძირი ქონდარი,  
ორი ძირი კამა & ქინძი,  
ოთხი კვერცხი.

ეს არის ექვსი კაციის ულუფა.

(მარხვაში ლობიოს ისევე ასე მოხარშავთ & ერბოს მა- გივრათ ერთს სტოლას კოვსს დანაყილს ნიგოზს მიხ- ტეძით).

### 58. სხალი ლობიოს ბორანი.

სხალი ლობიო ისევე ასე უნდა მოხარშოთ, როგორც ზე- მთ დაგვიწერია & როდესაც ერბოში დაშუშავთ, შე- მდეგ ვარიის ტახაკას მოწომით & აგრეთვე დაუძაღებთ გაწურულს მაწონს, მეტე დასხამთ ბლუდზედ, ლობიოს ზედ მოაწყოთ დაჭრილს ვარიის ტახაკას, მეორეთ კიდევ დასხამთ ლობიოს, რომ დაჭტაროს ვარიები & შემოდგან მოასხამთ გაწურულს მაწონს ცოტას წყალში ხქლათ გათქვიფილს & მეტე მოაყრით ორს სტოლას კო- ვსს დარიჩისს წმინდათ დანაყილს, ოთხ სტოლას კო- ვსს დანაყილ შაქარში არეულსა & მასთან მზათ უნდა გქონდეთ ნახევარ მისხალი დამბალი ზაფრანა & პანბით უნდა ზედ დაწვეთოთ.



მასალათ მიეცით:

სამი გიწვანქა ახალი ლობიო,  
 სამი ხეთუკრთი ერბო, ანუ სტაქან ნახეკარი,  
 სამი თავი სასვი, თუ დიდრონი აჩის,  
 ორი ძირი ქინძი,  
 ორი ძირი კამა,  
 ორი ძირი ქონდარი,  
 ორი ძირი რეჭანი,  
 ერთი ქოთანი მწონი,  
 ნახეკარ მისხალი ზაფრანა,  
 ორი სტოლის გოვსი დანაყილი დარჩინი,  
 ოთხი გოვსი დანაყილი შაქარი,  
 მარილი,  
 ერთი ვარია, თუ მოდიდო აჩის,  
 ეს არის ექსი კაცის ულუფა.

**59,** ისპანახის ბორანი

ისპანახი დაარჩივთ, ძირები დაატკრით და კარგათ გარე-  
 ცხეთ, ადრულეთ თავის შესატყერი ქვაბით წყალი და ის  
 ისპანახი შიგ ჩაყარეთ და მოხარშეთ, ისე როგორც მხა-  
 ლი, მერმე ქაფქირით ამოიღეთ ტახაკზედ, გააცივეთ და  
 მუჭით გასწურეთ მაგრა, შემდეგ წმინდათ დაკეპეთ ახ-  
 ტამით და ზედ დაატკრ წმინდათ მწვანელი, მარილით შე-  
 აზავეთ, მერმე წმინდათ დასტკრით ერთი გიწვანქა სახ-  
 სვი და მოხარკეთ ერთხ სტაქანს ერბოში, შემდეგ შიგ  
 ჩადეთ ის ისპანახი და კარგათ მოშუშეთ იმ ერბოში,  
 მერმე გათქვიფეთ ხუთი კვერცხი ზედ მოსხნით და აუ-  
 რიეთ, შემდეგ ვარიის ტახაკა დასტკრით და ბლუფზედ  
 ისპანახი დადეთ, მერმე ვარიები მოაწყეთ, შემოდან კი-  
 დვე დაახნით ისპანახი, რომ ვარიები დაჭყაროს, შემდეგ  
 გაწურული მწონი მოსქეთ წყალში გახსენით და მოახნით,

სემოდან მოაყარეთ დაჩინინი ღ შაქარი ერთი ანუელი  
 ისე მიართვით.—ზოგი ბორანს, კვერცხს ანცვი უხამს.  
 როდესაც ბორანი არაგუბავსთ ღ ისპანახს კვერცხით  
 რომ შეახელებთ ისე მიართმევთ. ღთუ მარსვა არის ზე-  
 თით მოხრავათ. ერბოს მაგიერ მანქანი შწვანისა ღ  
 ზეთის მეტს არას მისცემთ, ბორანსვი ამ მასალას მი-  
 სცემთ..

მასალათ მიეკით.

ერთი მომცრო კალათა ისპანახი, თუ დიდი კალათით  
 იქნება ღ მასალა მეტი მოუნდება.

ორი ძირი რეჭანი,  
 ორი ძირი ქისძი,  
 ორი ძირი ქონდაწი,  
 ერთი კოვზი მარინი  
 ერთი გირვანქა სხსვი,  
 ხახვეარ გირვანქა ერბო.

სუთი კვერცხი,  
 ერთი კოჭობი მწონი,  
 ერთი ვარია,  
 ორი სტოლის კოვზი დანაყილი დაჩინინი,  
 ოთხი სტოლის კოვზი დანაყილი შაქარი,

ეს არის ექვსი კაცი უღუფა.

60. ნაცარ-ქათამას მხალიც ასე უნდა.

61. თით-მავალას მხალიც ასე უნდა.

62. ბოლოკას მხალიც ასე უნდა. ერთის სიტყვით  
 მხალი ყოველთვე ამ რიგათ უნდა გააკეთოთ,  
 ხსნილში ერბო-კვერცხით, და მარხვამი  
 ზეთით.

**63.** ქართული ბადრიჯნის ბორანი.

მოიდეთ ორმოცი გრძელა ბადრიჯანი ღ სიგრძე-

ზედ გაფრცქვენით, დათაღეთ სიგრძეზედვე თხლათ, როდესაც სულ დათაღეთ ძაყარეთ ძარილი, რწი სტოლის გოკნი ჭ დადგით ისე სუთს მინუტს, შემდეგ მუჭით ძაგრათ გაწურეთ, რამ წყალი აღარ შეჭყვეს, მერმე დასტყრით ალყათ ერთი ჯამი სხსვი ჭ ხაყარეთ ტაფაში რწივე ერთათ, ზედ დაასხით ერთი სტაქანი ერბო ჭ მოხრჩაკეთ, მალ-მალ ვი მოურეთ, რამ შეატყეთ, რამ ერბო შეიშრო ჭ კიდევ მოხრჩაკვა აკლია ბადრიჯანსა, ერთი სტაქანი ერბო კიდევ მიუმატეთ, როდესაც კარგათ მოხრჩაკოს გადმოიღეთ ჭ წმინდათ დაჭრილი ზიტნა, ქინძი ჭ რეჭანი, ერთი სტაქანი ზედ მოაყარეთ ჭ აურიეთ რაც მკრე ერბო ზედ ედგეს, ის ცალკე გადაწურეთ ჭ ის ბადრიჯანი დაასხით ბლუდზედ, მერმე მოაწუეთ კარჩის ტაბაკა ასო-ასოთ დაჭრილი, ზედ კიდევ ბადრიჯანი დაასხით, რამ ის კარჩა დაჭყაროს შემდეგ მოასხით გაწურული ძაწონი გათქვეფილი მოსქოთ, მერმე მოაყარეთ რწი სტოლის გოკნი დანაყილი დარჩინი, არეული რთს სტოლის გოკნს დაფქულს შაქარიში; აგრეთვე ნსევარი მისხალი ზაფრანა მზათა გქონდეთ დამბალი ჭ მასინ ბამბით დაწვეთეთ როგორც ახალი ღობოს ბორანს ჭ ასე მიართვით.

მასალათ მიეცით:

რწიმოცი ქართული ბადრიჯანი,  
 ერთი ჯამი დაჭრილი სხსვი,  
 ერთი კარჩა, თუ დიდი არის ჭ მომცრო ვი რწი,  
 ერთი გოჭოზი ძაწონი,  
 ერთი გირვანქა ერბო,  
 რწი სტოლის გოკნი დარჩინი,  
 რთსი სტოლის გოკნი დანაყილი შაქარი,  
 რწი გოკნი ძარილი.

64. ქართული ბადრიჯანი, ყოველთვის ასე უნდა

მოხსრავოს, როგორც ზემოთ ბოწნისთვის ვუწერია & ისეც მიაწოდებთ ვისაც მაწვინით არ უნდა.—აკრეთვე მარხვაში მოხსრავათ, ერბოს მაგივრათ ზეთში & თუ უსურთ მუკესაც დაასხამთ რასმე ზეთიანს.

მარხვაში მასალათ მიეცით:

ორმეტრი ბადრიჯანი,  
სტაქან-ნახევარი ზეთი,  
ნახევარი კონა შიტნა,  
ქინძი & რეჭანი ოთხი ძირი,  
მარლილი ორი კოვზი.

### 65. კომპის ტოღმა.

თუ დიდი კომში არის რვა კომში & თუ წვრილი კომშია თორმეტი, დასჭერით მრგვალათ, ნაჭერ-ნაჭერ, გული კი ამოცალეთ & ჩაყარეთ ტაფაში, ზედ დაასხით ერთი სტაქანი წყალი & ორი სტაქანი ერბო & მოშუშეთ, როდესაც წვენი სულ დაიშრის, ერთი გირვანქა დაჩეუული & გარეცხილი ქიშმიში, ნახევარი გირვანქა დაფცქვნილი ნუში შიგ ჩაყარეთ & ზედ დაასხით ერთი გირვანქა კარგი თაფლი, ანუ ორი სტაქანი დანაყილი შაქარი & მოშუშეთ, მანამ კარგათ დაწითლდეს, ერთი ჩაის კოვზი მარლილიც მიეცით, მერმე ბლუდზედ დაასხით, გააციუეთ & ისე მიაწვით.

მასალათ მიეცით:

რვა დიდი კომში & წვრილი კი თორმეტი,  
ორი სტაქანი ერბო,  
ერთი გირვანქა თაფლი, ანუ ორი სტაქანი შაქარი,  
ერთი გირვანქა ქიშმიში,  
ნახევარი გირვანქა ნუში,  
ერთი ჩაის კოვზი მარლილი.

# ფლავის გაკეთება სსვა ზ სსვა რიკათ.

66. ფლავი ყაურმით.

სამი გირვანქა ბრინჯი კარგათ დააწნივეთ და გარეცხეთ, მანამ სულ წმინდა წყალზედ დადგეს, შემდეგ შემოდგით იმოდელა ქვებით წყალი, რომ ის ბრინჯი შიგ სალვათათ მოხსარშოს, ჯერ წყალი აადუღეთ, ნატყნი მარლი ჩადეთ ზ მარლ-წყალი კილოთ შეასავეთ, მერმე გემოთ გასინჯეთ, უფრო ძლასეთ უნდა იყოს ის წყალი.— შემდგომ ის გარეცხილი ბრინჯი შიგ ჩაყარეთ ზ როდესაც სამი პირი წამოიდუღოს, ქათქირით ბრინჯი ამოიღეთ ზ სელით გზრისეთ, მოხარშული, ისე უნდა იყოს ბრინჯის მარცვალი, რომ გულში შიგნით კიდევ წიწილი ქონდეს ზ არ იყოს ძალიან მოხარშული, როდესაც ასე ზომიერობა შეატყუოთ, გადმოიღეთ ზ ერთიან თუშფალანგში მოაპირქვეკეთ ზ ზედ სსვას კისმე თან ცივი წყალი დაასხებენეთ, რომ გაცვიდეს; შემდეგ, ნასკვარი გირვანქა ეწბო იმავე ფლავის ქვებში ჩადეთ და გააცხელეთ, მერმე გათქვიფეთ ოთხი, ან სუთი კვერცხი და აიღეთ იმ ბრინჯიდან, რასაც ის კვერცხი დაასველებს, იმოდენი, აურით და შემდეგ იმ ქვების ძირს მოასხიოთ ხლათ ზ ის გაწურული ბრინჯი დააყარეთ ზეიდგან ზ მოაგრეთ შეა გულას აგონფლეთ, თავი აუკოკოლავეთ ზ შემოდგით ზედადგარზედ, ცარიელი ნაკვერჩხალია უნდა ეკეთოს ქვამ, რომ ცხარე ცეცხლმა ყაზანდები არ დასწოს, ქვებს ზედ იმოდენი სინი დააფარეთ, რომ რამტოლიც ქვების ნაპირი არის სინიც იქამდის ედგეს, მერმე დაასველეთ ტილო ცივს წყალში გაწურეთ ცოტათ ზ ქვებსა ზ სინს ნაპირს შემოასვიეთ, რომ ორთქლი გარეთ არ გამოუშოს ზ დამი მოუვიდეს ფლავსა; სუთს მინუტს დასცალეთ ზ შემდეგ ახადეთ სინი ზ ორთქლი გადმოწურეთ, ახლა კიდევ ხელმეორეთ ისევ ისე შემოა-

*Pravim Dzakem*

სვიკეთ ტილთ, დაცალეთ ხუთს მინუტს და ორთქლი კიდევ გადმოწურეთ სინიდან; მრავალჯერ ასე მოხდით დამს, მანამ შეატყუოთ, რომ ბრინჯის ძარცვალის გაფუკდა და მოვიდა დამში. მერმე ნახევარი სტაქანი ერბო კიდევ დაასხით ზედ, რომ ძირი არ დაქონს.

ყაურმა ასე დაუმზადეთ ფლავის: ამ ბრინჯისათვის, ერთი გირვანქა ცხვრისა, გინა ბატკნის ხორცი, წვრილად დასტკრით და ჩაყარეთ ტაფაში, ზედ სპიხი ხტოლის კოკი-ზი ერბო დაასხით და ერთი გირვანქა ალყათ დაჭრილი ხასვი ჩაყარეთ და ერთად მოხრავეთ, მანამ სულ დაწითლდეს, შემდეგ ის დამში მოყვანილი ფლავი, რომ დაასხათ ბლუდზედ, მერმე ეს ყაურმა დაასხით და ზემოდან კიდევ ბრინჯით დაჭტარეთ ყაურმა და ცალკე სხვა ერბო გააცხელეთ და იმ დროს ბლუდზედ მოასხით ზეიდგან, შემდეგ ის ფლავის ძირში რომ ყაზანდები აქვს, ქათქიროთ აძრეთ, ფლავს ბლუდზედ მოუწყეთ და ისე მიართვით.

მასალათ მიეცით: ცხრა კაცი სათვის

- სპიხი გირვანქა ბრინჯი,
- გირვანქა ხასევარი ერბო,
- ხუთი კვერცხი,
- ერთი გირვანქა ხორცი,

67. ფლავი ბატკან ჩატანებულო, ანუ ხოხობ ჩატანებულო

ბრინჯი ყოველთვის ისე უნდა მოხარშოს, როგორც ზემოთა სწერია და თუ ბატკნის ჩატანება გინდათ, ან ხოხობისა, ჯერ შესწომთ, მერმე ასო-ასოთ დასტკრით და ბრინჯს, როდესაც დამისათვის ჩატყურით მოხარშულს, მასინ იმ ხოხობსაც შიგ ჩატანთ შუაშია, თუ კენებებათ და მოხარშულს ქათამს ჩატანთ და როდესაც დამი მოუვა, როგორც ზემოთა სწერია, ერბოსაც იმ გვარათ უზამთ.

მასალათ მიეცით:

ერბო ისეკ ისე, როგორც ზემოთა ჭსწეკია,  
ღ ხოსობი, ანუ ბატკანი,

### 68. მუთანჯის ფლავი.

ბრინჯს, როგორც ყაურმის ფლავი დაგვიწერია, ისე მოხარშავთ ღ მუთანჯის ამ რიგათ გაუკეთებთ: ნახევარი გირვანქა ქიშმიში დაარჩივეთ ღ გარეცხეთ, ნახევარი გირვანქა ნუში დაფტქვენით ღ შუა დააბეთ ერთი ჩეთ+ ვერთი შავი ქლიავი, ერთი ჩეთვერთი ზირიშკი, ერთი ალუბლის ჩურჩა, თუ ალჯანაბადი ღ ჭანჭურვი 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 მოიყვანოთ ღ ბლუდზედ დასხით ამ ნუშ-ქიშმიშსაც ზემოდან დააყრით ღ მერმე ცხელს ერბოს მოასხამთ ღ მიაერთებთ.

მასალათ მიეცით:

სამი გირვანქა ბრინჯი,  
გირვანქა ნახევარი ერბო,  
ნახევარი გირვანქა ქიშმიში,  
ნახევარი გირვანქა ნუში,  
ერთი ჩეთვერთი შავი ქლიავი,  
ერთი ჩეთვერთი ზირიშკი,  
ერთი ჩეთვერთი ალუბლის ჩურჩა,  
ერთი ჩეთვერთი ალჯანაბადი,  
ერთი ჩეთვერთი ჭანჭური,  
ნახევარი გირვანქა თაფლი ანუ სტაქან ნახევარი  
შაქარი დაფქული,

(ამ მასალათაგანი თუნდა აკლდეს, თათლსა და ერბოს  
გარდა, მაგითი არა უშავს რა).

### 69. ალუბლის ფლავი.

ბრინჯი წოგორც შემოთ დაგვიწერია ისევე ისე  
უნდა გააკეთოთ ჭ ალუბალი კი ამრიგათ უნდა დაუმზა-  
დოთ: ალუბალი დახუროთ, ერბოსა და შაქარში მოშუ-  
შეთ, წოგორათაც ნუშ-ქიშიში ჭ წოდესაც ბლუდზედ  
ფლავი დასხათ ეს დამზადებული ალუბლის ჩურონაც ზედ  
მოაყარეთ. შინდიც აგრეთვე უნდა დახუროთ ჭ გააკე-  
თოთ, წოდესაც გნებავდეთ.

### 70. გოგრის ფლავი.

ერთ-ნაირი რსმაღური გოგრა რომ არის იმას  
ფლავის გოგრას ვეძახით, იმ გოგრას გაფუქვანით, დასთ-  
ლით თხლათ ჭ ბრინჯს დამისათვის რომ დაჭნდგამთ,  
იმ დათლილს გოგრასაც თან შუაში ჩაატანთ, შიგ გა-  
შირშრება და ისე გაკეთებული ფლავი ჩინებული გემო-  
სებისა არის.

მასალათ მიეცით:

ისევე ის ერბო ჭ ბრინჯი, რაც შემოთ დაგვიწე-  
რია, ჭ ერთი მთელი გოგრა.

რძის ფლავი, ქაში და კორკოტი.

### 71. რძის ფლავი.

ნახევარი თუნგი რძე აადულოთ, ერთი გირვანქა  
ბრინჯი კარგათ გაჭეცეთ ჭ შიგ ჩაყარეთ, სარძეთ  
წენარა, მანამ ბრინჯი ისე მოიხარშება, რომ ხუდ ჩაიშ-  
ლებს ჭ გაერთდებს, ვინიცობას ბრინჯი უხარშავი შეხვ-  
დეს, რძე კიდევაც დაუმატეთ, არც ძალიან თხელი უნდა  
იყოს რძის ფლავი და არც ძალიან სქელი, წოდესაც



მონაწილეს შეატყობთ ერთი ჩაის კოვზი მარლი მიეცით  
და ბლუდზედ დასხსით, შემდეგ ერთი სტოლის კოვზი  
დანაყილი დაჩინი და რძის სტოლის კოვზი დანაყილი  
შაქარი, ერთათაურით და ზემოდან მოაყარეთ.

მასალათ მიეცით:

ნახევარი თუნგი რძე,  
ერთი გირვანქა ბრინჯი,  
ერთი სტოლის კოვზი დაფქული დაჩინი,  
ერთი ჩაის კოვზი მარლი,  
რძის სტოლის კოვზი დაფქული შაქარი,

## 72. ქაში.

ფეტვი გარეცხეთ, რომ მტვერი გაუვიდეს, ნუწას  
შეაყოლებთ, ისე სელსაფქავზედ დაღერდეთ და ფერფ-  
ლები გადაბერდეთ, რომ გულიდან დაჩინს; მერმე ადუ-  
ღეთ ნახევარი თუნგი რძე და ერთი ჯამი ფეტვი შიგ  
ჩაყარეთ და მონაწილეთ, მასამ შეეერთდებოდეს, კარგათ  
მონაწილეს რომ შეატყობთ, შემდეგ ერთს ჩაის კოვზს  
მარლს ჩაყარით და მზათ იქნება. თუ ვინცდაცა შეატყობთ  
რომ ძალიან სქელი მოდის, რძე მიუმატეთ ხოლმე, თუ  
განებებთ შაქარს.

მასალათ მიეცით:

ნახევარი თუნგი რძე,  
ერთი ჯამი დაღერლილი ფეტვი,  
ერთი ჩაის კოვზი მარლი,

## 73. რძის კორკოტი.

ხორბალი კარგათ დააჩინეთ და ფალში დაჩეჩკეთ,  
თან დანაყილთ, რომ ფერფლი სულ გადაეცალოს, შემდეგ  
განაყილთ და სელსაფქავზედ დაღერდეთ, მერმე ნახევარი  
თუნგი რძე ადუღეთ და ერთი მარლი ჯამი დაღერ-

დიდი სობრბალი შიგ ჩაყარეთ ჭ მოხარშეთ ისე, რომ შეკრთდეს; ვინიცობა ხარშვაში სობრბალს შეატყობთ რომ კიდევ უში იყოს ჭ რძე დაშრეს, მასინ რძე კიდევ მიუ-  
მატეთ, შემდეგ მარლით შეახვეთ ჭ მზათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ნახევარი თუნგი რძე,  
ერთი მომცრო ჯაში დაღერლილი სობრბალი,  
მარლი,

ფაფეულობა სახსნილო და სამარხო.

74. ერბოს კორკოტი.

სობრბალი ისევ ისე ფილში ჩაჩქვეთ ჭ ფერფლი გადაცალეთ; დაღერლა კი აღარ უნდა, აბურტყეთ და ჩა-  
ყარეთ ერთი ჯაში სობრბალი ქვაბში, დაახსით წყალი ჭ  
სარშეთ, მერძე ჩაყარეთ ერთი ჯაში დაჭრილი ხახვი  
ღ რამდენჯერაც წყალი დაიშროს ცხელი წყალი დაუმატეთ  
მანამდის სულ ჩაიშლებოდეს და სობრბალი გადმოკუჭუჭ-  
დებოდეს ჭ წვენი გაერთდებოდეს, როდესაც შეატყობთ  
რომ ეყო ხარშვა, შემდეგ ერთი გირვანქა ერბო დაახ-  
სით ჭ შიგ მოშუშეთ და დაწილეთ, მერძე შეახვეთ მა-  
რლით და მზათიქნება.

მასალათ მიეცით:

ერთი ჯაში სობრბალი,  
ერთი ჯაში ხახვი,  
ერთი გირვანქა ერბო,  
მარლი.

75. ხალი-ფაფა.

ხალიფაფისათვის ჯერ სობრბალი ასე უნდა დამზა-  
დეთ: სობრბალი დაწილეთ, რომ არა შეჭყვეს რა, შემ-

დეგ გეცო გაახურეთ და ზედ მოშუშეთ, მეტე სელხაფქვა-  
ზედ დაღერეთ გასცერით და ისე შეინახეთ, როდესაც  
ხალიფათის გაკეთება გენებოთ მამინ ერთი ჯამი ის  
დაღერლილი სორბალი ჩაყარეთ ქვებში და ზედ წყალი  
დაასხით ხალვათათ რომ კარგა მოხარშოს და ვინცობას  
ხარშვაში წყალი დაშრეს, ცხელი წყალი მოუმატეთ, შუა  
ხარშვაში რომ შეკიდეს ის წმინდათ განაცერი რომა  
გაქვთ იმისი ჩაყარეთ ერთი სტაქანი და ისე ხარშეთ. —  
ხალიფათა ანც ძალიან სქელი უნდა, ანც ძალიან თხელი,  
შემდეგ ძარილით შეასაკეთ და თეფშებზედ დაასხით, თუ  
ხსნილი არის ერბო უნდა გააცხელოთ და შუა გულას  
მოურიგოთ ორ-ორი სტოლის კოვზი, თითო თეფშს ჭ  
თუ მარხვა არის—ნიგვზის ზეთს გამოსდით და იმას  
დაასხამთ და ისე მიართვით.

## 76. ფაფა ფქვილისა.

ხამი ჯამი წყალა აადუღეთ, თუ გენებებთ გარეულა  
ჰიტნა ხადეთ ერთი მეჭა, ანუ ერთი კონა, როცა წამო-  
დუღდეს გაწურეთ და იმ წყალში მოუკადეთ წმინდა გამ-  
ტვიცული ფქვილი, წვრილი ფიხის ტოტები შეკარით  
ერთათ და ფქვილი რომ მოუკადეთ იმ ტოტებით მოუ-  
რეთ რომ არ დამუჩკლდეს, შემდეგ ხის კოვზათ დასი-  
ლეთ და ხასეთ, თუ სქელი არის, ცხელი წყალი მიუმატეთ  
და თუ თხელი არის და ფქვილი დაუმატეთ, შემდეგ დად-  
გით ცეცხლზედ და კარგათ ღონივრათ დასილეთ როდეს-  
აც დაიმუშოდა—ფქვილის სული აღარა ჭქონდეს, შემ-  
დეგ ერბო გააცხელოთ, ფაფა დაასხით თეფშზედ და  
ერბო შუაგულას ორი სტოლის კოვზი მოურიგეთ თი-  
თო თეფშს და მიართმევთ. ძარილი კი მამინ უნდა შე-  
უსწორეთ, როდესაც წყალი ადუღდება.

მასალათ მიეცინ

ნასკეპარ კონა ჰიტნა,  
 სამს ჯამს წყალს, რაც თქვალი მოუნდება ეკ მა-  
 შინ უნდა ივარაუდოთ.  
 ერბოც ისევე, თითო თეთრს თვათაზედ რჩოკოვსი.

77. ხავიწი.

ერთი ჯამი ხასვი ალყათ დასტყვრით ღ ჩაყარეთ ქვაბ-  
 ში, ზედ დაასხით ერთი სტაქანი ერბო ღ მოხრაკეთ,  
 შემდეგ კიდევ დაასხით ერთი სტაქანი ერბო ღ სამი სტა-  
 ქანი წყალი, მარლი შეუსწორეთ ღ როდესაც ადუნდეს,  
 მოუკიდეთ იმას გამტვიცნული თქვალი, რასაც ის წყალი  
 აიზელს, რაც ძალიან სქელი უნდა, რაც ძალიან თხელი,  
 კარგათ დააშუშეთ ისე, რომ სულ დაწითლოთ ღ მზათ  
 იქნება.—

ზეთის ხავიწიც ამ რიგათ უნდა გააკეთოთ.

ს ა ხ ე ლ დ ა ხ ე ლ ო თ :

78. ხარშო.

მთლიე გამომცხვარე ზური, მოგომოთ ღ თხლათ და-  
 თაღეთ; აგრეთვე ალყათ დასტყვრით ერთი სტაქანი ხასვი,  
 ჩაყარეთ ტაფაში ღ მოხრაკეთ რჩს სტოლის კოვზს ერ-  
 შოში, მეტვე დაასხით ერთი ჯამი წყალი, ადუღეთ, მა-  
 შინ ნახეთ, თუ სიმსუქნე კარგათ არა ქქონდეს, ერბო  
 კიდევ დაუმატეთ ღ მარლით შეაზაკეთ, შემდეგ ჩაყარ-  
 ეთ ის დათლილი ზური, ისე რომ ძალიან არ ამოიფაძ-  
 როს, ღ წვენი საკმაოთა ქქონდეს, მეტვე გათქვიფეთ სა-  
 ში კვერცხი ღ ზედ მოასხით; კვერცხი რომ შეაყრას  
 გადმოიღეთ, მზათ იქნება.—

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

მასალათ მიეცით:

ერთი გამომცხვარე ჰური,  
ერთი ხეთვერთი ერბო,  
სამი კვერცხი,  
ერთი თავი ხახვი,  
მარილი.

### 79. ერბო-კვერცხი.

მოიღე ხუთი კვერცხი, გათქვიფე და მოაყარე მარილი, გააცხელეთ ტაფაში ერთი სტოლის კოვზი ერბო და მოახხით თხლად, ის გათქვიფილი კვერცხი; ცალი მხარე რომ მოიწოს, გადაახრუნეთ და მეორეს მხარესაც მოწვით და მიაწვით.

მასალათ მიეცით:

ხუთი კვერცხი,  
ერთი სტოლის კოვზი ერბო,  
ხახვიანი ჩაის კოვზი მარილი,

### 80. შანთრაქი.

სამი სტოლის კოვზი ერბო გააცხელეთ ტაფაში, კვერცხი გატეხე და ჩააგდე მთლივ კიდევ გატეხე და ჩააგდე ხუთი—ექვსი კვერცხი, რომდესაც მოინდაკოს მარილი მოაყარეთ და მიაწვით.

მასალათ მიეცით:

სამი სტოლის კოვზი ერბო,  
ექვსი კვერცხი —

შანთრაქი ადუღებულს წყალშიაც გაკეთდება უებოლოთ.

### 81. ყიუღიყო.

ჩამდენი კვერცხიც გენებოთ გათქვიფეთ და მოაყარეთ

მარლი, შემდეგ თხლათა და გრძლათ გამოცხვარი ჰუ-  
რი დათაღეთ, გააცხელეთ ტაფაში ხამი სტოლის კოვში  
ერბო და იხ მოთლილი ჰური თითო—თითო ამოავლეთ  
იმ გათქვეფილს კვერცხში კარგათა და ჩადეთ ტაფაში,  
ახლა კიდევ განიმეორეთ ამ გვარათ, გაავსეთ ტაფა და  
მოწვით, ცალი მხარე რომ მოიწოს მეორეს მხარესაც  
გადააბრუნეთ და თუ ერბო დააკლდეს მოუმატეთ, ერთი  
რიგობა რომ ამოაწყოთ თეფშზედ, ახლა მეორე რიგო-  
ბა მოწვით, მანამ ხულა გაათავებთ და მიაჩთვით.

## 82. მუსამფარი, ანუ მუჟუჟი. \*)

ღორის თავ-მალა და ფეხები კარგათ გაწმინდეთ და  
მონარშეთ მარლი-წყალში, როდესაც მოიღოთ და გაცივ-  
დეს, ჩააწეთ ქილაში და ზედ ცხარე ძმარი დაასხით,  
ოთხი დღის შემდეგ დამყავდება, როდესაც გენებებათ  
ხელ-და-ხელ ამოიღებთ და მიართმევთ. სამთარში სამ  
კვირას გასძლებს ასე შენახული და ზაფხულში ერთს  
კვირას.

მძეხვი და ღორები ღორისა და სხვა და სხვა ფრინველისა.

## 83. მქეხვი.

მოიღე ღორისა უკანა ნაწლეკები, გინა ძროხისა და  
კარგათ გარეცხეთ, ჩხირით გადააბრუნეთ და ისე გაწმინ-  
დეთ, შემდეგ გაბერეთ, თავსა და ბოლოს ძაფი მოუჭი-

\*) შენიშვნა:—საზოგადოთ უნდა იქონიოთ ხასკე-  
ში, რომ ყოველი მოსხენებული, ამ სამხარეულო წიგნ-  
ში მონარშული გინა შემწვარი რომელსაც მუჟუჟი ექნება  
უნდა იყოს მომზადებული და შენახული ისეთს ჭურ-  
ჭელში, რომ სპილენძი უღმა არ წაჰკალოს და თუ სან-  
ტძლივ შესახასავი არის სპილენძის ჭურჭლით არ შეინახოთ.

რეთ რომ სული ან გავიდეს, ისე გააშრეთ. იმას მოუშ-  
 უადეთ გასატენათ ხორცი ამ რიგათ: ღორის ხორცის  
 ობილი ნაჭრები გაძიანნივეთ და ცოტ-ცოტა ქონებიც თან  
 შეაყოფეთ, შემდეგ ძალიან წმინდათ დაკვეთ და თან შეა-  
 კვეთთ ხასვი, აგრეთვე შინდის ხურჩი, ანუ კოწახური,  
 ზოგორც საქაბაბეს, ისე შეაწუკეთ ძალიანთა და პილ-  
 პილით ვარაუდით, შემდეგ შაძიურხედ ცოტა შეწვიოთ და  
 ძალიანთ, წასეთ შეტო რა აქვს და ხვლეოთ რა; თუ გი-  
 დევ აკლდეს რაჟე, მიუმატეთ იმ ძასვლასა, ზოგჯერ ასე  
 შეაწუკებთ, აიღებ იმ დაკვეთილი ხორციდაც და ხსიროთ  
 ხასტეხდეთ იმ დამზადებულს ნაწლეუში, ზოგჯერ ორს  
 მტკვეულსვე გასტეოთ თავსა და ბოლოს მოუჭარეთ ვა-  
 ნაფის ძაფით ასე ღამდისა და შეკრათ შრეკლათ ისე  
 მოხსურით ნაწლევი, ასლა გიდევ ხადეთ და გატეოთ ამ  
 რიგათ ვიდრე ხელ ასე დამზადებდეთ, შემდეგ ადუღეთ  
 წყლი, ჯერხედ ასხმული მძებგება შიგ გააღეთ მღუღა-  
 რეში და ისე გაჭკიდეთ, რომ გაშრეს, შემდეგ დღეს იმის-  
 თანას ხასლში შეჭკიდეთ, რომ ჭეცხელი ერთს ბოლ-  
 ში გამოვიდეს. შემდეგ თათრ-თითრთ ხამოიღებდეთ და  
 შესწოდეთ, ზოგჯერ გქნებდეთ.

### 31. ღორის ღორი.

ღორი ვარგათ გაატუსკუნეთ და გაწმენდინეთ, შემ-  
 დგ აიღეთ ხალორეთ ხარკლები და მსრები — დანაყეთ  
 წმინდათ ძარილი, თითო ხალორე ნაჭური აიღეთ და ხედ  
 მოწყარეთ ვარგათ ძარილი და თანასში ხასდეთ, ანუ ვარ-  
 ცლში ან ბოჩკაში, ასლა გიდევ მორეს და მესამეს მო-  
 ყარეთ და ხადეთ, მანამ სულ დამზადებთ, შემდეგ ში-  
 ცარი დათვარეთ და შეიოდან დიდი ქვა დადეთ; ოთხი  
 დღე ცალ მხარეს იყოს, მერხუთს დღეს გადახარუნეთ და  
 ოთხი დღეც მორეს მხარეს იდოს, შემდეგ გაჭკიდეთ  
 ვარეთ დილით ხალორედაც, რომ გაშრეს და საღამოხედ

შექვიდეთ იმისთანა სასლში, საცა ცეცხლი ეთოს, რომ ბოლში გამოვიდეს ღორები.

როდესაც ღორი გამოვა და გენებებათ მოხარშვა თითო-თითოს სამიღებთ, კარგათ გარეცხთ და თავი შესათუფო ქვაბში ჩაჭხდებთ და სუდ რომდენს წყლს და ახსნამთ, რომ ის ღორი დაჭთაროს და მოხარშავთ. თუ კადევ ხამლანქე სჭარბობდეს წყალი გამოუტყავთ და თუ აცა და მხათ იქნება. სოფი ღორს იმ დამეს დააღობოს და მეორეს დღეს მოხარშავს.

85. ინდოურისა, ქათმისა, ბატის და ჯიხვის ღორი, ანუ ჩაჩხი.

როგორც ღორის ღორი, ისე სხუა ძოვრინულებისა უნდა გააყეთოს, შემდგომს ჩაჩხი მარლს მოაყრიეთ, ძოვრან-გლების ღორი კი მაშინვე შეჭვიდეთ.

86. ღორის ღორი კუარჯილით.

ღორი კარგათ გაცეცხული და გაწმენდილი როდესაც დასჭრათ, ბარკლები და მხარეები აიღეთ ღორით. მოიღეთ სამი წილი დასაყილი მარლი და მეოთხედი გვარჯილა, ისიც დასაყილი, აურიეთ ერთმანერთში და თითო-თითო ბარკალს მოაყრიდეთ და ჩაჭდებთ ბოჭკაში, ანუ ჭრცლში, როდესაც სულ ასე დაამზადდეთ და თიცარი დააბარეთ სუდ დაადეთი დიდრონი ქეები, ერთი კვირის ისე იყოს შემვიდე დღეს ვადაბრუხეთ ერთიან მეორეს გვერდხედ და მეორე კვირაც მეორეს მხარეს ეწყოს. შემდეგ ზღალსკეთ და მდინარეს წყლხედ გარკრხეთ; ჭარხედ გაჭვიდეთ შინამ გაშრება, მეორე თითო-თითოს შემოახვიეთ უბრალო ქაღალდები და შეჭვიდეთ ბოლში, რომ კარგათ გამოვიდეს.

შემდეგ ჩაჩხი კარგათ გამოვა და მოხარშვა გენებებათ იმ დამეს უხდა დააღობთ ცხელს წყლში და მეორე-



რეს დღეს წყალი გამოუცვალეთ, ისე მოხარშეთ. თუ გნებამთ ზ იმ ღამეს რომ დააღბობთ, მეორეს დღეს ცომს გააკეთებთ ზ ზედ შემოასვევთ, დასდებთ რაზედ-ქე ზ ფურნეში შესწომთ.

### 87. ღორისა და ძროხის ენების ღორები.

ისევე ისე უნდა გააკეთოთ გვარჯილათა და მარლით როგორც ზემოთა სწერია, როდესაც გამოვა სოლო ენებს მოხარშვა კი აღარ უნდა ღორივით, ზურგიელავით დას-თლით უმათ და მიაწთმევთ.

ნაღები, მაწონი, კარაქი და ყველი.

### 88. ნაღები.

როდესაც მოხწვევთ ძროხას, ანუ კამბეჩს გასწუ-რეთ ზ აადუღეთ, დასდგით ცივს აღაგს, რომ გაცივ-დეს ზ ნაღები კარგათ შეიკრას, მაშინ მოხადეთ და ის რძე კიდევ ხელ-მეორეთ აადუღეთ, რომ გაცივდეს რაც ნაღები აქვს, ისიც მოხადეთ და ის რძე საჭრით გააკე-თეთ ნაღები კი მიაწთვით, მზათ იქნება

### 89. ს ა ჭ რ.

რძე რომ შემყავდეს იმაში ჰურის ლუგმა ჩააგდეთ და ისე აადუღეთ, აიჭრება და ჩაწეება, გასწურამთ დახა-ჭო იქნება, რისთვისაც გენებებათ ისმარებთ და ახალი მოწველილი რძეც ხალამოდის თუ აუდულარი დადგით, შემდეგ შიგ ჩააგდეთ ერთი ტყემალი, ანუ სხვა რამ მყა-ვე და ისე აადუღეთ, მაშინვე ჩაწეება საჭრით.

### 90. მაწონი.

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

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

ღის კოვში მასწავლის დედა ლამბაქსედ დასხნით ჭ რქეში  
გასხენით, ის აღუღებული რქე რომელშიაც გინდათ ჩა-  
ადელოთ, იმ ჭურჭელში ჩაასხნით ჭ მერქე ის მასწავლის  
დედა ჩაურეთ, თბილათ შესვიეთ სუფურაში ჭ ისე დად-  
გით, სადამოხედ რომ ჩაადელოთ რქე, მეორეს დილით  
მზათ იქნება მასწავლი.

## 91. კარაქი.

სუთი ექვსი ქილა მასწავლი რომ მოაგროვოთ, ანუ  
ჩუმა, სულ ერთიანათ უნდა ჩაასხნათ სადღობელში \*) ის  
სადღობელი რაც კაცი შიგ ჩახედამს ფეხსედ მდგომია-  
რე იმ სიმაღლეთ უნდა იყოს, ზემოთ ჩამოკიდებული  
თავსა ჭ ბოლოს წნელებითა, სადღობლას თავი ჭ ბო-  
ლო წნელებში უნდა იყოს გაყოფილი. — მასწავლს რომ  
ჩაასხამთ, პირზედ სველს ტილას შეჭკუჭამთ და მაგრა  
დაუცრმით, ერთი კაცი სადღობლის თავს დადგება და  
მეორე ბოლოს; ერთი ორის სულით სადღობელს აქედან  
გაქაჩანებს და მეორე იქიდან, ისე შეჭხდღებენ, მალ-

---

\*) სადღობელი არის მგრგვალის ხის კასრი, ბოჭ-  
კის მსგავსი; საქართველოში ყველამ იცის ჭ იმერეთში  
კი რადგან არ იცის, უნდა ავწყოთ როგორც არის  
სადღობელი: მოსჭრიან მრგვალს ხეს, არშინ ნახევარსა,  
სიგრძით ჭ სიგანით არც ძალიან მსხვილს, მუთაქაზედ  
წკრილს, გულს გამოაცლიან ჭ გასთლიან ვარდამაც  
თავ-ბოლოს ფიცრებს გამოუყენებენ ბოჭკასავით, შუა  
წელთან ერთი ჯამი რომ ჩავიდეს, იმ ტოლს მგრგვლათ  
აძოვსჭრიან, საიდამაც მასწავლს ჩაასხამენ ჭ ზოგი კი როგ  
გორც გეჟას ისე შეჭკრავს, მაგრათა, გაშობილი ხისა-  
რომ დო არ გაედინოს. — ამას ეძახიან სადღობელსა ჭ  
ამითი ჭხდღებენ.

მალე ნახსმით იმ დასველებულს ტილოს, თუ კარაქი ზქვს, სვიშირ სვიშირი. მაშინ ცივს წყალს მოიტანთ დაინველებთ ხელს, ხადლობელში ჩაჭყობთ და კარაქს ერთად მოაგროვებთ, ნახვით ვიდრე თუ აკლია დღს შედგება და კიდევ ისე შეჭხდლებათ; ახ თუ თბილათ არის დღე და კარაქი არ მოდის, მაშინ ცოტა ცივს წყალს ჩაასხსმით და ისე სდლებთ, როდესაც კარაქი მოვა და ცივს წყალს ჩაასხსმით ბადიაში და იმ კარაქს ამოიღებთ და იმ წყალში ჩაასდებთ, მეჩუქე მოუდგამთ ქვას იმ ხადლობლის შირს დღს ჩაჭრასხსმით და ქვებიდან ქილებში ჩაასხსმით დღს; ხადლებელს ვი გარეცხავთ და შეინახვით. დღს ვერებებთ მიწათმკვთ და ტენებებთ და სამთრისათვის შეინახვით.

92. ერბო.

კარაქს ხასდებთ ქვასში და ადრულეთ, კაცს მოხდით და ცოტა დაფქულს მარლას ჩაუთავ და გადმოიღებთ, რომ არ გადმოვიდეს, გააგრილებთ, ქილასში ჩაასხსმით და როდესაც გერებებთ ისმარებთ. — სამთრისათვის თუ გერებებთ და ქილას რომ ააძრებთ შირს მაგრა მოაგროვთ და მიწაში ჩაადებთ.

93. დღს შენახვა.

დღს ერბოს დღეს დასდებით, რომ ცოტა შეიმუკდეს, მეჩუქე ჩაასხსმით ქვასში და რომ წამოგვიშვიშდეთ, გადმოიღებთ, მაღრას თუ ადრულეთ ააჭრება, გადმოდგით და გააგრილეთ შეიმდებ ჩაასხსით ხამრს შარკში და დაჭკიდეთ რომ გაიწუროს, ისე როგორც გაწურული მაწონი, მეჩუქე ამოიღეთ, შეზავებთ მოაყარეთ მარლას, დაჭერით ცოტა კაძა და ხადეთ გადომხსილს ქილასში, რომდენიც შედგებიოთ დღს ასე მოამზადეთ, მეჩუქე შირს კარგათ მოაგროვით და მიწაში ხადვით რომ აღარა ხსდეს ქილას.

და მიწავე მოაყარეთ მანამდინ მოგინდებოდეთ, დონ უკუ-  
ლიკრამდინ შეინასკენ და ყველიერში ყვეთებენ ხელში.

94. დონ მოდულებს.

ერთს ჯამს დონ დასხამთ სამს ჯამს წყალს და  
გახსნით, მერმე დასთლით ორს თავს ხახვს და სამს  
სტოლის კოვზს ერბოში მოსწაკავთ. შემდეგ ამ გახს-  
ნილს დონაც შიგ ჩახსხამთ და აადულებთ, მერმე ოთხი  
კვერცხი გასთქვიფეთ და ზედ მოახსით და მზათ იქნე-  
სა დონ შეჭამანდი.

მასალათ მიეცით:

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

95. ჩუმა.

ჩაძენიერ მოწველათ რძუჩახსით დიდს ქილაში, მა-  
ნამდინ შეგროვებდეთ საკმარს, მაშინ შედღვიბეთ რი-  
გორათაერ მაწონი შეგიდღვიბათ კარაქათა, და ის ჩუმა  
აადულებთ ქვებით—საჭო ჩაწეება, გასწურეთ ჰარკში და  
ასმარეთ როგორც გენებებათ საჭო.

96. სახელ-და-ხელი კარაქი.

სადები დახსით ბლუდზედ ანუ თეფშზედ და რო-  
გორც მოგელესოთ რამ, ისე კოვზით მოღესეთ ნახევარ  
საათს, შემდეგ გადაწილეთ და შეიქნება კარაქი; მაშინ  
ცივი წყალი გადაავლეთ და მზათ იქნება.

97. დვრიტისა და ახალი ყველის დამზადება.

საქართველოში დვრიტას ეძახიან იმას, როდესაც  
ბატყანი მოსწოვს და შირველათ გუჭში ჩადის და ნახევს

ყველივით შიგა, მინამ ის ნაწლეუებში მიიქცევა, ბატვანს რომ დაჭკვლენ და იმ კუჭს ამოაცლიან, რომელსაც უწოდებენ დვრიტას იმას მაღლა შეჭკიდებენ, რომ გახმეს და რომელსაც ყველის გაკეთება ეწოდებათ ასე შეამზადებენ:

მოიღეთ ახალი მოწველილი თბილ-თბილი რძე და იმ დამზადებულა დვრიტადან ამოიღეთ, ერთი თხილის ოდენი გასხენით ღანბაქსედ რძეში და მიეცით ერთიან, რაკი ჩაყველდება მასშინ ორისავე ხელით დაჭკერთ მოაქურხებთ და ამოიღებთ კვერეულათ ყველსა.—

სამეგრელოში დვრიტის მაგივრათ აკეთებენ ამ რიგათ ნაწს.

## 98. ნაწი.

ღორი რომ დაჭკვლათ გამოიღეთ კუჭი, რომელშიაც ჰირველათ ხადის საჭმელი, გააპეთ და კარგათ გარეცხეთ მერძე ერთი ფინჯანი მარჩილი მოაყარეთ, დაასხით ჯამხედ ღვინო და შიგ ხადეთ, სამი დღე ისე იყოს, მეოთხე დღეს ბოლში დაჭკიდეთ, ორს კვირას, მერძე ჩამოიღეთ, მოსჭერით ნასეკარ ხელის ტოლი და ხადეთ ჰატარს კოჭობში, ზედ დაასხით ნასეკარ სტაქანი ღვინო და ნასეკარ სტაქანი წყალი, ერთი თხილის ტოლი მარჩილი, ორი ჰარკი წიწკა, ერთი თითის ტოლი ღორის ძვლი, ერთი იმოდენი ლეღვის ტოტი, გატესეთ და შიგ ჩაყარეთ ყოველივე; დღეს რომ ასე დააყენებთ მორებს დღეს ყველის დედათ ივარჯებს.

99. ყველის ჩადედება მეგრული დვრიტით.

ახალი მოწველილა, ორი ბოთლი რძე რომ იყოს, ერთი სტოლის კოკში ზემოთ აღწერილი ნაწი. უნდა მისცეთ და ის რძე თბილათ ცეცხლას ახლოს დასდგათ

ღ მოურევით რომ ჩაყვალდეს, მეწმე ხელით ამოჭყლი-  
ტეთ, შეძლებ მოაგროვებთ ღ დაამტკიცებთ, ამოიღეთ  
ყოფიშედა, მოაყარეთ მარლი ღ თუ სულუგუნათა გე-  
ბამთ, მაშინ მარლს ნუ მოაყრით ასე გააკეთეთ:

### 100. სულუგური.

იმ ხალხ ეკვლს დილით რომ ჩაყვალდეს, ხალხი მოხედ  
დახთლით თხლათა, წყალს აადულებთ ღ შიგ ჩაჭყრით,  
როდესაც წამოშიშინდება, ხაჩქარით გადმოიღებთ ღ ბე-  
დასხედ დასხამთ, ეკვლს ხელით მოაგროვებთ, გადაჭ-  
ტეთ ღ გადმოჭტეთ, კარგათ რომ დაიხილოს, შეძლებ  
მოაყარეთ მარლი ღ შეინახეთ, როდესაც გაშრება, თუ  
განებებათ ზამთრისათვის მაღლა ჩამოჭვიდებთ ღ შეინა-  
ხამთ.

### 101. ეკლის ამონაწურის ხაჭო.

როდესაც ხალხს ეკვლს ჩაადებთ ღ ამოიღებთ,  
ის შრატო აადულებთ, ჩაახხით ზარკში, ჩამოდენჯერაც  
ჩაყვალთ, შრატო აადულებთ ღ სულ იმ ზარკში მოაგ-  
როვებთ, შეძლებ გასწურამთ ღ ხაჭოს გადმოიღებთ, მა-  
რლსა ღ წმინდათ დაჭრისს ომბალოს მოაყრით, ანუ  
ფხრახუშს ღ ისე მიაწმევთ.

(ჩამოდენჯერაც ეკვლი ჩაადებთ, იმისი შრატო-  
დამ ნახევარ ფინჯანი რაშიაც ნაწი აჩის, იმ კოჭობს  
დასხათ, რომ არ გამოიღიოს ხადედი, ერთი თვის შემ-  
დეგ კი ხელახლათ უნდა დაყენოთ, ისეკ ისე, როგორც  
შემოთ შიწყვლათ ავსწერეთ.)

### ფევილეულობის გამოცხობა.

#### 102. პურის გამოცხობა.

ხედა დილით რომ პურს აცხობდეთ ამალამ ხაში

უნდა მოუდოდლოთ ამ რიგათა; მოიღეთ ნასკვარ ლატის  
 ფქვილი გასცვრით ზ ზენებოთ გამტვიცეთ, მარლ-წყა-  
 ლი მოადუღეთ, გემოთ ნასკო მლამე კი არ იყოს ზ  
 გაგრილებოთ ანც ძალიან ცხელა უნდა, ანც ძალიან ცი-  
 ვი; შეიდეგ ჩაყარეთ ის ფქვილი თაბახში ზ აქეთ-იქით  
 გასწივით, დაასხით ის მარლ-წყალი, მოიღეთ ს ა შ ი,  
 რომელიც ყოველთვის უნდა გქონდეთ ერთს შეუტყედ  
 დიდო ცომის გუნდა ქილაში შენახული) ძაბას ჯერ ეს  
 ხში უნდა გასხნათ, იმ მარლ-წყალში ზ შეიდეგ ფქვი-  
 ლი მოუკიდლოთ ზ ცომი მოიღლოთ, ანც ძალიან ძაგა-  
 რი უნდა ცომი, ანც ძალიან ხსვილად ვარცათ უნდა და-  
 შალოთ, თბილათ დათვაროთ ზ იმ ლამეს ისე შენახ-  
 ხოთ.

მეორეს დილით ფქვალს გასცვრით, ან გამტვიცამი  
 და მოადუღებთ ხაჭაპო მარლ-წყალსა თაბახში შენახვით  
 რომ მლამე არ იყოს, გაანელებთ, რომ ანც ძალიან  
 ცხელა იყოს და ანც ცივი, ხაასხათ ვარცლში და გასხნით  
 იმ ლამინდელა დამს დებულა ხში, მეტყეაქეთ-იქილამ ფქვი-  
 ლი მოსწიეთ და ცომა მოიღეთ ხელეა და ისველებო  
 მარლ-წყალში და ისე გაგრებოთ ძალზედა, ვარცლს ხა  
 ფანელი მოაყარეთ ხოლმე რომ შელამა ცომი და რ და-  
 კრას და თუ ვარცლს ცომი ქონდეს მიკრული, სტმით  
 აფხიკეთ. — რომელსაც ვარცათ და შელოთ, ცომს თბი-  
 ლათ დათვარეთ და თქვენ თონეს ჩაუკეთეთ. —

ცომს გაფუქვას ამათა შეატყობთ, ხელს რომ და-  
 აჭვრთ ცომს, ისე ძალდა აი კი და გასწორებთ, მეორ-  
 ძე იმ ცომიდგან მოგლავით გუნდა და ფიცარზედ სა-  
 ფანელი მოაყარეთ, მოჭქით, დაამგრებოთ და ისე და-  
 ალაგეთ ხონჩახედა, მეტყე ვარცლებათ ლავში, გაათხე-  
 ლებთ იმ გუნდას და ისე დააკრამთ, თუ მოთათ ვარც-  
 ლებთ და დაამგრებოთ, მეტყე გასწივით ხიგრიესედ

ნასკვარ აწმინსედ და ისე დააკრძით თონეჲედ და თუ  
გენებებათ რგვალი ზური, გუნდას ცოტა გასწევთ, გამოს-  
წევთ და ისე დააკრძით; რადესაც თონეს გაძძებთ, ზედ  
ფიტრეს დაფარებთ, რომ ზული შიგ დატრიალდეს და  
გამოცხვეს.

**103.** სძინდის გამოცხობა

ფქვილი გამტვიცთ რქითიც გენებებათ და მოადუ-  
ღეთ ძარილ წყალი, სძინდს შარილი ნაკლებათ უნდა  
ხარდეს, ცომი თაბახში ცაჲსდეთ, ისე როგორც ზუ-  
რისათვის სოგიზელათ, ოღონდ ს ა შ ს გ ი ს უ შ ი ს -  
ც ე მ ი — რადესაც დასვლთ, მასინგე გასწურეთ კაცი,  
შიგ ხსენით სძინდი და ზედ ცხელი თურთქელი დაფა-  
რეთ, ანუ თურთქელში ხსენით და ცეცხლი წაყარეთ, ისე  
გამოცხვეს.

**104.** ფიტრის ძქადი.

ფიტრი რომ დაფუკათ, გასტყარათ და რაც ხელმა  
გაუქლოს ისუთს ცხელ წყალში მოხალეთ, ცოტა ძარი-  
ლი მიეცით და მუჭას ცოლი ზურის საში; თუ გენებე-  
ბათ, ჩრთი წილი რომ სუეტვანს ფქვილი იყოს, მესამედი  
ზურის ფქვილი გაუჩრეთ და რადესაც გაფუკდეს, გა-  
მოცხეთ, როგორც ზური.

**105.** სძინდის ძქადი.

სძინდის ფქვილი გასტყარით და ზედ დაახხით  
მდულარე წყალი, მაგარი ცომი გააკეთეთ, ცოტა ძარი-  
ლიც მიეცით, ისე დახალეთ, შუბდუგ გამოცხეთ კაც-  
ზედ, ანუ თონესში, როგორც ზური.

**106.** ღომის მოხარძვა.

მოიღე დაცეხილი ღომი, რა ერთიც მოხახარძა-



ვით გენებებათ და კარგათ გარეცხეთ სამჯერ, შეძევკ  
 ჯამით ახწყეთ: ერთი ჯამი რომ ღომი იყოს, სამი ჯამი  
 წყალი დაასხით და დადგით, როდესაც ადუღდეს, ქაფი  
 მოხადეთ და მანამდის ურჩეთ სის კოვზით მანამ წყალს  
 დაიშრობს მერმე ნელს ცეცხლზედ დაშუშეთ და დაწილეთ  
 მრგვალის სით და თავი მოუბით, ანუ მოუკოკოლაკეთ და  
 თბილათ გედგეთ.—ძირთქვის დროს, კიდევ სკლდე-  
 რეთ დაწილეთ და თეფშებზედ ისე დააკეთ. \*)

### 107. ნახუქის გამოცხობა.

ფქვილი გამტკიცეთ და ნასვეარი თუნგი რძე ადუ-  
 ლებულად, ისე გააგრილეთ რომ სელს აღარა სწავდეს და  
 დაასხით იმ ფქვილის შუა კარცლზედა, ჯერ ერთი  
 მუშტის ტოლი ხაში ამოჭყლიტეთ, მერმე გათქვიფეთ  
 რცხა ათი კვერცხი და ზედ დაასხით, მერმე აქეთ იქი-  
 დან ფქვილი მოუწიეთ, მარლიც მიეცით და დაასხით  
 ერთი გირვანქა გამდნარი ერბო, ცომი მოწილეთ არც  
 ძალიან თხელი და არც ძალიან მაგარი, ცომი კარგათ  
 დაწილეთ, შეძევკ დაფარეთ თბილათ და დაცალეთ რომ  
 გაფუკდეს.—თქვენ თონეს ჩაუკეთეთ, ცომი რომ აიწივს  
 და ერთი გირვანქა ერბოც მოუძატეთ, დაწილეთ კარგათ  
 და ამოჭქებით წვრილი გუნდები დაამრგვალეთ კაკალს  
 პურივით და სულ რომ ასე დაამზადებთ, თონეში დააკა-  
 რით და გათქვიფილი კვერცხის გული მოუსვით ფრთი-  
 თა შეძევკ დაფარეთ ფიცრები, რომ გამოცხვენს და და-  
 ხადეთ.

\*) შენიშვნა. ღომის მოხარშვა იციან კარდალში (თუ-  
 ჯის ქვამში). და ზოგთ კოტლში (ქილასში.) და ჩემის ახრით  
 ყოველთვის ქილასში მოხარშვა კი სჯობს, რომ ქვამში  
 არ გაფუჭოს და მავნებლათ არ შეიქნას.

მასალათ მიეცით.

ნახევარი თუნი რძე,  
რცდა ათი კვერცხი,  
რჩი გირვანქა ერბო,  
მარლი,  
ხამი ლიტრა ფქვილი,

**108.** კულიანი ქადა ერბოსი, გინა ზეთისა.

ხამი გზრვანქა ფქვილი გამტკიცეთ ზ მორღულეთ მარლი-წყალი, რორგორც ზურისთვისა, შემდეგ რჩი გირვანქა ფქვილი თახახში ჩაყარეთ და დასხნით მარლი-წყალი ერთი ჯამი ზ ერთი სტაქანი გამდნარი ერბო, მორილეთ ცომი ისე, რორგორცათა ცურის ცომი თუ მაგარი მორვიდეს წყალი კიდევ დაუმატეთ ზ კარგათ დაზილეთ, მერძე თბილათ დაათარეთ ზ თქვენ კეტიგაანურეთ, რორდესაც ცომი გაფუდეს ერთი სტაქანი ერბო დასხნით ზ კიდევ დაზილეთ, შემდეგ შუა გაყავით ზ მრგვლათ გაათხელეთ ჯანდრის-ხით, რჩივ გუნდა, მერძე რომე-ლიცა გაქეთ ერთი გირვანქა ფქვილი ის ჩაყარეთ ტაფაში ზ დადგით ცეცხლზედ, რომ გაფიცხდეს, ზედ დასხნით ერთი სტაქანი ერბო ზ დაშუშეთ კარგათ, რომ აიფშრუგოს და დაწითლდეს, კიდევ დაუმატეთ ერბო, ისე რომ სიმსუქნე ჰქონდეს, შემდეგ ჩაჭხდეს იმ გათხელებულს ცომში ზ მორე გათხელებული ცომი ზედ გადათარეთ ზ ნაპირები შემორუკეტეთ ერთი თითის ხიმალეთ უნდა იდგეს ეს ქადა, შემდეგ გახურებულს კეცზედ დახდეთ ზ ცეცხლთან გამოაცხეთ.

მასალათ მიეცით:

ხამი გირვანქა ფქვილი,  
გირვანქა ნახევარი ერბო, ანუ რჩი სტაქანი ზეთი.  
მარლი.

# 109. ქადა წვრილი, ერბოსი, გინა ზეთისა.

ქადის ცომიც ისე უნდა მოზილეთ, როგორც გუ-  
ლიანი ქადა ზე როდესაც გაფუკდება, ერბო მაშინ უნდა  
დაუმატოთ ზე კარგათ დაზილეთ, რომ ფოთოლო-ფო-  
თოლოვით უნდა ადიოდეს; როდესაც ქადას გასტესაძით  
ეს წარმოსდგება კარგის დასელოსკას, ცომი რომ გა-  
ფუკდება ერბო მაშინ უნდა დაუმატოთ, მეტყე მუშტის  
ტოლს ცომს მოჭკლევით, მრგვლათა ზე მრგვლათ ლო-  
ლუხასავით, შეიდეგ მოასვევით-მოასვევით მრგვლათ ზე გუფ-  
ში ჩაუდებო ისე დასეულად ერბოში ფქვილს როგორც  
გუფიანი ქადასათვის მოგიმსადებათ ამ ზატანა ქადასაც  
ისე გაამსებთ, ახლა კიდევ მუტრეთა და მესამეთ განი-  
მუტრებთ მანადის სულ დასმსადებთ, შეიდეგ დასწეთ  
გასურებულს გეცხვად ზე ტეტსლთან გამოაცხეთ.

მახალათ მიეცით:

ფქვილი რომ იყოს სამი გირვანქა  
გირვანქა ნასეკარი ერბო, ანუ ორი სტაქანი ზეთი.

# 110. საჭანური.

გირვანქა ნასეკარი ფქვილი გამტკიცეთ, ერთს სტა-  
ქან თბილ წყალში მაკალთს ტოლი სამი ამოჭყლიტეთ  
ზე შეიდი გვერდსი გათქვიფეთ, სტაქან ნასეკარი ერბო  
გამდნარი, უკვლა ერთათ მოზილეთ როგორც ცომი, თუ  
სქელი იყოს, კიდევაც გვერდსი მიუმატეთ ზე კარგათ  
დაზილეთ, მეტყე თბილათ დასურეთ ზე თქვენ მოუმსა-  
დეთ უკვლი ამ რიგათ: თუ ახალი არის, უკვლს დალბო-  
ბა არ უნდა, თუ ძველი უკვლი არის, მლასე და იმს იმ  
ღამესვე ტივს წყალში დაჭრილს შეინასაძით, რომ სიმ-  
ლასე გამოეცალთს ზე როგორც ახალი უკვლი ისე გასდეს,  
მეტყე დაფხვნით ზე გვერდსის გულში აურევით, ცომი

თუ გაფუჭებულია ჩის შუა გაყავით და ცალ-ცალკე მრგვალი ქაღალდით გაათხელეთ, მერმე ის კვერცხში აჩუქლი ყველი შიგ ჩადეთ და ზედ მუცლე ცომი გადაათვარეთ, ხაზირები გადმოუკეტეთ, რომ ყველი არ გამოცვივდეს, დასდეთ გასურებულს კეცზედ და ცეცხლთან გამოაცხეთ. — თუ გენებებათ წვრილებს გააკეთებთ და თონესედ გამოაცხებთ.

მასალათ მიეცით:

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

### III. ხაბიზგინა.

ხაბიზგინისთვისაც ყველს ისევ ისე დაამზადებთ და ცომსაც ისე მოზელთ, კვერცხებსა და ხელთბილს წყალში, მერმე ცომს გაათხელეთ ქაღალდით და რაც ტაფაში ჩაეტრევა იმტოლებს გააკეთებთ საჭაზურით და ერბოში მოსწომთ რამდენიც გენებებათ.

მასალათ მიეცით:

ფქვილი,  
ერბო,  
და ყველი საჭაზურის კვალათ.

### II. იაღლო.

ერთი გირვანქა ფქვილი გამტვიცეთ და შიდი კვერცხი ცილიანათ გათქვიფეთ, ზგრეთვე დასხით იმას ერთი სტაქანი თბილი რძე და ის ფქვილი შიგ ჩაყარეთ და მოზილეთ როგორც ცომი, შემდეგ ქაღალდით გაათხელეთ და წაუსვით ფრთით ერბო, მერმე მოაყარეთ ფქვი-

ლი და დაკეცეთ, შეძლებ კიდევ დაწილეთ, ერთი სიტყვით ხუთჯერ ექვსჯერ უნდა გაათხელოთ, ფრთით ერბო წაუსვით და ისევ დაკეცოთ, ისე დაწილოთ; როდესაც კარგათ დაიზილება, მაშინ ღვაჭაშვით გაათხელოთ ჯანდრის-ხით და ჟაროვნიკზედ ერბო დაასხით, გაცხელოთ და ის გაათხელებული ცომი ხადეთ და მოწვით, რამდენიც გენებებათ; ასე დამზადებულს გამოაცხობთ და თუ გენებებათ თათულს მოასხამთ ცოტას და თუ არა, ისე ცხელს მოაწითებთ.

მასალათ იმოდენი მიეცით, რამდენიც სწევას და თუ მომატებული გსურთ, ამის კვალათვე უნდა მისცეთ.

### 113. ზეთის კუჭატები.

ფქვილი გამტვიცრეთ და ცომათ მოწილოთ თბილის წლით, შეძლებ ქალაქდივით გაათხელოთ. — ამას უნდა მოუმზადოთ მასალა ამ რიგათ: შვინდის ჩურჩხა დაარჩივით, გარეცხეთ და წმინდათ დაკეპეთ, აგრეთვე წმინდათ დაკეპილი ხახვი ჩაყარეთ, წყეტში მოხრაკეთ და შეძლებ ის შვინდის ჩურჩხაც ჩაყარეთ შიგა და მოშუშეთ, მერმე ნიგოზი წმინდათ დასაყეთ და ის ხახვი და ჩურჩხა ამოიღეთ თეფშზედ და იმ ნიგოზში აურივით, შეძლებ აიღეთ ზატარა და ხადეთ იმ გათხელებულს ცომში გადაკეცეთ და სტაქნის პირით მოსჭერით, ვარენიკივით სულ ამ რიგათ დამზადეთ, მერმე ჩაასხით ტაფაში, ნიგოზის ზეთი გაცხელოთ და ჩაწყეთ კუჭატები, მოწვით ორივე მხარეს და მოაწითვით. — თუ გენებებათ გამოიზოგება ერთს კვირას და არ წახდება კუჭატები.

მასალათ მიეცით:

- ერთი ჯამი შვინდის ჩურჩხა,
- ერთი ჯამი წმინდათ დაჭრილი ხახვი,
- ოთხი სტოლის კოფში დასაყილი ნიგოზი,

ერთი გირვანქა ფქვილი,  
ერთი გირვანქა ნიკვზის ზეთი.

**114. ქუმელი. \*)**

ხორბალი დაარჩიკეთ & კეცხედ კარგათ მოშუშეთ, რომ დაწითლდეს, შემდეგ ხელსაფქვავზედ დაფქვიით, მერმე გასცერით—რაც მსხვილი არის ხალიფაფისათვის შეინახეთ & რაც წმინდა არის ის თაფლსა & წყალში ასურობეთ, ისე რომ ძალიან სიტკბოა ჭქონდეს & აიფშრუგოს; სისველე იმოდენი მიეცით, რომდესაც დაამზადოთ მუჭაში დაკუმშეთ & ისე დადეთ თეფშზედ, ახლა კიდევ სხვა მანამ სულ გაათავებთ, შემდეგ ერთი სტაქანი დარჩეული ქიშმიში, ერთი სტაქანი დაფცქვხილი ნუში, ერთმანერთში აურიკეთ & იმ ქუმელს ზედმოაყარეთ, მზათიქნება. —

**115. ფალუსტავი. \*)**

ერთი გირვანქა ფქვილი გამტკიცეთ & სინზედ დაყარეთ, შემოდგით ცეცხლზედ & თან აურიეთ, რომ გახურდეს, შემდეგ დაასხით ერთი სტაქანი ერბო & კარგათ დაშუშეთ, არ დაწოთ კი, დააწითლეთ, დახედეთ თუ კარგათ არ იყოს აფშრუგული, ერბო კიდევაც დაუმატეთ & თან ხის კოვზით კარგათ გაშალეთ მურკლი აღარა ჭქონდეს, მერმე გემოთა ნახეთ, უმის სული არა სდიოდეს ფქვილსა, შემდეგ ზედ დაასხით წამოდულებული & ქათ მოხდილი თაფლი, რადენიც იმას ასურკოს, დაზა-

\*) შ ე ნ ი შ ე ნ ა: — ეს ქუმელი სომხებმა იგიან სუფსარქისობის დამეს, მთის ხალხმა ქერისა იგიან, მაგრამ უნუშ-ქიშმიშით.

\*) შ ე ნ ი შ ე ნ ა: — ფალუსტავი იგიან მახლდში საგზათ & ქორწილში.

აქეთ ზე გადმოდგით, სიტკბო ნახეთ, თუ აკლდეს თათ-  
ლი კიდევ დაუმატეთ, მერმე ბლუდზედ ყველას კვირეუ-  
ლივით გააკეთეთ ძრგვლათ ზე შეინახეთ, რომ გაცივდეს  
დანით მოთალებთ ზე მიართვით.

მასალათ მიეცით:

ერთი გირვანქა ფქვილი,  
ნახევარ გირვანქა ერბო, ანუ ცოცა მეტი,  
ერთი გირვანქა თაფლი.

მასალას მეტ ნაკლებობა ამგვარებს ვარაუდითაც უნდა  
მიხვდებოდეთ ზე ისე მისცეთ.

ახალი თევსეულობა,

116. ო რ ა გ უ ლ ი წ ე ნ ი თ .

ორგული, პატარ ნაჭერ-ნაჭერ დასჭკრით ზე ორჯერ  
სამჯერ გარეცხეთ, დათალებთ ალყათ ხახვი, მერმე ხააწ-  
ყეთ ქვებში, ერთი პირი ორგული, ზედ მოაყარეთ ერ-  
თი პირი ხახვი ზე თუ უძარილო არის ძარილი ზე პილ-  
პილი მოაყარეთ, კიდევ ასე განიმეორეთ, ერთი პირი  
რომ ორგული ხააწყოთ, ერთი პირი ხახვი, ძარილი ზე  
პილპილი მოაყაროთ, მანამ სულ ხააწყობთ; შემდეგ ზედ  
დაასხით იმოდენი წყალი, რომდენიც დაჭტარავს, წამო-  
დულებასში ქათვი მოხადეთ, ქვებს სუფა დაათარეთ ზე ისე  
ხარშეთ, შემდეგ ნახეთ ხახვი თუ კარგათ მოხარშულა  
ორგულსაც ხარშვა ეყოფა; მასინ მზათ უნდა გქონდეთ  
დამბალი ქართული ზატარანა ზე შიგ ჩაუშვებთ თავისის  
ვარაუდით, აგრეთვე ზედ მოაყარით წმინდათ დაჭრილს  
ქინძსა ზე მზათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

ორი გირვანქა ორგული,  
ერთი ჯამი ალყათ დაჭრილი ხახვი,

ერთი მისხალი ზაფრანა,  
ათი მარცვლი დანაყილი პილპალი,  
ერთი პირი პინძი.

**117.** წვრილ-წვრილი თევზები წვნით.

წვრილი თევზები რომ გამოსწლათ და დაფხიკოთ კარგათ გარკვესეთ და მოდიდოები შუა დასჭერით, შემდეგ ხახვი დათაღეთ და როგორც ორგუული ისე ჩააწყეთ ქვაბში, ერთი პირი თევზი, ერთი პირი ხახვი და მარცვლი პილპალით: იმოდენი წყალი დასხით რაც დაჭურავს, ადუღებაში ქაფი მოხადეთ და ხახვი რომ მოხარშოს თევზსაც მოხარშავს ეყოფა, მაშინ ზაფრანა უყავით და ქინძი, მზათ იქნება.

**118.** ლოქო \*) წვნით.

ლოქო დასჭერით ზომიერ ნაჭრათ და კარგათ გარკვესეთ, ჩააწყეთ ქვაბში და ზედ დასხით წყალი, ერთი ხელის დადებამდეტი ზეოთ ედგას, როდესაც ადუღდეს ქაფი მოხადეთ, და ტყეშის ტყელაში წვრილათ დახიკეთ, გარკვესეთ და შიგ ჩააყარეთ, შემდეგ ზომიერათ პილპალი და მარცვლი მივცით, ხუთი დაფხის ფოთოლი, ნახევარ ჯავზი წმინდათ დანაყილი და წვრილათ დაჭრილი, ქინძი უყავით. წვნიანი ლოქო მანამდის უნდა იხარშოს, მანამ წვენი გაუსქედება საშსავითა, შემდეგ მზათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

- ერთი გირვანქა ლოქო,
- ერთი ხელის სიფართო ტყელაში ტყეშისა,
- სამი პირი ქინძი,
- ხუთი დაფხის ფოთოლი,

\*) რომელსაც იმერეთში უწოდებენ ღლავს.



ნახევარ ჯავში,  
ათი მარტყალი პილპალი.

### 119. გელაქნური წვნით.

გელაქნური თუ დიდი აჩის, სამათ გასჭერით & მს-  
ტაწა — ორათ, მერმე კარგათ გარეცხეთ & თავის შესა-  
ფერს ქვაბში ადრულეთ კალთ მარლილ-წყალი, გემოთ  
გასინჯეთ, რომ გარეც მლაშე არ ვარგა, ისე უმარლილ-  
არ უნდა იყოს & ის გელაქნური ჩაყარეთ, რომ წამო-  
დულდეს, ქათვი მოხადეთ, ერთი რაგობა ისე ძალიან უნ-  
და ადრულთ, რომ რძესკით გადმოვიდეს & რაც ჭუჭ-  
ყი აქვს თან გადმოიტანოს, მოხარშვა რომ შეატყუთ  
ბლუდზედ ამოაწყეთ & წვენი ამ რიგათ მოუშინადეთ:  
ერთი სტაქანი შვინდის ჩურჩა, ორი თავი ხახვი წმინ-  
დათ დაჭრილი & დანაყილი ნიგოზი ჩაყარეთ ერთათ  
ქვაბში & ზედ ერთი ჯაბი წყალი დასხნათ & მოხარშეთ  
რომ ხახვი უმი არ იყოს შემდეგ ამ გელაქნურს ზედ  
მოასხნით ეს ხიჩხიტო \*) & მოართვით.

მასალათ მიეცით:

ორი გელაქნური,  
ორი სტაქანი შვინდის ჩურჩა,  
ოთხი სტოლის გოვზი დანაყილი ნიგოზი,

### 120. ორბტულის შიგანური.

როდესაც ახალი ორბტული აჩის & სუნი არა აქვს,  
ამოაწალეთ შიგანური & ქინძისათვის წვერით ჩაწლეკება  
დახიეთ, გარეცხეთ რომ რაც ჭუჭყი აქვს გაეცალოს,  
მერმე წვრილათ დასჭერით ყოველივე & ჩაყარეთ თავის  
შესაფერს ქვაბში, ზედ წყალი დასხნით რომდენიც დაქ-

\*) ასე დაშინადებულს წვეს ხიჩხიტოს ეძახიან.

ფარკს ზე თან ჩაატანეთ ათი მარცვალე პილპილი, ექვსი დაფნის ფოთოლი ზე მარილი, რომდესაც ადუღდეს, ქაფი მოხადეთ, მოხარშვა რომ შეატყოთ გადმოიღეთ, რაც სიმსუქნე ჰქონდეს მოჭსწენიეთ ზე ცალკე შეინახეთ, სხვა რაც წვენი ედგას სულ გადაწურეთ, შემდეგ ერთი სტაქანი ძმარი დაასხით ზე ის მოწესეული სიმსუქნე, აგრეთვე მოაყარეთ წმინდათ დაჭრილი ქინძი, მარილი თუ აკლდეს მოუმატეთ და მსათ იქნება. — ამ ნაჩათ გაკეთებული სამ დღეს შეინახება.

მასალათ მიეცით:

ერთი ორბგულის შიგანური კუჭ-ღვიძლით ზე ნაწ-  
 ლეკებით.

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

ახალი თევსეულობა ცივათ

121. ქანარი, ანუ კაპუცი.

ახალი თევსები გამოსწალით ზე თუ დიდა არის საჩათ გასჭერით, კარგათ გარეცხეთ ზე მარილ-წყალი ღილოთ აადუღეთ, გასინჯეთ გემოთ მარილი, მეტ-ნაკლები არ მოუვიდეს, მეტე ის თევსები შიგ ჩაყარეთ და ქაფი მოხადეთ, ერთი პირი ისე ძლიან უნდა წამოადუღოთ ყოველთვის ახალი თევსი, რომ რძესავით გადმოვიდეს ზე ტუტეა აღარ შეჭყეს, რომდესაც წვნითა ხარშავთ, მამინ კი არ გადმოუშვათ სიმსუქნე გამოეცლება წვენსა. ახალ თევსს მოხარშვას იმითი შეატყობთ, რომ თვალის კაკლები გადმოუთეთრდება (ზე ზოგნი ამბობენ

ტავას იმ დროს ძირი გაუცოვდება), შემდეგ ამოაწეობთ  
& მზათ იქნება.

ერთი სიტყვით ვაღმახი, თუ სხვა რაც უნდა ახა-  
ლი თევზი იყოს, ცივით ასე უნდა მოხარშოს, ჭინარსა  
& დიდს თევზს კი გაჭქილავთ გარეცხაში, რომ ქერქები  
არ შექვევს.

### 122. ღოქო-ცივათ.

როგორც ღოქო მოხარშეთ (როგორც ზემოთ  
განუგეტი სწევია) შემდეგ ბლუდზედ ამოაწეეთ & ერთი  
სტაქანი წმინდათ დაჭრილი ქინძი მოაყარეთ & ზედ  
ძმარი მოასხით.

### 123. გელაქნური ცივათ.

როგორც ზემოთა სწევია, გელაქნურის მოხარშვა  
ისე მოხარშავთ & ცხელ-ცხელს მოართმევთ; თუ გენუ-  
ბებათ დაუნაყვით წმინდაი ნიგოზს, გახსნით ცოტას  
წყალში & თას მიადევანებთ, ზოგი დასაყიდს ნიორსაც  
აურევს შიგა.

### 124. ზუთსი ცივათ.

ზუთსსაც, როგორც სხვა ახალ თევზს, ისე მოუმზა-  
დებთ მარილ-წყალს, დასჭრით ზომიერ ნაჭრებათ &  
მოხარშავთ, შემდეგ ბლუდზედ ამოაწეობთ & ზედ მო-  
ყარით წმინდათ დაჭრილს ომბალას \*) ძმარს მოასხამთ  
& ისე მიაართმევთ.

(რადგან საქართველოში ომბალა არ იცის, ზუთსს  
თილიძეთ აკეთებენ)

\*) ომბალა არის ჰიტჩის მაგვარი, იმერეთში ხმა-  
რობენ და საქართველოში კი არ იცინ.

## 125. ზუთხის თილიძე.

ზუთხი რომ მოხარშოთ & ბლუდზედ ამოაწყოთ, მაშინ მოეშადეთ ძმარი ამ რიგათ: ჩასხით ძმარი ერთი ხელადა ქოთანში & შიგ ჩაყარეთ ორი სტოლის კოკში დანაყილი დაჩიჩინი, ათი დაფისის ფოთოლი, ოცი ილის გული, ოცი მარცვალი მისაკი, ათი მარცვალი პილპილი, ათი მარცვალი ბაჭარი \*) ერთი სტოლის კოკში მარილი, ესენი ერთათ მოადუღეთ & როდესაც გაცივდეს ზუთხი, ჩააყეთ ქილაში & ზედ დასხით ეს მომზადებული ძმარი, ისე, რომ ძმარმა სულ დაჭთაროს ზუთხი, თუ გენებებათ დიდხანს შეინახავთ, ასე გაკეთებულს, მუცადრე ბოჭკაში.

მასალათ მ ეცით:

ერთი ხელადა ძმარი,  
 ორი სტოლის კოკში დანაყილი დაჩიჩინი,  
 ათი დაფისის ფოთოლი,  
 ოცი ილის გული,  
 ოცი მარცვალი მისაკი,  
 ათი მარცვალი პილპილი,  
 ათი მარცვალი ბაჭარი,  
 ერთს ლიტრას ზუთხს ეყოფა.

## 126. ახალი თევზი ნიგოზითა & ძმრით.

ჭანარი, კაზუეტი, გინა სხვა თევზები, როდესაც მოხარშოთ & ბლუდზედ ამოაწყოთ, მერე დანაყეთ წმინდათ ნიგოზი, სამი სტოლის კოკში & ზედ დასხით ერთი სტაქანი ძმარი, გასხენით ნიგოზი, წამოადუღეთ & მოასხით რაერთიც დასკელებს ახალ თევზსა, იმდენს

\*) რომელსაც ეძახიან ანგლისკი პილპილს.

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

ახალი თევზეულობა შემწვარი ზ მოხრაკული.

127. ორაგული შემწვარი და ჩახობილი.

ორაგული გრძლათა და წვრილათ მოსჭერით, რომ  
შამფურზედ აეგოს, გარეცხეთ კარგათ და თუ არა აქვს  
ძარილი მოაყარეთ და როგორც მწვადი ისე შეწვით  
ტრიალით, შემდეგ მოუძინადეთ ძმარი ამ რიგათ: ერთს  
სტაქან ძმარში ჩასჭერათ წმინდათ ერთა თავი ხახვი და  
ტრესლთან მათლახით დადგით, რომ ის ხახვი ძმარში  
მოითუთქოს, შემდეგ ის ორაგული გაფხიკეთ და იმ  
ძმარში ჩამტრიკეთ, დადგით კიდევ თბილათ სუთს მი-  
ნუტს და შემდეგ მიაჩვით.

128. ნაფიცხორი. \*)

ზუთხიდან უნდა მოსჭრათ ზურგის მხარე შესა-  
წველათ, მოსქოთ და გარეცხეთ, მერმე შამფურზედ  
ააგოთ, ძარილი მოაყარეთ და მწვადივით თან უნდა  
შამფური ატრიალოთ თან შეწოთ, როდესაც კარგათ  
გამოაცხობთ, წააძროთ ერთიან დაუჭრელათ, ზედ ძმარი  
უნდა მოასხათ ზ ისე მიაჩთოთ.

129. კალმახები შემწვარი.

კალმახები გამოწალით ზ გარეცხეთ, შემდეგ მოა-  
ყარეთ ძარილი, გააკეთეთ თხელი ცომი ზ თითო-თი-

---

\*) შემწვარსაც და მოხარშულსაც ზუთხს, საქარტკე-  
ლში სულ თარის ეძახიან, გურიაში და სამეგრელოში ხა-  
ფიცხორს ეძახიან თარის ზურგს ზ იმერეთში ხერხეძალს.

თით ამოკლეთ შიგა, დაწყოთ განურებულს კეტხედ ღ შეწვიოთ ორსავე მხარეს, ასუ თურთქელში ჩაფაღით ღ ისე გამოაცხეთ. როცა მიაწთბევთ, ცომს გადაამრობთ, ასე შემწვარი უფრო შორს გასაგზავნათ არის კარგი, როგი ფქვილს მშრალათ მოაყრის ღ ისე შესწომს.

**130.** ლოქო ზეთით შემწვარი.

ლოქოს ბოლო უნდა მოსწრათ, რაერთიც ტკეხებ-  
ბათ ღ კარგათ გარეცხით, მარლი მოაყარით ღ მერმე  
წაუსოთ ფრთით ნიგვზის ზეთი, დასდოთ განურებულს  
კეტხედ ღ ტეცხლთან ახლო გამოაცხოთ, სამი გზობა  
უნდა წაუსოთ ზეთი, როდესაც შეატყობთ რომ შეიწო,  
ისე მიაწთბევთ ღ ვისაც ენებება ძმარს თათონ მოასხ-  
მენ.

**131.** წვრილი თევზები ზეთში, ანუ ერბოში მოხრაკული.

წვრილი ახალი თევზები, რომ დასწლათ ღ გარეც-  
ხათ მოაყარეთ მარლი, გააცხლებთ ტაფაში ზეთი,  
ჭიჭყინები თითო-თითოთ ამოგანგლეთ ფქვილში ღ ჩა-  
დეთ ტაფაში, მანამ სულ გაამსებთ ღ მოწვიოთ ცალი  
მხარე, რომ მოინჩაკოს, მეორეს გვერდზედაც გადააბრუ-  
ნეთ ღ მოხრაკეთ.

კიბო სხვა და სხვა რიგათ.

**132.** კიბო ცივათ.

მარლ-წყალი აადრეთ ღ ცოცხალი კიბოები შიგ  
ჩაყარეთ, რომ ადრედეს ღ გაწითლდეს ჩახეთ ერთი,  
მოხარმუფლი არის თუ არა ღ შემდეგ ამოყარეთ ბლუდ-  
ზედ ღ მზათ იქნება.

**133.** კიბოს გუფთა.

კიბო როგორც ზემოთა სწერია, მარლ-წყალში

უნდა მოხარშოთ, მერმე რბილები ზ ქვირითა გამოარ-  
 ჩიკეთ, სულ რომ დაარჩევთ, თილში დანაყეთ, შემდეგ  
 მოაყარეთ დანაყილი დაჩინინი, დანაყილი ნიგოზი, ცო-  
 ტა წმინდათ დაჭრილი ხასვი, პილპილი; აურიკეთ კი-  
 ბოში თავის შეზავებით, კარადით მიეცით ყოველივე  
 სასელებელი, შემდეგ იმ კიბოს ხოჭო გარეცხეთ ზ  
 გაწმინდეთ, აიღეთ თითო-თითოთ ზ გამსებთ იმ შემ-  
 ზადებულის კიბოთი, მერმე დასხით ცათაზედ ნიგოზის  
 ზეთი ზ მოწვით შიგა, არ ჩაშალეთ კი.

**134.** კიბო წუნით.

კიბო რომ მოხარშოთ, რბილები ზ ქვირითა გა-  
 მოარჩიკეთ, შემდეგ ჩაყარეთ ქოთანში, სასელებლათ მიე-  
 ცით შესაფერათ ყოველივე ეს მასალა: დაჩინინი, ნიგო-  
 ზი, პილპილი, სუყეკლა დანაყილი. ზედ დასხით ცოტა  
 ძმარი ზ წყალი, წამოადუღეთ ზ გადმოიღეთ, მზათ  
 აქნება.

ხმელი თევზი, წელა და სიზილალა.

**135.** დოშის მოხარშვა.

დოში ჩადეთ ქვებში, დასხით ზედ ცივი წყალი  
 ერთს ღამეს ზ მეორეს დღით შიგ ჩაყარეთ ორი მუ-  
 ჭა გაცრილი ნაცარი, მერმე დადგით ზ აადუღეთ, შემ-  
 დგებ ამოიღეთ დოში ზ კარგათ გარეცხეთ, გაფხიკეთ  
 ქერქები ზ წმინდა წყალა აადუღეთ ზ შიგ ჩადეთ დოში,  
 მანამ შეატყობთ, რომ საკმარათ არის მოხარშული.

თუ გუებებლათ ნაცრის მაგიერათ ქატოს ჩაყარით,  
 ორივე დოშს თეთრათ მოხარშავს ზ სიძლას შეს გამოაღ-  
 ღის.

### 136. ფარვა. \*)

წინა ღამეს დააღბეთ ცივს წყალში ჭ მკობრეს დღეს ადრულეთ წყალი, ხადეთ ჭ მოხარშეთ, გასიხჳეთ ჭ თუ კიდევ მღაშე იყოს წყალი გამოუცვალეთ, რომ მოხარშოს დასტკერით, წმინდათ დანაყილი ნიგოზი აურივეთ, ძმარში გასსენით ჭ ზედ მოასსით. გქებებათ და ახალი ტყეძალი მოხარშეთ, გამოწურეთ ჭ მოასსით ზედა.

### 137. ჯუფთი.

წყალი ადრულეთ და ხადეთ შიგ ჯუფთი, რომ წამოიდუროს გადმოიღეთ, ხახეთ და თუ მღაშე იყოს, ხელახლა ახალს წყალში წამოადრულეთ, შეძგებ დასტკერით და გარტიცით მოართვით

დაძარილებული თევზი ყოველივე ამ რიგათ უ მოხარშოს.

### 138. ზურგიელის აკვანი.

ხაატკერით ზურგიელს სიგრძეზედ აკვანი და დასდეთ ნაკვერჩხალზედ, გადაახრუნეთ და რომ შეიწოს, დასდეთ თეფშზედ, ძმარი გადაჳლეთ ჭ გაფხიკეთ, შეძგებ დასტკერით და ძმართვით.

### 139. წელა.

რა ერთიც გქებებათ წელა, წინა ღამეს ცივს წყალში დააღბეთ, მკობრეს დღეს წყალი გამოუცვალეთ და დადგით მანამდის უნდა მოხარშოს წელა, ძმარმ აწკიართით რომ გასიხჳათ კარგათ გაუვლის და სიძაგრე ადარ

\*) ეს თევზი საქართველოში არ იცინა, იმერეთში არის.



ექნება, რაც ბევრს წყალში მოინარშება ისა ქსჯობს, თეთრი გამოვა, შეძვევ ამოიღებთ და წვრილათ დასჭრით, მერმე წმინდათ დახაყილს ნიგოზს გახსნით ძმარში და ზედ მოსხამთ. თუ გენებებთ და ზეთით ასე გააკეთეთ: წელს რომ დასჭრათ, შეძვევ წმინდათ ხახვი დასჭერით და ნიგოზის ზეთში მოხრაკეთ, ანუ მარგანსკი ზეთში, მერე წელს შიგ ჩაყარეთ & ნუში ქიშიში დაჩხეული თავის შესაფერათ შიგ აურივეთ & ერთათ მოშუშეთ, ისე მიარტყით.

### 140. ხიზილალა მოხარშული.

ნახევარი გირვანქა ხიზილალა, რომ იყოს გამოშვებული, ჰურის გული დაფხვენით ერთი სტაქანი & ზედ დაასხით ერთი ჯამი წყალი, ამოჭყელიტეთ კარგათ ხელით ხიზილალა & ჰურის გული, მერმე ჩაასხით ტაფაში & წმინდათ დასჭერით, ერთი თავი ხახვი & შიგ ჩაყარეთ, დადგით & ორი პირი რომ წამოდუღდეს გადმოიღეთ, მზათ იქნება.

### 141. ხიზილალის ქაბაბი.

ნახევარი გირვანქა ხილალა & ერთი სტაქანი ჰურის გული ამოჭყელიტეთ ერთს სტაქანს წყალში, თუ ძალიან სქელი იყოს, კიდევ წყალი, დაუმატეთ & ერთი თავი წმინდათ დაჭრილი ხახვი აურივეთ, შეძვევ ტაფაზე დაასხით ზეთი & გააცხელეთ, მერმე ეს ამოჭყელილი ხიზილალა შიგ ჩაასხით & მოხრაკეთ ორივე მხარე ერბოკვარცხივითა.

თუ გნებავთ ერბოშიაც ასე მოხრაკავთ.

# სამარხო საჭმელები.

წვნიანი.

## 142. თეთრი მუხუდო წვნიო.

ერთი ჯამი მუხუდო დაარჩივით ჯ იმ ღამეს დააღ-  
ბეთ თბილს წყალში, მეორეს დღეს ჩაყარეთ ქვებში,  
ჯ ზედ დასხით წყალი ჯ მოხარშეთ, თუ მოხარშვაში  
წვენი დაშრეს, წყალი დაუმატეთ, შემდეგ გაშინჯეთ  
მარცვალთ ხელით, მოხარშული თუ არის, წვენი ცალკე  
გადაწურეთ ჯ მუხუნდო ხელით სულ დახურეთა, შემ-  
დეგ ათი თავი ხახვი ალყათ დასჭერით ჯ ჩაყარეთ ქვებ-  
ში, ზედ დასხით ნახევარი სტაქანი ზეთი ჯ კარგათ  
მოხარაკეთ, შემდეგ ის მუხუნდოც შიგ ჩაყარეთ ჯ დაშუ-  
შეთ, ზეთი თუ შეიშრის, სასეკარი სტაქანიც მიუმატეთ.  
მერმე ის გადაწურული თავისივე წვენი ზედვე დასხით  
ჯ ერთი სტოლის კოვში დასაყილი ბრინჯი, შვიდიოდე მო-  
ხარშული კარტოფილი წვრილათ დასჭერით ჯ ჩაყარეთ,  
როდესაც ესენი ყოველივე ერთათ აღუდღეს ჯ ათი მარ-  
ცვალთი დასაყილი პილპილი, ხუთი დაფნის თეთროლი,  
ნახევარი მისხალი ზაფრანა დაძალი და გახსნილი მის-  
სავე წვენიში მიეცით, ნახევარი სტაქანი წმინდათ დაჭრი-  
ლი ქინძი მოაყარეთ; თქვენს გემოზედ მარლით შეანე-  
ლეთ ჯ მზათ იქნება. ასე გაკეთებულს, ორგულათ მუ-  
ხუნდოს ეძახიან.

მასალათ მიეცით:

- ერთი ჯამი მუხუნდო, ანუ ორი სტაქანი,
- ათი თავი ხახვი, ანუ ორი გირვანქა,
- ერთი სტაქანი ზეთი,
- ნახევარი მისხალი ზაფრანა,
- ათი მარცვალთი პილპილი,

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

### 113. თეთრი მუხუდოს გუფთა.

მუხუდო ისევ ისე უნდა დააღებოთ & მოხარშოთ; რეგულარულად შეძეთა სწორია, შექმნეთ ჩაყაროთ წმინდათ გარეცხილს ფილში & კარგათ დახაყოთ, ზედ მოაყაროთ ერთი სტაქანი წმინდათ დაჭრილი ხახვი & ორი სტოლის კოვზი დახაყილი ბრინჯი, ისე ჩაყარეთ ერთათ & თუფშედ ამოიღებთ, შექმნეთ აიღებთ კაკლის ტოლს იმ დახაყილს მუხუდოს & შესვეთ ცხელს წყალში გაუღებულს კომბოსტოს ფოთოლში & ჩასდებთ ქვაბში, ახლას კიდევ განიმუშაოთ, მანამ სულ დაამზადებთ, მეტე დაახლოებით ნახევარი სტაქანი ზეთი & მოხარკეთ, შექმნეთ ის გადაწურული წვენი ზედვე დაახლოებით & ორი პირი რამე წამოიდუღოს, ათი მარცვალი დახაყილი პილპილი, ოთხი დაფნის ფოთოლი, ნახევარი მისხალი ზაფრანი, ნახევარი სტაქანი წმინდათ დაჭრილი ქინძი, მარლი, მიეცით & მზათ იქნება.

### 114. სველი ლობიოს შეჭამანდი.

ერთი ჯამი ლობიო დაარჩიოთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქოთანში, ახუ ქვაბში, ზედ დაახლოებით იმდენი წყალი, რამ დაჭყაროს, დადგით ცუცხლზედ & მარცვალი რამ ხაითვალს, წყალს მიუშტეთ & შიგ სამი თავი ხახვი ჩაატყარათ. როცა კარგა ი მოხარშოს, ხის კოვზით ამოშაღეთ & წყალი თუ დამშრალი ჰქონდეს, დაუმატეთ, მეტე დახაყეთ ორი სტოლის კოვზი ნიგოზი & ჩაყარ-

*Handwritten signature*

რეთ, აადუღეთ წყნარ-წყნარა, მარბლით შეახელოთ & გოგონით კიდევ ამოხილოთ; ლობიო, არც ძალიან თხე- ლი უნდა & არც მომატებული სქელი, შემდეგ მოაყარეთ წმინდათ დაჭრილი ქინძი, ქონდარი, ტარსუნა & თუ გუ- ნებებათ პილპილი. ძვეანუღობა თუ არ იყოს, სუხელი მიეცით & მზათ იქნება.

**145** ~~144~~ ლობიო სარბაბით.

ლობიო, როგორც შემოთა სწერია, ისევე ისე უნდა მოხარშოთ.—სასვს რომ ჩაურით, შემდეგ ერთი სტა- ქანი ქიშმიში, ნახევარ სტაქანი დაფუტქხილი ნუში, ერთი სტაქანი ზირიშკი შიგ უნდა ჩააყაროთ & ხარშოთ, თუ წყალი დაშრეს დაუმატოთ, კარგათ მოხარშვა რომ შე- ატყოთ, ორი, ან სამი, სტოლის გოგონი თაფლი უნდა მისცეთ ნიგვზის მაგივრათ & ამოხილოთ, მარბლით შეახელოთ & მზათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

- ერთი ჯამი ლობიო,
- სამი თავი სასვი,
- ერთი სტაქანი ქიშმიში,
- ნახევარ სტაქანი ნუში,
- ერთი სტაქანი ზირიშკი,
- ორი სტოლის გოგონი თაფლი,
- მარბლი.

**146** ~~126~~ ლობიო კოჭა-პილპილით.

როგორც შემოთა სწერია, ლობიო რომ მოხარშოთ, შემდეგ წვენი ცალკე გადაწურეთ & დასჭერით ერთი სტაქანი სასვი & ჩააყარეთ ქვაბში & შედ დაასხით ნახევარ სტაქანი ნიგვზის ზეთი & მოხარკეთ, შემდეგ ის ლო- ბიოც ჩააყარეთ & მოშუშეთ, მერმე იმ ლობიოს წვენი

ჩაყარეთ ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი ყვითელი კოჭა,  
ოცი მარცვალი დანაყილი პილპილი, ნახევარ მისსალი  
ზაფრანა გახსენით შიგ ღეს წვენი დახსნით, ზედ იმ  
ლობიოსა, აადუღეთ ღ კოვზით ამოწილეთ, მოაყარეთ  
დაჭრილი ქინძი, ახუ სუნელი ღ მზათ იქსება.

მასალათ მიეცით:

ერთი ჯამი ლობიო,  
ერთი სტაქანი დაჭრილი ხახვი,  
ნახევარ სტაქანი ნიგოზის ზეთი,  
ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი ყვითელი კოჭა,  
ოცი მარცვალი პილპილი,  
ნახევარ მისსალი ზაფრანა,  
ოთხი ძირი ქინძი.

~~147~~ 127. ცულის-პირას შეჭამადი.

ერთი ჯამი ცულის პირა დააჩივოთ, გარეცხეთ ღ ჩა-  
ყარეთ ქოთანში, ახუ ქვებში, დახსნიც იმოდენი წყალი,  
რომ დაჭებაროს, როდესაც ადუღდეს ხუთი თავი ხახვი  
დააჭერით, კარგათ რომ მოხარშოს, ორი სტოლის  
კოვზი დანაყილი ნიგოზი, მარლით ღ პილპილით შეანუ-  
ღეთ. არც ძალიან თსელი უნდა იყოს ღ არც ძალიან  
სქელი, — თუ მყავით გენებებთ, ერთი სტაქანი ჩუჩხა  
ხარშვაშივე ჩაყარეთ, თუ უხარშელა იყოს წყლიც უნდა  
ძალ-ძალ დაუმატოთ სოღმე შენელებამდის.

~~148~~ 128. ოსპის შეჭამადი.

ოსპიც ისე უნდა მოხარშოთ ღ შეანულოთ, როგორც  
ცულის პირა.

ცერცვის შეჭამადი, მასის შეჭამადი, ღ ბარდის შე-  
ჭამადი, როგორც ცულის პირა, ყველა ისე უნდა გა-  
კეთოთ.

~~49~~ 129. წითელი მუხუნდოს მუკაშარი.

წითელი მუხუნდო დაარჩივით ზ ხელსაფქვაკზოდ და-  
ღერდეთ, როდესაც მოხარშვა გენებებათ ორს სტაქანს  
მუხუნდოს ხაჭვრით, დაასხამთ წყალს, მოხარშავთ ზ სამ  
თავს სსსვს დააჭრით, კარგათ რომ ჩაინარშება ზ თუ  
წვენი აკლია წყალს დაუმატებთ, არც ძალიან სქელი  
უნდა იყოს, არც ძალიან თხელი მერე ორს სტოლას გოვზს  
დასაყალ ნაგოზს მისცემთ ზ ძარალით შეახელებთ, ორ  
ძირსქინძს დასჭრით წმინდათ ზ მოყრით, მზათ იქნება.

ტერცვის მუკაშარიც ასე უნდა გააკეთოთ, როგორც  
მუხუნდოს მუკაშარი, მხოლოდ ტერცვს, რადგან ჩუნხო-  
აქვს, უნდა დაღერდის შემდეგ გადაბერტყოთ, რომ ჩუნხო  
აღარ შეჭვავს.

~~130~~ 130. რუსული სოკოს სუპი.

ნახევარ გირვანქა რუსული სოკო გარეკვით თბილის  
წელით, შემდეგ დაასხით აღულებული წყალი ზ იმ და-  
შეს ისე შეინახეთ, მერეც დილით წვენი ცალკე გადა-  
წურეთ ზ ის სოკო დაარჩივით, ჭიანი არ შეაყოლოთ,  
შერძე ჩაყარეთ თავის შესაფერს ქვამში ზ ის თავისი  
წვენი ზედვე დაასხით ზ მიუმატეთ კიდევაც წყალი, დად-  
გით ზ როდესაც კარგათ მოხარშამთ, ხელასლათ წვენი  
ცალკე გადაწურეთ ზ ის სოკო წვრილათ დასჭვრით,  
შერძე ერთი ჟამი ხახვი-აღეთ დათაღეთ ზ ჩაყარეთ  
ქვამში, ზედ დაასხით ნახევარ სტაქანი ზეთი ზ მოხარ-  
კეთ, არ დაწოთ კი, შემდეგ ის დაჭრილი სოკო ჩაყარეთ  
ღ მოშუშეთ, მერძე ის გადაწურული წვენი ზედვე დაას-  
ხით ზ ერთი გოვზი-წმინდათ დასაყალი ბრინჯი ჩაყა-  
რეთ, სუთი დაფენის ფოთოლად, ათი ძარცვლი ჰილში-  
ლი, ათი ბაჭარი მიეცით ზ ძარლით შეახელებთ, შემ-  
დეგ ნახევარ მისხალი ზაფრანა გასხუნით ზ მიუხუშეთ.

აგრეთვე ნახევარ სტაქანი დაჭრილი ქინძი მოაყარეთ  
გადმოდგით მზათ იქნება, ზეთი თუ საკმაო არ იყოს  
შემდეგ უნდა შეუსწოროს შენელების დროს, ზოგნი  
კარტოფილსაც ჩაუჭიან მოხარშვაში წვრილათ დაჭრილსა.

მასალათ მიეცით:

ნახევარ გირვანქა სოკო,  
ერთი ჯამი ალუათ დათლალი ხახვი,  
სტაქანს მესამედი აკლდეს ზეთი,  
ერთი კოვზი დანაყალი ბრინჯი,  
ხუთი დაფნის ფოთოლი,  
ათი მარცვალი შილშილი,  
ათი მარცვალი ბაჭარი,  
ნახევარი მისხალი ზაფრანა,  
სამი ძირი ქინძი,  
მარილი.

ეს არის ექვსი კაციის ულუფა.

### 131. შვინდის შეჭამანდი.

ერთი ჯამი შვინდის კერკი, გინა ახალი შვინდი  
გარეცხეთ და ჩაუარეთ თავის შესაფერს ქაბში, ზედ და-  
სსნით ორი ჯამი წყალი, რომდესაც ისე მოინახშოს რომ  
ისრისებოდეს, გააცივეთ, ხელათ ამოსჭედიტოთ და ცხ-  
რილში გარეცხეთ, რომ ძაწუროს, თუ სქელი არის კიდევ  
წყალი გადაავლეთ და წვეს მიუმატეთ; დადგით და  
აადუღეთ, შიგ ჩააჭერით ორი თავი ხახვი, აგრეთვე მოუ-  
კიდეთ ერთი სტაქანი დაფნისილი ზურის გული, და გა-  
სინჯეთ, ვინცოდაა თხელი იყოს, ზურის გული კიდევ  
მიუმატეთ, რომდესაც ადუღდეს, მოაყარეთ ნახევარი სტა-  
ქანი დაჭრილი შიტისა და მზათ იქნება.

კვრინხის შეჭამანდიც ასე უნდა, როგორც შვინ-  
დისა.

### 232. ღოღოს შეჭამანდი.

გამხმარი ღოღო დააღბეთ ციკს წყალში, შემდეგ  
გამაღეთ და გაწვეცხეთ, მერმე ჩადეთ ქვაბში და მოხარ-  
შეთ, შემდეგ ამოიღეთ და ასტმით წმინდათ დაკვებით და  
ისევე თავის წვენივე ჩადეთ, მოურიეთ და დაჭერით  
ორი თავი ხახვი, მასში მოუკიდეთ ნახევარი სტაქანი  
ფქვილი, რომ იდუღოს ორი სტოლის კოვზი დასაყი-  
ლი ნიგოზი მიეცით, მარლით შეახვეთ და მზათ იქ-  
ნება. (ღოღოს შეჭამანდი მოთხეთ უნდა გააკეთოთ).

### 133. მწვანის შეჭამანდი.

მოიღეთ პრასა, ნიასური, ოხრასუში, ქონდარი,  
კამა, ქინძი, პიტნა, ხახვი, და მწვანეულობა, ჩაღ იმ ყა-  
მათ იშოკებოდეს, დასჭერით წმინდათ და ჩაყარეთ ქვაბ-  
ში, დასხით წყალი და მოხარშეთ, ნახევარი სტაქანი  
ფქვილი მოუკიდეთ და ორი კოვზი დასაყილი ნიგოზი  
მიეცით, რომ იდუღოს მარლით შეხვეთ და მზათ  
იქნება. (ესეც ისე მოთხეთ უნდა იყოს, როგორც ღო-  
ღოს შეჭამანდი.)

### 154 134. რუსული ბადრიჯნის შეჭამანდი.

ოცი იყოს, თუ თხუთმეტი რუსული ბადრიჯანი,  
შუა-შუა დასჭერით და ჩაყარეთ ქოთანში, რომ აღუღდუ-  
ბა წვენი თითონ გაუშვებს, შემდეგ კოვზით ჩენჩოები  
ამოარჩივით და ჩაჭერით ორი თავი ხახვი, რომ ჩა-  
ხარშოს, შეხვეთ მარლითა და პილპილით.

### 155 135. ისერიძის \*) შეჭამანდი.

ისერიძი ჩაყარეთ ათა ოდე მტევანი ქოთანში, დას-

\*) ისერიძს ამეჩეთს ვუხს ეძახიან.



ხით წყალი ზ მონარშეთ, შემდეგ გაწურეთ საცერში, იმას მორეკიდეთ ერთი სტაქანი ფქვილი, მოადრულეთ ზ მორეკიე სის კოკებით; რომ არ დამურკლდეს, დაატერიოთ რნი თავი სახვი, გემოთა ნახეთ არც ძალიან ცხარე უნდა იყოს ზ არც უძყარ, რნი სტოლის კოკები დანახილის ხიგოზი შიგ ჩააყარეთ, კარგათ იდრულს, რომ ფქვილი სუნი არა ქქონდეს, შემდეგ მარლით შეახელოთ ზ მზათ იქნება.

(ყოველი ამ გვარნი მყავე ქოთანში უნდა მონარშოთ, ახუ ქილაში \*)

**155436. მახოხის \*) დაყენება დამოდრულვებ.**

ლიტრა ნახევარი ქატო ჩაყარეთ კარცლში ზ ზედ დაასხით ცხელი წყალი ზ კარგათ ასურიმეთ, რომ სულ აითმრეუკოს, მერმე მუშტის ტოლი საში გამოჭყელიტეთ ზ აურიეთ, აიღეთ ზ ჩადეთ დიდ ქილაში წვეთიანათ, შემდეგ ერთი თუნგი ცხელი წყალი კიდევ დაასხით ზ ქილას შირს მოაკარით, მეოთხეს დღეს საცერში გაწურეთ, ქატო მუჭით ძაგრა ამოწურეთ, რომ წვეთი არ განჟვავს ზ იმ ქატოს ზედ კიდევ წყალი გადაავლოთ ზ იმ წვეთსვე დაასხით, შემდეგ ის ქილა გამორეცხეთ ზ ის გადაწურეთ.

\*) ქილას მრგვალსა ზ მომცროს იმერეთში კოტორეძიან.

\*) შენიშვნა:—მახოხი თუ სქელი არას წყალი უნდა დაუმატოთ, მანამ მოადრულვებ, ახუ თუ ძალიან მყავე არის, მანამდის იმ ქილაში ეს ქატოს წვეთი არის ამ რიგათ მოდრულვება ზ როდესაც გამოილეკა მასთან ვისაც უნებება ხელ-ახლათ ჩასდგას.—მახოხის ჩადგმა უფრო დიდ-მარხვაში იტანს.

რული წვენი სულ ერთად იმ ქალში ჩასხნით, (გადაწერა დიდ ქვამშიაც შეიძლება & შემდეგ შესახსავათ ეს ისევე ქალში უნდა ჩასხნათ სოლმე & ისე გადგეთ). როდესაც მოდუღება გერეგებათ, მასინ გადმოასხამთ ქოთანში რამთენიც გინდათ & ცეცხლზედ დასდგამთ, მოდუღებაში კოკხით უნდა ურიოთ, რომ არ დაძურკვლდეს, მერმე წმინდათ დასაყალს ერთს სტოლას - კოკხს, ნიგოზს მისცემთ & რომ ადუღება გადმოსდგამო, სახეგარ სტაქას წმინდათ დაჭრილს პიტხას მოაყრით, ანუ ქინძს, ძაწილათ შეანელებთ & მზათ იქნება.

ვისაც ეჩებება მათლბასზედ რომ დასხამს, მასინ ჩაის კოკხით ზეთს მოასხამს, ზოგი ნიორს უზამს, ზოგი პილპილს.

~~158~~ 437. ტყემლის ჭრიანტელი.

ტყემალს, როდესაც გურკა გაუზავრდება, მოიტანთ & ფოთოლსა & გურწებს დაწმეკთ, ჩაჭურათ ქვამში, ერთს, ანუ ორს ჯამს & ზედ წელს დაასხამთ, დაჭიჭიჭავს, დასდგამთ ცეცხლზედ, როდესაც ისე მოინაწმეკს, რომ ისრისებოდეს, გადმოიღებთ & სონში \*) ჩასხამთ, გააცივებთ & ხელით ამოსჭყლეტთ, შემდეგ ცხრილმა გასწურამთ, ხენხლასა & გურკას გადაჭურით, წვენი კი ამ რაგათ შეანელებთ. მანამდე წითელს მხალს, რომელსაც ჭრიანტლას მხალს ეძახიან & თუ წითელა მხალა არა გაქვთ, თით-მავალა მხალს მოსაწმევთ გასწურავთ & წმინდათ დაჭკვავთ, შემდეგ ერთად მუშტის ტოლს ჩასდებთ იმ ტყემლის წვენი-მურვეთ, აგრეთვე დასჭურით ორა თაბი ხახვი & შვეს, ნუგობა: ქინძა, ქინდაწა, კაპა, რეჭანი, სუსამი.

\*) გობს ეძახიან იმურეთში.

ახრახუნში & შიგ ჩაყარეთ ორი სტაქანის-ოდენი, შექ-  
დებ კოვხით შესვრიტეთ, თუ ძალიან მყავე არის, ცივი  
წყალი დაუმატეთ & თუ თხელია, კიდევ მხალი მიუმატეთ,  
ძარილი თქვეს გამოზედ მიეცით, როდესაც კარგათ გა-  
ცივდება მიაჩთქეთ. — ვისაც ეჩებებათ შიგ კიტრსაც  
ხაატრის.

**157 438. გამოწურული მყუაღი.**

კარგათ მოწეული მყუაღი, ერთი ჯამი, ანუ ორი,  
ხელით ამოჭეულიტეთ & ზედ ერთი სტაქანი ცივი წყალი  
დაასხით, შექდებ საცერში გაწურეთ & გამოთ ხახეთ,  
მყავე თუ არის კიდევ ცივი წყალი დაუმატეთ & იმ წვენ-  
ში ხაატკრით წვრილათ კიტრი, აგრეთვე ერთი თაჳი ხა-  
ხვი, ძარილით შეაზავეთ & მზათ იქნება.

აღუბალი გამოწურული ასევე უნდა როგორც მყუაღ-  
ლი. — გამოწურული ისრმიც ასე უნდა.

**შწვანეულობა სხვა და სხვა.**

**158 439. ახალი ლობიო ნიგვხით.**

ახალი ლობიოს ძახარშვა, როგორათაც სახსნილოთ  
დავსწერე ზემოთა ისევე ისე ძახარშვით & შეკნელებით  
ნიგვხით ანუ ზეთით.

**159 440. ისპანახი ზეთით.**

ისპანახი, როგორც სახსნილოთ დამიწერია ზემოთა,  
ისე უნდა ძახარშოთ & შექდებ ზეთში ძახარლიხლოთ,  
მწვანელი დაატრათ ისე მიაჩთვით აგრეთვე სხვა & სხვა  
მხალიცა.

**160 441. სატაცური წვნიით**

სატაცურს რაც ხმელი ძირები ჭქონდეს უნდა მოამ-

ტკრილთ, რადგან არ ვარცა ზ ნედლი კი შუა-მუნ, ანუ  
 სამათ ზატკროთ, მერმე ცივს წყალში გარეცხეთ, შემდეგ  
 დასჭერით ხახვი, ორს კონა სატაცურზედ ერთი ჯამი  
 ხახვი ზ მოხრავეთ ერთს სტაქანს ზეთში, მერმე დას-  
 ხით სამი ჯამი წყალი, როდესაც ადუღდეს,, სატაცურიც  
 შიგ ჩაყარეთ ზ რამ მოხარშეს წმინდათ დაჭრილი  
 ქინძი ზ ტარხუნა მოაყარეთ, გასხვანთ ხახვარნი მისხა-  
 ლი ზათურანსა ზ მიეცით, აგრეთვე ზილზილითა ზ მარ-  
 ლით შეზავეთ ზ მზათ იქნება.

თუ გენებებათ ზეთის მაგივრათ ნიგოზს უზამთ.

ხსნილში სატაცურს, თუ რჩებებათ ერბო-კვერცხით  
 გააკეთებთ, ზეთის მაგიერ ხახვს ერბოში მოხრავათ ზ  
 როდესაც მოხარშება სატაცური, მაშინ ორს კვერცხს  
 გასთქვეთავთ ზ ზედ მოასხამთ, მწვანისა ზ სანელე-  
 ბელს მისცემთ.

მასალათ მიეცით:

ორი კონა სატაცური,  
 ერთი სტაქანი ზეთი, (ერბო კი სტაქანის მესამედი)  
 ერთი ჯამი ხახვი დაჭრილი,  
 ერთი სტაქანი ქინძი ზ ტარხუნა დაჭრილი,  
 ხახვარნი მისხალი ზათურანსა.  
 ზ თუ ერბოთი აკეთებთ, ორი კვერცხიც.  
 ათი მარცვლი დახაყილი ზილზილი,  
 მარლი ერთი კოკი.

~~112~~ 112. სატაცური მშრალათ.

მარლი-წყალი ადუღეთ ზ დაჩხუღი სატაცური  
 მთელ-მთელი ჩაყარეთ ზ მოხარშეთ, შემდეგ წვენი გა-  
 დაუწურეთ, წმინდათ დაჭრილი ცოტა ქინძი მოაყარეთ ზ  
 მიაჩთვიეთ.

~~413~~ არჯაკელი

არჯაკელს რაც გაშლილი ფოთლები აქვს შესწევით  
ტოტ ბხმელა ძირება მოამტკრეთ, შექდეგ წყალი აადუ-  
ღეთ თავის შესაფერს ქვებში ბ ეს დარჩეული არჯაკელი  
შიგ ჩაყარეთ, ორჯელ რომოდუღდეს, სამი სტოლის  
კოვზი წმინდათ დახაყილი ნიგოზი გასსენით ორს კოვზს  
წყალში ბ ბლუღხედ არჯაკელი ამოიღეთ ბ აურიეთ ის  
დახაყილი ნიგოზი, შექდეგ წმინდათ დაჭრილი ქანში ბ  
ძარილი მოაყარეთ ბ მზათ იქნება.

თუ გეხებებათ კობო-კვერცხით, ბ არჯაკელს რომ  
მოხარძავთ, შექდეგ ტაფაში ჩასსამთ ერთს სტაქანს  
კობოს ბ შიგ ჩაჭყრათ ერთს სტაქანს დაჭრალს სახვს  
ბ მოხარძავთ შექდეგ ამ არჯაკელს ბ შიგ ჩაჭყრათ ბ  
მოშუშავთ, მერმე მოასსამთ სამს გათქვეფილს კვერცხს  
ბ ძარილითა ბ ქანშით შეანელებთ.

163

~~414~~ ჭინჭარი.

ჭინჭარი დასიპეთ, ფოთლას წვერები ბ ძირები  
გადაყარეთ, შექდეგ აადუღეთ წყალი ბ შიგ ჩაყარეთ ეს  
დარჩეული ჭინჭარი, ორი რომ წამოდუღოს გადმოი-  
ღეთ ბ ორი სტოლას კოვზი წმინდათ დახაყილი ნიგოზი,  
გასსენით სასევარს ფინჯანს ჭინჭარს სახარძს წყალშავე  
ბ ამოიღეთ ჭინჭარი ბლუღხედ, წმინდათ დაჭრილი  
ორი თავი სახვი ბ ეს ნიგოზი შიგ აურიეთ, ძარილითა  
ბ ქანშით შეანელებთ, ცხელ-ცხელავე მართვით, თუ გე-  
ხებებათ კობო კვერცხით, ბ ჭინჭარსაც ისე შეანელებთ,  
როგორც ზემოთ არჯაკელი დავსწერე კობო-კვერცხით.

164

~~415~~ ბაღბა. \*)

ბაღბას ძირები მოაჭერთ ბ გამხარა ფოთლებით

\*) მოღოქას ეძახიან იმერეთში.

მანამდე, შეძლებ გარეცხეთ, აწვეო კონათ ხელში & წინდაო დასტერით ტახტზედ, წყალი აადუღეთ. & შიგ ჩაყარეთ, რომც მოხარშვა შეატყოთ, წყალი გადაწურეთ & ჩაატერით ორი თაჯი ხასვი, აგრეთვე ჭინძი, პილპილით & მარლით შეასვლეთ—მზათ იქნება, თუ გენებებათ & ბროწეულს დაწურათ.

### 105. სვინტრი.

მანამ ძალან განიშლებს სვინტრი, მანამ უნდა მოიტანოთ ძირებიანათ & რომ გარეცხათ, მერმე დაფხავოთ და კადკ გარეცხეთ, შეძლებ წყალი აადუღოთ & შიგ ჩაყაროთ, რომცაღ მოხარშვა შეატყოთ, გადაწურეთ & ბლუღზედ წამოყაროთ, ზედ მძმის მოასხათ თავის შეჩავებით ზეთი & ძმარი, აგრეთვე ჭინძი & მარლი მოაყარეთ, მზათ იქნება.

### 106. ღანძილი.

მანამდის განიშლებს ღანძილი, მანამ უნდა მოიტანოთ & ძირები შემოაცალოთ, გარეცხეთ, წყალი აადუღოთ & შიგ ჩაყაროთ, რომცაღ ორჯერ წამოღუღდეს & თუშფანგში გადმოსწურეთ & ცივი წყალი გადაავლოთ, შეძლებ კიდევ ჭვამში ცივი წყალი ჩაახათ & შიგ ჩაყარეთ, სპ სხათს მერმე ამოწურეთ, მუჭაში ისე რომ წყალი აღარ შექვევს & ჯამფალაში, ანუ ბადიაში, ჩაყარეთ, მოაყარეთ მარლი, დასხით ძმარი & რომცაღ გენებებათ ძირითვით, თუ გსურთ & ცოტა ზედა უყავით.

### 107. ჭახლის ჭოღი.

ჭახალი მოხარშეთ & გაფრქვეთ, მერმე მრკველათ დათაღეთ, შეძლებ შეინდას კერვი მოხარშეთ & ამოტყული-

ტეთ, ჩენხო ღ კურკები არ შექვევს, გაწურეთ ცხრილ-  
ში ღ ის გამოწურული წყა \*) არც ძალიან სქელი უნდა ღ  
არც ძალიან თხელი, სომიერათ უნდა გააკეთოთ ღ იმ დათ-  
ლილს ჭარხალს ზედ უნდა მოასხათ; აგრეთვე წმინდათ  
დაჭრილი ხასვი, ოხრახუში ღ ქინძი მოაყარეთ, მარჩი  
ლით შეასვებთ ღ მზათ იქნება.

### 149. კომბოსტოს შერთრეულა.

ერთი თავი კომბოსტო ადრეებუფს წყალში ჩადეთ  
ღ გათუთქეთ, შექდეგ წვრილათ დასჭერით, მერმე დახა-  
ყეთ სამი სტოლის კოვზი ნიგოზი, ღ გახსენით ერთ  
სტაქან ძმარში, დაატერით ერთი თავი ხასვი ღ ჩყურეთ  
ის დაჭრილი კომბოსტო შიგ ღ მოშუშეთ, ვინცობას  
ძმარი ცოტა ქონდეს ან ნიგოზი, კიდევაც მრუმატეთ,  
მერმე შეახელოთ მარილით, გააციკეთ ღ მიართვით.

### 150. ხირხიტო.

სამი სტოლის კოვზი წმინდათ დახაყილი ნიგოზი,  
სტაქან-ხასვიანი შვინდის ხურჩა, სამი თავი წმინდათ  
დაჭრილი ხასვი, ჩყურეთ სამივე ერთთქართანში ღ ზედ  
დაასხით საკძო წყალი, დადგით ღ მოხარშეთ, როდეს-  
საც ხასვი ღ ხურჩა კარგათ მოიხარშოს, მაშინ მარი-  
ლით შეასვეეთ. არც ძალიან სქელი უნდა, არც ძალიან  
თხელი.

### 151. გამხმარი ბადრიჯანის მოხარკვა.

ქართული ბადრიჯანი, როდესაც შემოვს, მაშინ გაახ-  
მობთ, როგორც დამიწვრია მსალეობის დამოხადებაში ღ  
იმ გამხმარს ბადრიჯანს წინა დამეს ცხელს წყალში და-

\*) წვენი.

აღბობთ & შეაჩრეს დღეს უნდა მუცქში გაწურეთ & ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ზედ ერთი სტაქანი ზეთი, ორი სტაქანიც წყალი, დადგათ & მოხრავეთ, სუთს მი-  
 ნუტს შემდეგ ერთი ჯამი ალყათ დაჭრილი ხასვი ჩაყა-  
 რეთ & ერთათ მოხრავეთ, ზეთი თუ შეიშრო, გადევ  
 ერთი სტაქანი დაუმატეთ & თან კარგით მოურეთ  
 ხოლმე მალ-მალ, როდესაც შეატყუოთ რომ ბადრიჯანი  
 ძობინდა, ერთი სტაქანი წმინდათ დაჭრილი ზიტნა &  
 ქინძი ჩააყარეთ, მარალით შეასავეთ & მზათ იქნება.—  
 თუ ზეთი ბევრი ედგას, როდესაც გადმოიღებთ გადას-  
 წურავთ ცალკე—მყავით თუ გინდათ—ძმარს მოასხამთ. მა-  
 საღის მიტემა ბადრიჯნის სიბევრესა & სიცოცხლეზედ  
 არის დამოკიდებული.

**172.** ბადრიჯანი ნიკვსითა & ძმრათ.

ასაღი ქართული ბადრიჯანი, მთელ-მთელი, ადუ-  
 ლებულს წყალში ჩაყარეთ, ერთი რომ გადმოიღოღოლს &  
 ამოიღეთ სონხასედ დააღვკეთ, ზედაც დააფარეთ რაჟე  
 რომ გაიწუროს & წყალი არ შექუქოს, მეტე დახაყეთ  
 წმინდათ ნიგოზი & გასხენით ძმარში, შემდეგ იმ ბად-  
 რიჯანს ჩააწეობთ ბადიაში & ზედ მოასხამთ, აგრეთვე  
 დასტერით წმინდათ ხასვი, რეჭანი, ქინძი ქინძარნი, პან-  
 სური, ოსრასუში, ზედ მოაყარეთ & აურეთ ერთთა  
 ძმრალით შეასველეთ & მზათ იქნება.

**173.** შემწვარი ბადრიჯანი.

ასაღი ქართული ბადრიჯანი, შამფურზედ აასხით  
 განდაგან & როგორც ძწვადი ისე შეწვით; შემდეგ წაძ-  
 რეთ & ქერქები გადაფრქვენით, ხელით დაშალეთ თევზ-  
 ზედ & დაატერით წმინდათ ხასვი, რეჭანი, აგრეთვე მოა-



უარყო მარლი და შილბილი თავისის შეჩაკებით. მოას-  
ხით მარლი და მზათ იქნება

ახალი სოკო სხვა და სხვა რივით.

**174.** კალმახის სოკო.

კალმახის სოკო გრძლათ დასივით და დაარჩივით,  
შემდეგ ჩაყარეთ ცივს წყალში და გარეცხეთ, მერმე მუ-  
ჭით ამოწურეთ, რომ წყალი არ შეჩქვას, შემდეგ დაყარეთ  
სტოლზე და დაკვებით ძალიან წმინდათ ასტამით, თანვე  
დააკუნეთ ათი თავი ხახვი, ერთს კადათა სოკოს, მერმე  
ჩაყარეთ ქვაბში და ზედ დასხით იმოდენი წყალი, რომ  
დაფაროს და მოხარშეთ, ვინცოხაა სოკო ჯერ უძი იყოს  
და წყალი დაშრეს, ცხელი წყალი დაუმატეთ, შემდეგ და-  
საყეთ წმინდათ ნიგოზი სამი სტოლის კოვზი და ჩაყა-  
რეთ, სოკოს წვენი ზუღ უნდა დააშროთ, რომ ზედ აღაწ-  
კდგას, მერმე დაატვრით წმინდათ ქინძი და შეახელოთ მა-  
რილითა, ვისაც სურს შილბილსაც მისცემს.

თუ ერბო კვერცხითა გუბავთ, ნიგოზის მაგიერათ,  
ერბოს მისცემთ და რთს კვერცხს გასაქვევთ და ზედ  
მოასხამთ:

**175.** კალმახის სოკო ზეთში მოხრაკულთ.

კალმახის სოკო, გრძლათა და წვრილათ დასივით,  
შემდეგ ჩაყარეთ ცივს წყალში და გარეცხეთ, მერმე მუ-  
ჭით მაგრა გაწურეთ, მერმე დასტვრით და ერთითონ სო-  
კო არის იმის ხახუკრის ტოლს ხახვი და ჩაყარეთ ტა-  
ფაში, ზედ დასხით ერთი სტაქანი ზეთი და მოხრაკეთ,  
მანამ სოკოს შეტვობთ, რომ დაწითლდა, თუ ზეთი  
დააშრეს, დაუმატეთ, შემდეგ ქინძი და წვლი, მარლი და  
შილბილი მიეცეთ.

~~176~~. ქამა სოკოს ბოღლაძე.

ქამა სოკოს ფერფლები გადაცალეთ & გაწმინდეთ ძირები დაატყერით & მოაყარეთ მარილი & პილჩილი, ჩაყარეთ ქვებში, აგრეთვე ორი კოვში დანაყილი ნიგოზი & წმინდათ დატყრილი ქინძი თან ჩაატანეთ, დასურეთ ქვებს სუფი & ნელს ცუცსლხედ წყნარ-წყნარად ადუღეთ, წვეს თითონ გაუშვებს; საძი რომ გადმოიდუღოს, გადმოიღეთ.

~~177~~. ნიუვა სოკოს ბოღლაძე.

ნიუვა სოკოს ფერფლის გადაცლა არ უნდა, ესვე ისე უნდა გააკეთოთ, როგორც ქამა სოკოს ბოღლაძე.

~~178~~. შეწვა სხვა & სხვა წრკოსი.

სოკოს რაც ჭუჭყი აქვს უნდა მოაშოროთ, თუ ფერფლი სძერება, როგორც ქამა სოკოს, გადაცალეთ, ძირები ცოცა მოატყრით, მერმე უკდ მარილი უნდა მოაყაროთ, დაწყოთ ხაკვერჩხალზედ & ისე შეწოთ, კენზედ რომ დაწყოთ & ისე შეწოთ—უკეთესი არის.

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

~~179~~. ცერცვის ბაკლა.

ცერცვი დაწმინდეთ, გარეცხეთ & ჩაყარეთ ქვებში, დაასხით უკდ საკმაო წყალი & მოსარმეთ, ისე რომ არც ძალიან იშლებოდეს & არც უძი იყოს, მერმე წვენი გადაწურეთ & ბაკლა ბლუდზედ დაყარეთ, იმას წმინდათ დაატყერით სახვი & მარილით შეახელოთ. ვისაც ენებება შეთსაც მოასხამს.

### 180. მუსუდოს სისიჩი.

ორი სტაქანი თეთრი მუსუდო დააწიკეთ ჭ იმ ღამეს თბილს წყალში დააღბეთ, მეორეს დღეს წყალი გამოუტყალეთ ჭ მოხარშეთ, შემდეგ წვენი გადაწურეთ ჭ მუსუდო ხელით დაწიხეთ, მეორე დასტკრით ექვსი თაგი სახვი ჭ სახუვარი სტაქანს ზეთში მოხარკეთ, როდესაც სახვი ჩაითუთქოს, მუსუდოც შიგ ჩაყარეთ ჭ მოძუშეთ, შემდეგ მარილით შეასავეთ ჭ მზათ იქნება.

### 181. მოხარკული ლობიოს სარსველი.

როგორც ლობიო მოგინარშავთ, ისე მოხარშავთ, წვენი გადასწურავთ. შემდეგ როგორც ზემოთ დაძიწკრის, მუსუდოს სისიჩი, ისე მოხარკავთ.

### 182. ლობიოს კირკაში.

ლობიო ისე უნდა მოხარშოს, როგორც სწევრის, წვენი უნდა გადასწურეთ ჭ წმინდათ დასაყილი ნიგოზი ძმარში უნდა გახსნათ ჭ ლობიო შიგ უნდა აურიოთ, დააჭრათ სახვი, ქინძი ჭ შეასალოთ მარილითა,

### 183. გოგრა სხვა ჭ სხვა რივით.

გოგრა რომ გასტრათ, გამოაღეთ თესლება, რომ გული არ შექუყვას, დაყარეთ კეცხედ ჭ დაყარეთ მარილი, დადგით ჭ მოხარეთ, მანამ დაწითლდეს, თან კი აურიეთ; შემდეგ დაფშენითეოთ ორისავე ხელით, გადაბურტყეთ ჭ დაყარეთ წმინდათ თუფშედ ჭ ძიართუფთ.

### 184. გოგრის მხალი.

დათრთვილული მოსახარში გოგრა, გასტკრით ოთხათ

თესლა, ჰ გული გამოაცალეთ, ჩაწყეთ ქვაბში ჰ დაასხით წყალი, მოხარშეთ, შემდეგ ამოიღეთ ჰ გააცი- კეთ, ქერქი გააცალეთ ჰ დაკეპეთ ასტმით, მერმე შიგ აურიეთ გარჩეული ჰ დამბალი შვინდის ჩურჩხა, წმინდათ დაჭრილი ხახვი ჰ წმინდათ დანაყილი ნიგოზი, ყოვე- ლივე თავის შესაკეპი ო ზომიერათ მიეცით, მერმე ჩადეთ ტაფაში ჰ მოშუშეთ, მარლით შეასაკეთ ჰ მზათ იქნე- ბა.

**184.** გოგრის გუფთა.

მოსახარში გოგრა, როგორც ზემოთა სწერია, ისევე ისე მოხარშეთ ჰ გააცალეთ ქერქები, მერმე გოგრა ხე- ლით ჩაშალეთ ჰ ერთი ცალი მუჭა შვინდის ჩურჩხა წმინ- დათ დაკეპილი შიგ აურიეთ, მერმე მოაყარეთ მარლი ჰ წმინდა ფქვილში თითო კაელის ტოლი გააგორ-ვა- მოაგორეთ, გააცხელებთ ტაფით ზეთი ჰ ჩაწყეთ მანამ სულ გაამსებდეთ, შემდეგ მოწვით, მეორე გვერდზედაც გადააბრუნეთ ჰ კარგათ მოხარაკეთ, მზათ იქნება.

**185.** გოგრა შემწვარი.

შესაწავი გოგრა, სახამთროთ შესახელი, მოიტა- ნეთ ჰ თავი მოსჭრით, რაც გული ჰ თესლები აქვს იმ ცალის მხრიდან ამოიღეთ, შემდეგ დანაყეთ ნიგოზი, აგრეთვე ხახვი დასჭერით ჰ შვინდის ჩურჩხა დამბალი თავთავის შესაფუჭათ აურიეთ ერთათ ჰ ჩადეთ იმ გოგრა- ში ჰ შედგით ფქში, ანუ ცუცხლში შეწვით; უნდა დააბრუნოთ კი ხოლმე რომ არ დაიწოს. რაღა გამოცხვება დასჭრითღ მიანთმეკთ.

**186.** გოგრა შემწვარი

გოგრა შუა უნდა გააპოთ, გული ჰ თესლები ამო-

ცალკით, შემდეგ ისევ ერთმანერთსად დააფარეთ და  
თარხნედან რომ ჰუბს ამხდით შიგ ჩააწყოთ და ღვერ-  
ფულში შეხვიოთ, რომ შეიწოს ანუ ცუცხლთან თერთქელში  
შესწომთ.

### 168. შემოუსვლელო გოგრა მოხრავული.

სხალი წვნივი საჭმელი გოგრა, რომელსაც ჯერ  
გულში თესლები ანა ჰქონდეს, გასჭერათ შუა და გოტ-  
რით გაფრქვენიოთ, გულში ამოადაღეთ და თხლათ დათა-  
ლეთ სიგრძესად ბადრიჯანით და მოაყარეთ მარცია,  
დადგით ხუთს მინუტს, შემდეგ მუჭაში გაწურეთ და  
დასჭერით ალყათ ხახვი, რომელსაც ბადრიჯანისათვის და  
ჩაყარეთ ერთათ ცაფაში, დაასხით წყლი და მოხრავეთ,  
წყლი თუ შეიშრო კიდევ დაუმატეთ, რომ დაწითლდეს,  
შეაზავეთ მარცით და მზათ იქნება.

### ქაბაბი სხვა და სხვა წილი.

#### 169. ქაბაბი ხახვის

დიდრონი თავი ხახვები ააჩივეთ და დათაღეთ ალყათ,  
აგრეთვე გააკეთეთ წმინდა ფქვილის თხელი ცომი, მარც-  
იან უყავით, შემდეგ ცაფაში გააცხელეთ წყლი ამოაფ-  
ლეთ ის დაჭრილი ხახვი იმ ცომში და ჩადეთ ცაფაში,  
დადგით და მოხრავეთ ორსავე მხარეს.

კაშლის ქაბაბიც ისე უნდა მოწოთ, რომელსაც სა-  
ხვისა.

#### 170. ქაბაბი ქონდრისა.

ქონდარი უნდა იყოს ჩხვილი, ძირებში უნდა მოაჭ-  
რათ, თითო ძირი ამოაღეთ თხელს ცომში და მოწოთ,  
როგორც ხახვი.

ქარქიულის ქაბახიც ასე უნდა, როგორც ქონ-  
დარი.

### 192. მოხრატული კართოფილი.

კართოფილი ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ცივი წყ-  
ლი & მოხარშეთ, შემდეგ გაფრქვიანით, დასჭერით შუა-  
შუა & ტაფით ხეთი გაცხელებით & მარილ მოყრილი.  
კართოფილი შიგ ჩაწყეთ & ორივე მხარე მოხრატეთ.

ხეთის ფლავი სსვა და სსვაწერივით.

### 193. შეწყული ფლავი

ექვსი კაცისათვის სამი გირვანქა ბრინჯი დააწრივით,  
მეჩმე ორჯერ, სამჯერ გარეცხეთ, დათალებით აწყობთ ხახვი  
ერთი ჯამი & ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ერთი სტაქანი  
ხეთი მოხრატეთ & რითაც საწყობითი ბრინჯი გიდვით,  
ორი ის საწყობ წყალი დაასხით,—ერთი სიტყვით ერთს  
ჯამს ბრინჯზედ ორი ჯამი წყალი უნდა მისცეთ.—რო-  
დესაც ის წყალი აღუდდეს, მარილის ნატეხი ჩაგდეთ &  
რომ გადნეს გასინჯეთ გემოთ ძლასშე არ იყოს, შემ-  
დეგ ის აწყული ბრინჯი ჩაყარეთ & მანამ და-  
ცალეთ, მანამ წყალს შეიმჩობს, მეჩმე მოაჭურეთ  
ბრინჯი, თავი მოუკოვლავით & დათვარეთ სინი, დასვე-  
ლებით ტილო ცივს წყალში & ქვაბსა & სინისშირს შე-  
მოახვეთ, რომ დამი მოუვიდეს, ხეთი მინუტრუნდადაცა-  
ლათ ხოლმე & დამი გადმოწურათ სინიდან, კიდევ  
დახურათ & დაასველათ ტილო & ისევ ისე შემოა-  
ხვირთ, ქვაბს ცეცხლი კი აღარ უნდა ეთოს ქვეშ, ცხ-  
რიელს ხაკეკრჩხალზედ უნდა გიდვით, რომ ძირი არ

დაწვოს ფლავსა; დამი \*) კარგათ უნდა ააღებინოთ, რომ ბრინჯი გაუჟღეს, გამოშრეს ჭ ლარ ჩაცომდეს. თუ გენებებათ დარჩეულსა ჭ გარეცხილს ქიშიშისა ც ჩატანთ დამი ფლავსა.

მასალათ მიეცით:

სამი გირვანქა ბრინჯი,  
ერთი ჯამი დაჭრილი ხახვი,  
ხახვარი გირვანქა სეთი, ანუ ერთი სტაქანი,  
ხახვარი გირვანქა ქიშიში.

### 192 მუთანჯის ფლავი.

როგორც ერბოს ფლავის მოხარშვა დავსწერე. სეთის ფლავიც უნდა მოხარშოთ ჭ ერბოს ძაგიურათ სეთი უნდა უყოთ, აგრეთვე რაც ნუშ-ქიშიში ჭ მასალა იმაში სწერია, ის უნდა ამას გაუკეთოთ.

ფლავის თავათ გენებებათ ახალ აღუბლს დასრუჩხვით ჭ სეთსა ჭ შაქარში მოშუშავთ ჭ ბლუდზედ ფლავს სედ მოასხამთ.

გენებებათ კიდენ ჭ შვინდს დასრუჩხვით ჭ როგორც აღუბლს ისე სეთსა ჭ შაქარში მოშუშავთ ჭ თავათ გაუკეთებთ, ანუ ახალს ტუქალს ამ გვარათვე გააკეთებთ. კიდევ გართლთვილს მოხარაკავთ ჭ თავათ მოაწყოთ, აგრეთვე წაბლი უნდა დაარჩიოთ ჭ ფლავს დამი ჩატანოთ. რითაც გენებებათ თავს იმით გაუკეთებთ; მსოლოდ ბრინჯი გი ისე უნდა დაამზადოთ ხოლმე, როგორც მუთანჯის ფლავი ერბოთი.

\*) დამის მოხდას ეძახიან, რთქლიდან შეგროვებული ნამის გადმოწურვას.

**174.** ბურღულის ფლაჳი, გინა ასლისა.

როგორც შეწეული ფლაჳი დავსწერე ზემოთ, ისე უნდა გააკეთოთ, ორივე.

საღათის გაკეთება სხვა და სხვა

**175** სა ლ ა თ ა ვ ა რ დ - კ ა ჭ ა ჭ ი ს ა .

ვარდ-კაჭაჭა, მანამ გამწარდება, ახალს ამოსულს უნდა მიტეხი მოაცალათ, დააჩხიოთ, მეტე ზეთი და მძარი მოასხათ, შარილი მოაყაროთ და ჟინში დააჭრათ, ისე მიაჩთოთ.

**176.** სა ლ ა თ ა ნ ა მ დ ვ ი ო რ .

საღათს რომ დააჩხიოთ, გასხენით ორი სტოლის ჯოჯოხი დანაყილი ნიგოზი ძმარში და მოასხით, მეტე დააჭერით ჟინში და მარილით შეაზავეთ. აგრეთვე სხილში, საღათს რომ დააჩხიოთ, ზედ მოასხით ცოტა შრე-განსვი ზეთი; შემდეგ მოიღეთ ორი მრგვალი შემწვარი კვერცხი, გულები გამოიღეთ, გასხენით ძმარში, მოაყარეთ ცოტა ძაქარი, მარილი, პილპილი და თავის შესაფერი გარცვიცა, მოასხით საღათს და ძლიან აურიეთ.

**177.** სა ლ ა თ ა წ ი თ ე ლ ი კ ო მ ბ ო ს ტ ო ს ი .

წითელი კომბოსტო დადეთ სტოლზედ და დანით წმინდათა და მრგვალი დახჭერით, ჩაყარეთ სასაღათეში და მოასხით ცოტა ზეთი და ძმარს მოაყარეთ მარილი და მიაჩთვიით,

**178.** სა ლ ა თ ა კ ი ტ რ ი ს ა .

ბებერი კიტრები გაფცქვენიო, თხლათა და მრგვალი დათაღეთ, მოაყარეთ მარილი, დააწაღეთ ხუთს მინუტს,



რწი სტოლის გოგნი წმინდათ დანაყილი ნიგოზი გვს-  
სენით ძმარში, მერძე ეს ვიტრი მუჭაში მაგრა გაწურეთ  
ღ იმ ძმარსა ღ ნიგოზში აურეთ.

**179.** ბოლოკი სეთითა და ძმრით.

დათაღეთ თხლათა ღ მრგვლათ ბოლოკი, მოაყა-  
რეთ ძმრილი, ღ დაცალეთ ცოცა ხასს, შეძვეგ გაწუ-  
რეთ მუჭით ღ დაჭერით წმინდათ ხასვი, მერძე მოასხით  
სეთი ღ ძმარი.

**180.** სული. \*)

სული დათაღეთ თხლათა ღ მრგვლათ ზედ მოას-  
ხით ნიგოზი ღ ძმარი ერთათ გასხსნილი.

მწნილები საახლეო.

**181.** კიტრის მწნილი საახლეოთ.

ახალი დაკრეფილი კიტრი ჩააწეთ ქილაში, თან  
ჩაატანეთ ვამა, ტყემლის ფოთოლი, ანუ ალუბლისა, მწკა-  
ნილი რაც შეგვსდეთ, შეძვეგ ერთი მუშტის ცოლი სა-  
ში ამოჭულიტეთ ცივს წყალში ღ ზედ დაასხით, მერძე  
დააწეთ შემოდან ხამტურევი ძმრილი, თუგენებეხად შიგ  
ჩაატანეთ, თან ნიორი ღ წიწკა, ქილა ცივის წყლით  
აამსეთ ღ ჰირს მოაკარით, მეოთხე დღეს კიტრს შეავე  
იქნება.

**182.** ღიჭის მწნილი.

ღიჭი, ანუ ეგალა, დააჩივეთ, მწკალი ღ ძმარი  
ფლორტები მოამტურევეთ, აადუღეთ წყალი ღ შიგ ჩაყა-

\*) სული იცინ იმურეთში ღ საქართველოში გაანა.

რეთ, წამოიღულოს თუ არა, მარდათ ამოიღეთ, არ ჩაი-  
შალოს & გააცივოთ.—ამისთვის ძმარი მოადუღეთ შიგ-  
უნდა ჩაყაროთ: ორმოცე მარცვალე მიხაკი, ათი დაფნის-  
ფოთოლი, ერთი სტოლის კოკნიდანაყილი დარჩინი, ათი-  
ოდუ მარცვალე ბანჯარი & მარლი თავისსვე შესატყრათ,  
მერმე გააცივოთ, ჩადეთ ის ღიჭი ქილაში & ზედ დას-  
ხით ეს მომზადებული ძმარი.—მეს-უთეს ჯდეს კარგი  
იქნეს.

**183.** რძიან სოკოს მწნილი.

რძიან სოკო, ანუ სოკო-პილპილას დაარჩიეთ, მი-  
ტეხი დასტკერით, გაფხიკეთ, ჭიანს ნუ შეაყოლებთ, მერ-  
მე აადუღეთ წყალი & ჩაყარეთ შიგა, ორი რომ გადმო-  
ადუღოს ამოაწეთ & გააცივოთ: მერმე ძმარში ჩაყარეთ  
მარლი, მიხაკი, დაფნის ფოთოლი, დარჩინი & ილი,  
ყოველივე ზომიერათ, მოადუღეთ, გააცივოთ, ჩააწეთ ეს  
სოკო ქილაში & ზედ დასხით ეს მომზადებული ძმ-  
არი.

მწნილები სამთარში შესანახო:

**184.** კიტრის მწნილი.

დაკრიფეთ ყუნწებიანათ კიტრი, — წაწე უფრო წვრი-  
ლი იქნება, ის სჯობს—გაწმინდეთ & დასტკერით ტარ-  
ხუნა, ხიასური, დიდი კამა, ქონდარი & რეკანი, მერმე  
ქილაში ჩააწეთ ერთი პირი კიტრი, მერმე პირი ეს  
მწვანეულობა, ვიდრე სულ ასე გაამსებდეთ ქილასა, შემ-  
დეგ სამი პარკი წიწკა შემოდამ დადეთ & ძმარი დას-  
ხით, ამ რიგათ შემზადებული ძმარს რომ ქებაში ჩაას-  
ხამთ მოსადუღებლათა, მაშინ უნდაშიგ ჩაყაროთ, მარი-  
ლი, დაფნის ფოთოლი, მიხაკი, დარჩინი, ილი, ბანჯარი  
& ერთი რუმე თაფლი. ესენი ყოველივე ერთათ უნდა

მოდულდოთ ღ კარგათ გაციოთ, შექდეგ ზედ დასხხათ  
იმ ჩაწყობილს კიტრსა, თუ გენებებათ რჩიოდე ნი-  
რიც თან ჩაატახეთ. მწნილის ქილა გრილათ უნდა შეი-  
ნახოთ ღ თუ ბოჭკაშა ჩაწყობთ, წყალში უნდა ჩაა-  
დოთ ბოჭკა, თუ ძდინარე წყალი ახლო გაქეთ.

ქილა ყოველ რჩი კვირის შექდეგ უნდა ნახოთ ღ  
თუ ძმარი დაუკლია, დაუძატოთ ხოლმე, ანუ კიტრს თუ  
დაუწვიოა ჩაუძატოთ.

მასალათ მიეცით:

ერთი თუნგი ძმარი.  
რძობრევი ძარცვალი მიხაკი,  
ათი დაფრის ფოთოლი,  
ერთი ჯოხი დარჩინი,  
რცი ილი,  
ათი ძარცვალი ბაჭარი,  
ერთი რუძკა თაფლი,  
სამი წიწკა,  
ღ ძარელი თქვენ გემოზედ.

205 ~~185~~ ყურძნის მწნილი.

კარგი მოწვეული ყურძენი, მსხვილ ძარცვალს ღ  
მტკვან თხელი ჩაწვეთ ქილაში ღ ზედ დასხხით ძმარი,  
ასე მომზადებული როგორათაც კიტრის მწნილისათვის  
ძმრის მომზადება დაგსწერე.

აფუბლის მწნილი, შვინდის მწნილი, ზღმარტლის  
მწნილი, ვაშლის მწნილი, წყლიანი მსხლის მწნილი, ატ-  
მის მწნილი, სულ ამ საირათ უნდა შეინახოთ, როგორც  
ყურძნის მწნილი ღ ყოველს მწნილს ძმარიც ასე უნდა შე-  
უმზადოთ ხოლმე, როგორც კიტრის მწნილს.

206 186. ბადრიჯნის მწნილი.

ქართული ბადრიჯანი თხლათ გაფრქვენი, აადლ-

დეთ წყალი ზე შიგ ჩაყარეთ შთელ-მთელი, ერთი მინუ-  
ტი აღარ დასცალთ, გაკვლას თუ არა მდუღარეში,  
მაშინვე ამოიღეთ ზე ხონხაზედ დასლაგეთ, რომ გაცივ-  
დეს, მერმე წმინდათ დასტკერით ნიახური, ქონდარი,  
რეჭანი, ქინძი, კამა ზე აგრეთვე დაარჩივით ნიორი, ისიც  
მდუღარეში გაკვლილი ზე შემდეგ აიღეთ ბადრიჯანი სიგრ-  
ძეზედ გასტკერით, ისე რომ არ მოაშორათ ვი ერთმა-  
ნერთსა ზე შიგ ჩაუდეთ ერთი მარცვალი ხორცი ზე იმ  
დაჭრილი მწვანელით გატენეთ ზე ზედ ნიახური შემოუ-  
ჭირეთ, ყოველივე ეს ბადრიჯანი თვითვეუღათ ასე დაა-  
მზადეთ ზე შემდეგ ჩააწყეთ ქილასში ზე ზედ დაადეთ  
კვინი მარლი ზე დასხათ მოუღუღარე, ცივი, სადა, ძმა-  
რი.

### 107. ნედლი ლობიოს მწნილი.

ლასტა ლობიო წვრილი ზე ჩვილი-არჩივით, შწკა-  
ლები გასცალეთ ზე ადუღებულს წყალში ჩაყარეთ, რომ  
წამოიდუღას, ამოიღეთ ზე გაცივით, შემდეგ ააწყეთ ზა-  
ტარ ზატარა კონათ ზე ზედ ნიახური შემოასვიეთ, თან  
ჩადეთ ქილასში, როდესაც სულ ასე ქილას აამსებთ, შემ-  
დეგ დასხით ისე მომზადებული ძმარი, როგორცაა  
კიტრისათვის ძმრის მომზადება დამიწერია.

ზატარა ჩვილი, კაკლის ტოლი გოგრებიც ასე უნ-  
და გაკვლათ მდუღარეში ზე რომ გაცივდება — დამზადე-  
ბულს ძმარს დასხამთ, როგორც ლობიოს მწნილსა.

### 108. კომბოსტოს მწნილი.

მოიღეთ კომბოსტო ზე უვარგისი ფოთლები ჩა-  
მოაწყალეთ ზე ძირები დასტკერით, მერმე აადუღეთ დიდი  
ქვებით წყალი ზე მდუღარეში ჩაყარეთ, საჩქაროთვე ამო-  
იღეთ ზე დააწყეთ ხონხებზედ კომბოსტო, თუ დიდრონი

თაკები არის, მაშინ შუა-შუა უნდა გააშოს მანამ  
 მდუღარქვი გაკვლვით, შემდეგ მოუმზადეთ წვენი ამ  
 რიგით: ნიახური ძირიან-ფორხიანათ, რაც იმ კომბოსტოს  
 უფოფოდეს, დარეცხეთ & დაფხიკეთ, შემდეგ ჩაყარეთ  
 დიდს ქვაბში & დაასხით წყალი & მოადუღეთ, ისე რომ  
 ძალიან გა არ მოიხარშოს ეს ნიახური, მერმე გადმოა-  
 ღეთ & გაცივეთ, შემდეგ კომბოსტოს მოყარეთ ძარი-  
 ლი, თითო-თითო თავსა & ჩადეთ ქილაში, ანუ ქორც-  
 ში & გაძსეთ, მერმეს დღეს ის მოდუღებულაი ნი-  
 ხური თავისას წვენით ზედ დაასხით; განაცობს  
 წვენი დააკლდეს, ცივი წყალი დაუმატეთ & გაძსეთ, ზე-  
 მოდამ ქვა დაადეთ & დახურეთ სარქველი — ერთას კვი-  
 რის შემდეგ კიდევ უნდა ნახოთ, ან წვენი არ შექმნას  
 & ან ძარილი არ აკლდეს, ზემოდან უნდა დადოთ მწკ-  
 სეულობა; დიდი კაძა, შავკაკალა & შილშილა.

**189.** წიწაკის მწნილი.

მოიღე ძირიანი წიწაკა მწკანე, რომელსაც ზარკები  
 ჯერ ზაწაწები ესხას & ისევე სობრები ქქარდეს თავისი-  
 გე ფორხიანათ, გაკვლეთ მდუღარე წყალში & გაძალეთ  
 რომ გაცივდეს, მერმე აადუღეთ ძმარი & ძარილი, გა-  
 ცივეთ, ჩაწყეთ წიწაკა ქილაში, გაძსეთ & დაასხით ზედ  
 ეს მოდუღებული & გაცივებული ძმარი.

**190.** ტარხუნის მწნილი.

ტარხუნა ჩვილი & ძხალი; (ანუ შემოდგომისა) რომ  
 დოყ-დოყი იყოს & გაკატკებულაი არ იყოს, შეკარით  
 კონა-კონათ & ჩაწყეთ ქილაში, ზედ დაასხით ძმარი &  
 ძარილი, ერთათ მოდუღებული & გაცივებული.

**191.** ხედლა სიძინდის მწნილი.

სიძინდი, ჯერ რომ ისევე ჭყლანტია, ამ ნაირი

წინიკები დაკრიფეთ & მდულარე წყალში გაავლოთ, რომ  
გაცივდეს, ხაწყეთ ქილაში & დასხვით სახელებლიანი მძა-  
რი, როგორც კიტრისათვის მოგიდულებიათ ისე შეზა-  
კებული.

ნიურის მწნილიც ასე უნდა მდულარეში გაავლოთ &  
რომ გაცივდება, ძმარი დასხვითსახელებლიანი.

### 192. ნიასურის მწნილი.

ნიასური ძირიან ფოჩიანათ ამოიღეთ & გაფხიკეთ  
ვარგათ & გარეცხეთ, შემდეგ აღულებულს წყალში ხაწყ-  
რეთ & ძაღუ ამოიღეთ არ ჩაინარძიას, როდესაც გაცივ-  
დეს, ჩაღეთ ქილაში & თავისი ნახარში წვენი შედგა  
დასხვით, თუ წვენი დააკლდეს, ცივი წყალი დაუმატეთ ძა-  
რილი დადეთ & თავის თავათ დამყავდება.

### 193. ჯონჯოლის შენახვა.

როდესაც ჯონჯოლი ახობრდეს, (ძლიან გაშლა  
ვი არ უნდა დაცალათ & არც სულ გაუშლელი ვარგა)  
უნდა დააწიოთ, რომ ფოთოლი & მსხვილი კლკრტუბი  
არ შეჭყვეს, მერმე ერთი პირი ჯონჯოლი უნდა ჩაღეთ  
ქილაში & მოაყარეთ დახაყილი ძარილი, ჩაღეთ კიდევ  
ძეორე პირი ჯონჯოლი & მოაყარეთ ძარილი, თან ძაღ-  
ყედ მრგვალის ხით უნდა გატეხეთ ქილაში; მანამდის  
ქლასს გააშვებთ, მერმე აღუბლის ფოთლები უნდა და-  
თაროთ, მოაგროთ ძაგრა პირს & ხაგდოთ ქილა მაწა-  
ში, ერთს კვირას უკან უნდა ჩახოთ & ძაგრათ უნდა  
გატეხეთ კიდევ & რაც დააკლდეს ჯონჯოლი კიდევ  
ჩაუმატოთ, ძარილი თუ აკლდეს დადეთ & ისევ დააყო-  
რეთ, რომ შიგ ქარი არ ჩავიდეს, თორემ ჯონჯოლი  
გამავდება — მანამ ისრიმი \*) გახსდება, ის კიყოს, შემდეგ  
ოთხიოდუ მტყუანი ისრიმი ჩახეჩკეთ & თავის წვენიანათ

\*) კუსი.

ზედ დაადეთ; აღუბლის ფოთოლი კი ამოიღეთ, შემდეგ  
როდესაც გქნებებათ, თითო თეფშს ამოიღებთ, ცივს  
წყალს გადააკვლებთ და დაჭრით წმინდათ სახვს, ერთს  
თავს, აგრეთვე მოასხამთ ზეთს და მიარტმევთ. სიმუცვე  
თუ აკლია, ძმარსაც დაუმატებთ.

თუ გქნებებათ ზეთის მაგიერათ დანაყილს ნიგოზს  
გახსნით ძმარში და ჯონჯოლს რომ ამოიღებთ და წყალს  
გადააკვლებთ მაშინ ზედ მოასხამთ.

რაკი აცივდება ქილას მიწიდან ამოიღებთ და ზეზედ  
იჭონიებთ.

### მასალების შენახვა.

#### 194. ნ ი გ ო ზ ი ლ ე ბ ნ ა თ.

კაკალი რომ შემოვს და დაბერტყავთ, - დააღწეო-  
ვებთ და გახსნობთ მზეზედ, შემდეგ დაამტკრივეთ და  
ნიგოზის ლებნები გამოარჩივეთ, მერმე კიდევ მზეზედ  
დაფინეთ, რომ კარგათ გახმეს; შემდეგ გადაარჩივე, რაც  
თეთრი ლებანი იყოს, ხარკში ჩაყარეთ და შეინახეთ გ ო -  
ზ ი ნ ა ყ ი ს ა თ ვ ი ს და საჩუჩხსლეო, აგრეთვე ზამთარში მო-  
სახმარებლათ და რაც შავი ლებანი იყოს დასწევს ნ ე თ.

#### 195. წ ე წ ვ ა ნ ი.

ნიგოზი, დაარჩივეთ, რომ უღელი და ნაჭუჭი არ  
შეიქვეყნოს, დაყარეთ გარზედ ცოტ-ცოტა და ცივს ზედ  
მოშუშეთ, მერმე აბერტყეთ, რომ ფერფლები გადაეცა-  
ლოს და დანაყეთ, არც ძალან წმინდათ, ისე მარხოშათ,  
მერმე მოაყარეთ მარლი, ხადეთ ქილასში და თან გატე-  
ნეთ სოღმე მაგრა, მრგვალის ხით, მანამ ქილას სულ  
გაამხებთ, მერმე ქილას გადაუღესეთ, ისე შეინახეთ,  
ორი წელიწადიც რომ იყოს ასე, ნიგოზი არ წახ-  
დება.

*Magnum Opus*  
**196.** მძალე.

ნიგვზის თეთრი ლებანი აწიხიკეთ ერთს ლიტ-  
რამდის, ჩაყარეთ კალათაში ღ დაჭკიდეთ მძალა, ყოველ  
დღე ცივი წყალი დაასხით, მანამ ჩასხმით რომ ფერფლი  
დალბა ღ სძვრება, შემდეგ ფილში ჩაჩქკეთ, რაც ჩენჩო აქვს  
გადაბერტყეთ, დაბუბულები გადაყარეთ ღ დასაყეთ წმინ-  
დათ, რაც გული იყოს, შემდეგ დასტკერით რქვანი, ქინძი,  
ქონდაჩი, ოხრახუში ღ თან ჩაასაყეთ, იმ დამძალებულს  
ნიგვზს, ცოტა მარილიც მიეცით ღ ჩადეთ ქილაში, თან  
გატენეთ, რომ გაამსოთ, მერძე ერთი სტაქანი ნიგვზის  
ზეთი ზედ დაასხით ღ ისე მოაკარით პირს ღ შეინა-  
ხეთ, — როდესაც გუხებებთ ამოიღებთ ღ ინძარებთ  
ცოტ-ცოტას.

**197** ტყეძლის ტყლაში.

მოწეული ტყეძალი, ჩაყარეთ ქვაბში ღ ხელით  
ამოტყლიტეთ, ჩადგით თონეში, ანუ ფეხში, როდეს-  
საც ადუღდეს გადმოიღეთ ღ ცხრილში გახეხეთ, რომ  
ჩენჩო ღ გურკა ადარ გაჭყვკეს, მერძე დადგით ღ ადუღეთ  
მანამ შესქეღდება, შემდეგ დაასხით ფიცარზედ, თხლათ  
ღ როგორც თათარა, ისე გააკარით, მერძე დადგით მზე-  
ზედ ღ როდესაც გახმეს, აჭყარეთ ღ მორე მხარესაც  
გამრეს, დაფინეთ, შემდეგ შეინახეთ.

**198.** ტყეძლის საწები.

მოიღეთ ტყეძალი, არც ძალიან მკვასე ღ არც ძა-  
ლიან მოწეული, როდესაც თვალი შეუვა, ჩაყარეთ ქოთან-  
ში, დაასხით ზედ წყალი, რაერთიც უდაჭფარავს, ღ რო-  
დესაც კარგათ მოინარშოს, ამოტყლიტეთ ღ გახეხეთ  
ცხრილში, რომ ჩენჩო ღ გურკები არ გაჭყვკეს, შემდეგ



ეს წვენი ისევე ჩაასხით ქოთანში & ადუღეთ, მანამდის  
გასქედებოდეს, მეჩმე დასჭერით ქინძი, ქონდაჩი, ოს-  
ჩახუში, რეჭანა, & შიგ ჩააყარეთ, როდესაც გადმოიღოს  
& მარილით შეახელოთ, გაცივკეთ, მეჩმე ჩაასხით ბანკა-  
ში, ანუ ქილაში & ზემთრისათვის შეინახეთ, როდესაც  
გენებებთ სოცრეკედ საწებათ იხმარებთ.

შინდაც ისევე ასე უნდა მოხარშოთ, როგორც ტყე-  
მალის საწები & მწვანეულობა კი არ უნდა უყოთ, უა-  
ლისათვის შეინახავთ, ანუ რაშიაც გენებებთ იხმარებთ  
ამ შინდის წუას.

### 199. ზომღამური.

რუსული ბადრიჯანი, როდესაც ძალიან მოიწვევს,  
წყალი არ უნდა დაასხათ, ისე წამოადუღეთ, შეძღვკ გაა-  
ტარეთ საცერში, რომ თესლები & ჩენხა არ შეჭუკვს.—  
მეჩმე წვენი ისევე დადგით & დიდხანს ადუღეთ, რომ  
საჩახეკროთ დადგეს, შეძღვკ გაცივკეთ & ჩაასხით ბოთ-  
ლებში, ზრობკები დაუცკეთ & ზედ მართული გადაუჭი-  
რეთ & გადაულებეთ თავი, შეძღვკ ცივს ადგილს შეი-  
ნახეთ.

### 200. ნაშარაბი ისრემისა.

როდესაც უურძენს თვალი შეუა, იმ დროს ისრემი  
უნდა გამოსწოროთ, როგორც უურძენი, ის წვენი სა-  
ცერში გაწოროთ & ჩაასხათ ქვებში, რომ ადუღდეს, ქა-  
ფი მოხადოთ & დიდხანს უნდა ადუღოთ, რომ გასქელ-  
დეს, როგორც ბადავი, შეძღვკ გაციოთ & ჩაასხათ ბოთ-  
ლებში.

ზროწეულიც ასე უნდა გამოსწოროთ & მოადუღოთ  
ნაშარაბათ.

## 201. ნამარაბი კოწახურისა.

კოწახური დაარჩივეთ ღ ჩაყარეთ ქვაბში, დასხით წყალი რაც დათვარავს ღ მოხარშეთ, შექმდებ სავარში გაწურეთ ღ წვენი ისევე შემოდგით ღ აღუღეთ, მანამ გასქელდეს, დუღილში შაქარი მიეცით თავის შესაფერი, რომ ცოცხალი სიტყვით მიეცეს,

## 202. შინდის ჩურჩხა.

დასახურში შინდი, არც ძალიან მოწვეული უნდა იყოს ღ არც ძველი, ასე უნდა დასახურით: ბატის ფრთას ითავი მოსტყვით ღ შინდს ცალის მხრიდან ის ფრთას ასე ძლიერით მისწიეთ, რომ გურგა გამოვარდეს ღ შინდის ჩურჩხა მთელსავეთ დაჩხეს, ხუთ რომ ასე დასახურით, დაყარეთ ხონჩაზედ ღ მსუზე დადგით, რომ გახმეს, შექმდებ ჩაჭურით შარკში ღ შეინახეთ.

აღუბლას ჩურჩხაც ასევე უნდა, როგორც შინდისა.

## 203. აღუბლის კერკი.

მოიღეთ მოწვეული აღუბალი, ფრთლები ღ კლკრები მოაშორეთ, დაყარეთ ხონჩაზედ თხლათ ღ დადგით მსუზედ, მანამ გახმება შექმდებ, შეინახეთ.

შინდის კერკიც ასე უნდა გახმეთ.

## 204. მწვანილების გახმობა.

პიტნა, ტახუნა, ნახური, ქინძი, ქონდარი, მხარახუში ღ რეჭანი, მანამდის სხალი არის ღ ჩვილი, უნდა ცალ-ცალკე დასტრათ, გახმეთ ღ ცალ-ცალკევე შარკებში შეინახეთ. ზედ უნდა დაწვერეთ, რომ არ აგურიოთ, ღ მისთვისაც რომელი მათგანი გინდოდეთ, ისე ახმარეთ.

## 205. ქართული ბადრიჯნის გახმობა.

ქართული ბადრიჯანი დაფუცქვენით ჭ სიგრძეზედ დათაღეთ თხლათა, გაშაღეთ რაზედმე ჭ დადგით მზეზედ, როდესაც გახმება, შარკში ჩაყარეთ ჭ შეინახეთ.

## 206. ბურღულის შენახვა.

დაწხეული ხორბალი ადუღებულს წყალში უნდა ჩაყაროთ, რომ წამოდუღდება, ცხრილზედ წამოყაროთ, წვენი გადუღკაროთ ჭ ხორბალი მზეზედ გააშროთ, რომ გახმება, მერმე ხელსაფუცქავზედ დაღერდოთ ჭ ისე შეინახოთ.

## 207. სულის შენახვა.

სული რომ მიწიდან ამოიღოთ, რაც ძირები აქვს მაგარი შემოაცაღეთ; აადუღეთ, წყალი, ჩაყარეთ შიგ ჭ გათუთქეთ, ძაღე კი ამოიღეთ, რომ ძაღიან არ მოინარშოს, შემდეგ დააწვეთ ფიტარზედ, ანუ ხონჩაზედ ჭ რი დღე ისე შეინახეთ. მესამე დღეს ჩადეთ ქილაში, ანუ ქვევრში ჭ ზედ დაასხით ძძარი ჭ წყალი ერთათ არეული ისე შეინახეთ ჭ როგორც დამიწერია ამოიღებთ ჭ ისე გააკეთებთ ზამთარშია,

## 208. ტყემალი ვათუთქელი.

ახლათ თვალ შესული ტყემალი მდუღარკში უნდა გაავლოთ ჭ დაყაროთ ხონჩაზედ, რომ გახმეს, შეინახოთ.

სხვა და სხვა ჩირები.

## 209. ლეღვის ჩირი.

გარკათ მოწეული ლეღვი დაფუცქვენით, ჭ დააწვეთ მზეზედ ჭ ლეღვი ხელით გააბტუეღეთ, როდესაც სულ

დაამზადებთ, ჩადგით თონქში, ისიც იმ დროს, როდესაც ჰურს ახდით ჭთონე განულებული აჩის. ზედ გადააფარებთ, რასმე ჭ რომ შეიწოს, ამოიღებთ ჭ მერმე მზესედ გააშრობთ, შემდეგ აასხამთ ბამბის ძაფზედ ჭ ისე შეინახავთ, მანამ ბადაგს მოადულებთ ჭ შემდეგ ამ ლედვის ჩირს ბადაგში გაავლებთ, ისევე გააშრობთ ჭ ისე შეინახავთ.

## 210. ატმის ჩირი.

საზობი ატამი კარგათ მოწეული გაფუჭქენით ჭ გააპეთ შუასე ჭ სონხაზედ დააწეეთ, შეიდეგ დადგით მზესედ, როდესაც გასმეს, მერმე აასხით ბამბის ძაფზედ ჭ შემდეგ გაავლებთ ბადაგში, გააშრობთ ჭ ისე შეინახავთ.

## 211. ქლიავის ჩირი.

შავი ქლიავი, როდესაც მოიწიოს, დააპეთ შუა-შუა, კურკა გამოაცალეთ, დააწეეთ სონხაზედ ჭ მზესედ დადგით, როდესაც გასმება აასხით ბამბის ძაფზედ ჭ ბადაგში გაავლეთ, შემდეგ გააშრეთ ჭ შეინახეთ.

უოკელივე ჩირი ასე უნდა გაკეთდეს ხელმე.

## 212. მსხლის ჩირი.

მსხლი გაფუჭქენით ჭ დათალებთ, დააწეეთ სონხაზედ მზესე დადგით, რომ გასმეს.

ვაშლის ჩირიც მსხლის ჩირსავით უნდა გაკეთდეს.

## 213. ჭერძის ჩირი.

აკრეთვე ჭერძი უნდა გაახმეთ, როგორც ატმის ჩირი ჭ შეინახეთ, ბოზბაშისათვის იხმარეთ.

## 214. ჩამიჩის შეწვა.

ტკბილი ყურძენი ღ მსხვილ მარცვალა მტკვნებ-  
 ჯაგნათ გააკეთეთ, მერმე, წოდესაც თონიდან გამოძცხვა-  
 რი ჰური ამოჭყაროთ, იმ დროს ჩაჭკიდეთ თონეში ის  
 ჯაგნები, დაათარეთ ფიტრები. ღ შემოდან ნაბადი ან  
 ჭილღები გადახურეთ, რომ იმ ყურძნის მტკვნები შეი-  
 წოს ღ შიგ ბული დატრიალდეს; ერთი საათის შემდეგ  
 წასეთ, რომ ან დაიწოს, კარგათ რომ შეიწოს მასში  
 ამოიღეთ.

## 215. საჩურჩხლე ნიგვზისა და თხილის დამზადება და ასხმა.

მოიღეთ კარგათ გამხმარი თეთრი ლებნები. ნიგვ-  
 ზისა, დასჭერით. თითო ლებანი ოთხათ, ხუთათ, ღ ყა-  
 ჭის მარლ გული ძაფი დაქსელეთ ერთს მტკაველზედ  
 ცოტა გრძლათ, ჩამდენი ჩურჩხლაც გინდოდეთ ღ თავი  
 გაუჭერით, შემდეგ ააკეთ ნემსზედ თითო-თითოთ ღ  
 ზედ ის დაჭრილი ნიგვზი აასხით ჩამდენიც გენებოთ,  
 შემდეგ ბაწრის სათარუები გაუკეთეთ, რომ ხარისაზედ  
 დაიკიდოს:

თხილს კი დაჭრა არ უნდა, — დაამტკრეთ ღ მრთულს  
 მარცვალს აასხამთ.

ნუში კი უნდა დაფუჭენათ, შუაზედ გასჭრათ ღ ისე  
 აასხათ.

ქიშიში უნდა დაარჩიოთ, ისე აასხათ, აგრეთვე ჩა-  
 მიჩი, გაშლის ჩირი ღ ატმის ჩირი, ნიგვზის სიმსხოთ  
 უნდა დასჭრათ ღ ისე აასხათ, ჩურჩხლათ თუ გენებებათ

## 216. ტკბილის მოზადაკება ჩურჩხლეებისათვის.

თან ყურძენს უნდა სწურამდენს ღ თან თქვენ და-

ჩიდან ტკბილი უნდა აიღოთ, თეთრი ყურძნისა და ჩაას-  
ხათ დიდროვნის ქვაბებში, რომ საკმაო იყოს და მასინკე  
ქვაბები უნდა შემოსდგათ ცეცხლზედ და რომდესაც ადუღ-  
დეს, ქათვი უნდა მოჭსადოთ, და ისე აადუღოთ, რომ არ  
გადმოგივიდეთ, შემდეგ სტაქნით ამოიღეთ და გასინჯეთ,  
დუღილს სიწითლე მიუციათ თუ არა, მერმე, რა კი შე-  
წითლებულს ნახავთ; უნდა გადმოიღოთ, გაცივდეს, იმ-  
დამეს ჩაასხამთ წმინდა ქილებში, ანუ ქუცოში, რომ  
ქვაბმა არ წახდინოს.

მეორეს დღეს რომელს ქვაბშიაც თათარის მოდუ-  
ღება გინდოდეთ იმ ქვაბზედ საცერი დაიჭირეთ და ისე  
მოხადაგებულნი ტკბილიდამ ჩაასხით, თან არა შეჭყეს რა,  
მერმე შემოდგათ ცეცხლზედ და რომ ხელ-თბილი  
შეიქნას გადმოიღეთ, მასინ ამოიღეთ გამტკიცული წმინ-  
და ფქვილი და ერთმა ფქვილი ცოტცოტა ჩაყარეთ და მეო-  
რემ მოურეთ (ფიხის წვერები ერთათ გონათ შეკრული  
უნდა გქონდეთ მხათ და იმითი უნდა მოურით) და თან  
ფქვილი ჩაყარეთ, კარგათ უნდა სთქვიფონ, რომ არ  
დამურკლდეს, შემდეგ ერთ ჯამს ბადაგს ამოიღებთ იქიდან და  
ჩაასხამთ ტაფაში, დასდგამთ ცეცხლზედ და თან ადუღეთ  
თან ხის კოვზით მოურთვეთ, რომდესაც მოდუღდეს ხა-  
ხეთ სქელი მოდის თუ თხელი; თუ სქელი არის იმ  
ქვაბს კიდევ ტკბილს დაუმატებთ და თუ თხელი არის  
ფქვილი უნდა მიუმატოთ, შემდეგ შემოსდგამთ იმ ქვაბს  
და მოადუღებთ. — მანამ მოკა და გასქელდება სულ იმ  
ფიხის გონით უნდა ურიოთ, რომ ქვაბმა ძირზედ არ  
მიიკრას და რომდესაც გასქელდება, მასინ დიდის ხის-  
კოვზით უნდა დაზილოთ და ცეცხლი სულ უნდა გამუ-  
ჯათოთ, რომ არ წაიტუსოს და დაიშუშოს ისე, რომ თა-  
თარას ბებერ-ბებერებივით დაასხდეს.

## 217. ჩუჩხსელების გავლება.

ის მოადულებული თათარს ისე ქვებით მოიტანეთ ჭ თართლ-თითლ ჩუჩხსელს შიგ ამაყვლეთ ჭ ხარხარსედ დასსით, ისე რომ ერთმანერთსედ არ მიეკრას ჩუჩხსელები ჭ არ დაიჯიჯგონოს.

ბოძები უნდა გქონდეთ მაშინ მიწაში დატყობილი ერთი კაცის სიმაღლესედ ჭ ეს ხარხარები უნდა გაჭკიდოთ.

ჩუჩხსელებს ერთი გავლება არ ეყოფა: დილით რომ ერთი რიგი გაავლოთ, მეორე ჯერსედ, შუადღის შემდეგ მოადულებთ, ისევე ისე თათარსასა ჭ ხელმეორეთ გაავლებთ, როგორც შემოთა ჭსწერია, იმ წინათ გავლებულს ჩუჩხსელებსა.

ფეკილის მიცემა ვარაუდით უნდა: დიდს ქვებს ერთი ლიტრა ფეკილი მოუნდება ჭ მომცროს ქვებს ნაკლები.

ჩუჩხსელები, მანამ გაშრება, სიმშრალეში უნდა შეინახოთ ხოლმე ღამე, ჭ დღე გაფინოთ მშეზედა.

ჩუჩხსელები ძალიანაც არ უნდა გაახმობთ, ისევე სიღბო უნდა ჭქონდეს, იმ დროს ჩამოსწევატოთ ჭ შეინახოთ, — ერთს კვირას ეყოფა გაშრობა.

როდესაც შეინახავთ, მაშინ გათეთრდება ჭ დაშაქრდება.

## 218. თათარის განმობა.

როდესაც თათარსს მოადულებთ, მოიღებთ ფიცარს, დაასველებთ ჭ უნდა თხლათ თათარსს დასსსაძით, დაისველებთ ხელს წყალში ჭ ხელით გაასწორებთ ჭ გააკრავთ თხლათა, მეორე დასდგამთ მშეზედა ჭ რომ გაშრება, აჭყრით ჭ შეინახავთ.

\*) იმერეთში თათარსს, ფელამუშს ქიხიანს.

## 219. ბაღაგი შესანახავათ.

საბადაგე ტკბილიც იმ დროს უნდა აიღოთ ღარი-  
დან, ჩასაღ დროს ჩუჩხსელებისათვის აიღებთ; შემდეგ  
დასდგამთ ცეცხლზედ & რომ წამოდუღდება, ქათვს მოჭხდით,  
იმდენი უნდა ადუღოთ, რომ გასქელდეს ზეთივით & ქვაბი  
დანახევრდეს, შემდეგ გააცივებთ & ჩასახამთ ვაკაში ანუ  
ბოთლებში & შეინახავთ, ზამთრისთვის & როდესაც გე-  
ხებებათ თათარას მოადუღებთ ამ რიგათ:

ერთს ჯამს ბადაგს, ორი ჯამი წყალი ზედ დაას-  
ხით, ნახეთ & თუ ძალიან ტკბილია, კიდევაც წყალს  
დაუმატებთ, შეათბობთ & მოუკიდებთ ფქვილს & რა-  
გორც ზემოთ თათარის მოადუღება დავსწერე, ისე მოა-  
დუღებთ თათარასა & მიართმევთ.

აღვახაზისა და კოზინაუის მოადუღება.

## 220. აღვახაზი. \*)

მოიღე წმინდათ გაწურული თაფლი ორი გირვანქა  
ანუ სამი და ჩასახით ქვაბში, რომ წამოდუღდეს, ქათვი  
მოჭხნადეთ, შემდეგ წყნარა-წყნარა ადუღეთ, მანამ გას-  
ქელდება, შემდეგ ასე გასინჯეთ: ცივი წყალი დაასხით  
ღანბაქზედ & ერთი ვაკე იმ მოადუღებულ თაფლი  
შიგ ჩასახით, თუ იყინებს, ეყოფა დუღილი, თუ არა &

\*) შენიშვნა: აღვახაზის გაკეთება უფრო საქარ-  
თველში აქეთ ჩვეულებათ & სალ-წელიწად ღამეს გაა-  
წყებენ & სალწლის დღეს სუეველა სალში მუოფს  
მიართმევენ.

აგრეთვე მარხვაში აკეთებენ ხოლმე, ვისაც რა დროსა  
ჭსურს, მანამ დაცხება, სიცხის დროს კი აღარ ივარკებს.



კიდევ ზღუდეთ, თათული კარგათ უნდა გაწითლდეს, ან  
 დასწოთ კი, შემდეგ ერთიან დასახით დასკვლებულ სინ-  
 ზედ ზ დადგით გარეთ, რომ იმოძნათ გაცივდეს, რასაც  
 ხელი გაუძლებს ზ სინს ისეძირი მორუბეთ, რომ კარ-  
 გათ აიყაროს, ცივი წყლით ხელი დაიბანეთ ზ დასი-  
 ლეთ ეს თათული ამ რიგათ: გასწევთ ორის ხელით თა-  
 ხს ზ ბოლოს ზ გააგრძელებთ, შემდეგ გადმოჭკვეთ,  
 ხელს კიდევ გასწევთ გააგრძელებთ ზ გადმოჭკვეთ, მაშინ  
 ეს თათული იზილება ზ თან ზ თან თეთრდება.—გინ-  
 ცობას ხელში დაგიდნეთ, გარეთ სიგრილეყოდ უნდა გა-  
 ხვიდეთ ზ ისე დასილოთ, რომ სულ გათეთრდეს ზ გა-  
 მაგრდეს, თუ ერთი ადამიანი ვერა ზელს ზ ბევრი არის,  
 შეორესაც მისცეს ზ ორთავ გააკეთონ, ალვანასი კარა-  
 ჭივით უნდა გათეთრდეს, შემდეგ წვრილათ გააგრძელებთ  
 ზ დასხვეთ კაკალზედ ცოტა წვრილებსა ზ დასწობთ  
 თეთრზედ, მანამ სულ დაამზადებთ, ზ შემდეგ მიართ-  
 მეთ.

## 221. კოზინაყი.

ნიგოზის ლებანი უძარილო ზ გამხმარი დასჭერით,  
 ოთხათ, ხუთათ, კიდევ უფრო წვრილათაც; შემდეგ ჩაასხით  
 წმინდათ გაწურული ძარტო თათული ზ ადუღეთ, როგორც  
 ალვანასისათვის, ჭაფი მოჭხადეთ, მერმე ცივი წყლი  
 დასახით ღანბაქზედ ზ ამოიღეთ ერთი კოვზი თათული  
 ზ შიგ ჩაასხით, თუ შეკრულია ზ მზათ არის, მაშინ ის  
 დაჭრილი ნიგოზი ჩაყარეთ შიგ ზ მოურიკეთ, რომ წა-  
 მოიდუღოს ზ ნიგოზიც შეწითლდეს მაშინვე გადმოა-  
 ღეთ ზ სინზედ დასახით, გაშალეთ კარგათ ზ ისე გა-  
 ცივეთ, როდესაც გენებებათ სინს ძირს მორუბობთ ზ  
 დანით აძრობთ დაამტკრეთ ნაჭერ-ნაჭერ ზ ისე მიართ-  
 მეთ.

გოზინაუიცი ახალწლის დღეს იცინან, როგორც ალყა-  
საქართველოში ღ მარხვაშიაც.

მასალათ მიეცით:

სამი სტაქანი თათლი,  
ექვსი სტაქანი დაჭრილი ნიგოზი,  
ერთს სტაქან გაწურულს თათლზედ, ორი სტაქან  
ნიგოზი უნდა მისცეთ დაჭრილი.

მურაბები სხვა და სხვა ნაირი.

### 222. მურაბა ვარდისა.

მანისის ვარდი მოჭკრიფეთ უმზეო ღ რაც თეთრი  
თაგები ჭქონდეს მავრატლით დააკვირეთ, როდესაც მოჩ-  
ნეთ, დაყარეთ ცხრილზედ ღ თესლები გაცხრილეთ, შემ-  
დეგ დასრისეთ ორის ხელით ბლუდზედ ღ თან წმინდათ  
დახაყილი შაქარი მოაყარეთ, თუ ვარდი იმ ერთი დღის  
დახაკრეთი საკმაო არ იყოს, ჩადეთ ის ბანაკში ღ შეი-  
ნასეთ, ახლას ქოჩქეს დღეს კიდევ ისე დაამზადეთ ღ  
შემდე ერთიან გაწურეთ მაგრა ორის მუჭით; ეს წვენი  
ცალკე შეინასეთ ღ ვარდი აწონეთ ერთს გირვანქა ვარდ-  
ზედ ოთხი გირვანქა დახაყილი შაქარი აუწონეთ ღ  
ოთხს გირვანქა შაქარს ზედ დაასხით ცამეტი სტაქანი  
წყალი, — ჯერ ეს შაქარი გაადნეთ, შემდეგ ვარდიც შეი-  
ნაყარეთ ღ გამაღეთ, დახურეთ ტაშტს ზედ სინი, რომ  
სუნნი არ ამოჭქრეს ღ ისე ხელს ცუცხლზედ ხარშეთ,  
შუა ხარშვაში რომ შევას, მაშინ ის გაწურული წვენი  
ზედვე დაასხით, რომ სუნნი და თერი მისცეს, როდესაც  
ხირლოში მოვას ღ შეატყობთ რომ ვარდს ეუო ხარშვა,  
გადმოიღებთ, გაცივებთ და ისე ჩაასხამთ ბანაკში.

მასალათ მიეცით:

ორი გირვანქა ვარდი,

რვა გირვანქა შაქარი,  
ოცდა ექვსი ჩაის სტაქანი წყალი.

### 223 ალუბლის მურაბა.

კარგათ დაძწითუბული ალუბლის მსხვილი მარცხ-  
ლები აარჩივით, უენწები ზ ფოთლები მოაშორეთ ზ  
აწონეთ; გირვანქა ალუბალზედ, გირვანქა შაქარი, რაოდე-  
ნი გირვანქაც გენებებოდეთ, შემდეგ ჩაყარეთ ტაშტში  
ჯერ შაქარი ზ დაასხით ორი სტაქანი წყალი, რომ შა-  
ქარი დასველდეს, დადგით ზ ადუღეთ, ქაფი რაც წქონ-  
დე მოჭხადეთ, მერმე შიგ ჩაყარეთ ის ალუბალი,  
წენარა-წენარა ხარშეთ ნელს ჩაკვერჩხალზედ, როდესაც  
სიწილი მოვიდეს, გასინჯეთ ლანბაქზედ, თუ გასქელებუ-  
ლია გადმოიღეთ, გააცივეთ, ისე ჩაასხით ბანკაში. შინ-  
დიც ასე უნდა გააკეთოთ.

მასალათ მიეცით:

ხუთი გირვანქა ალუბალი,  
ხუთი გირვანქა შაქარი,  
ორი სტაქანი წყალი,

### 224. კრუჟოვნიკის მურაბა.

კრუჟოვნიკი არც ძალიან ძწითუე უნდა ზ არც ძა-  
ლიან ძვესე, დაარჩივით ზ შვიდგით ცალის მხრით თეს-  
ლები გადმოიღეთ, როდესაც სულ დაამზადებთ, მერმე  
ასწუეთ ჯამ ნახევარი კრუჟოვნიკი ერთი საათი უნდა  
ჩაყაროთ სპირტში ზ მასამდის უნდა მოადუღოთ ცალკე  
ორი მუჭა ალუბლის ფოთოლი, ომს ჯამს წყალში ზ  
როდესაც ერთი საათი შესრულდეს ეს კრუჟოვნიკი წა-  
მოყარეთ სპირტიდან საცერზედ ზ გადააუღეთ გაცივებ-  
ულ ალუბლის ფოთლის წვენი: შემდეგ ის  
ასწუეთ შაქარი ჩაყარეთ ტაშტში ზ დაასხით ოთხი სტა-

ქანი წყალი, რომ შაქარი დასუკლოს, მეტყე დადგით ცეცხლზედ & წამოდულებსში ქათვი მოჭხადეთ, შემდეგ ჩაყარეთ ის კრუჟოვნიკი & მანამდის წვენი მოკა, წყნარ წყნარად აღუღეთ; ღამბაქზედ გასინჯეთ & მოხარშვა რომ შეატყოთ გადმოიღეთ.

## 225. წენგოხ მურაბა.

წენგოხ ისეთს დროს უნდა დაკრიფოთ, რომ ანც ძალიან მსხვილი იყოს & ანც ძალიან წვრილი, ასე რომ გულში ჯერ უღელი არ უნდა ჭქონდეს, წენგოხ უნდა დაფიცქნათ & ჩანგლით დაჩხვლიტოთ; სულ რომ დაამზადებთ ჩაყარეთ ხონში დასხნით ზედ ცივი წყალი შეიდა დღე დილა-საღამოს წყალი უცვალეთ, მეტყე დღეს ორი მუჭა ახალი კირი შეაყარეთ დასხნით წყალი & ერთი ღამეც იმ კირში იყოს მეორეს დღეს გადაწურეთ & წენგოხ ჩაყარეთ კალათაში, მღინარე წყალზედ გარეცხეთ, შემდეგ საკმაო თაფლწყალი გაუკეთეთ & შიგ წამოდუღეთ, ის წვენი გადაღვარეთ & კიდევ მეორეთ გაუკეთეთ, უფრო მოტკბო თაფლ-წყალი & ორი სამი პირი წამოდუღეთ, & წვენი გადუღვარეთ. შემდეგ წენგოხ ამოყარეთ & აწეეთ: ერთი ბანკა რომ წენგოხ იყოს ერთი ბანკა & ნახევარი დანაყილი შაქარი უნდა მისცეთ, ჯერ ჩაყარეთ ტაშტში შაქარი & ზედ დასხნით სამი ბანკა წყალი. ადუღეთ & მეტყე წენგოხ ჩაყარეთ & ხარშეთ, მანამ წენგოხს გულში წიწილი აქვს. კინიტობაა სირლობი დაამრეს & წენგოხს საკმაოთ არ ჭქონდეს გამჯდარი, მაშინ კიდევ შაქარსა & წყალს, პირ & პირ,, ტოლტოლათ ცალკე წამოდუღებთ & შემდეგ ზედ დასხნათ, მანამ სირლობი მოკა & წენგოხს მოხარშვას შეატყობთ, მანამდის უნდა ხარშოთ.—მეტყე ხარშვასშივე უნდა ჩაყაროთ ოცი მარცვალი მიხაკი, ერთი სტოლის კოვსი დანაყილი დარჩინი & ათი ილის გული.

## 226. კომშის \*) ჟილეი.

მოიღე კარგი კომშები, გაფრქვენით & დასტკერიით; რამდენიც ხატკერი მოსტკრათ, სუპოვნიკით ცივი წყალი კედგეთ & შიგ ჩაადგეთ, რომ კომშმა თერი არ შეიცვალას; როდესაც სულ დასთლით, შეძლებ ჩაყარეთ ტაშტში & ზედ დაასხიბთ იმოდენი წყალი, რომ ორი თითის დადებ: კომშს ზემოდგან მკუთ ედგეს, მერმე დადგით & მოხარშეთ, შეძლებ გადმოიღეთ & თხელს ტილოში გასწურეთ, კომშს კი ნულარ გადააყოლებთ; მერმე ასწუეთ ეს წვენი რამდენი ჯამიც იყოს, იმდენი ჯამი დაფქული შაქარი უნდა მისცეთ, დადგით ტაშტი ო & წინააზღუდეთ, თან ქათვი მოხადეთ, როდესაც მოვიდეს & დახბაქუნდა ნახეთ, თუ გაპირისფრდა, გადმოიღეთ, & რომ გაგრილდეს, ჩაასხიბთ ხახვში, მეორე დღეს შეიკვრის.

## 227. საზამთროს ქერქის მურბა.

კარგი & მოწუელი საზამთრო გასტკერიით, რაც წილი გული ქლონდეს ამოთაღეთ, აგრეთვე კარეთი ქერქიც შემოათფრქვენით, შეძლებ პატარ-პატარათ დასტკერიით, გეხებოთ დახიბთ კარდებივით გამოსტკერიით, მერმე სამსაათს კიარსა & წყალში ჩაყარეთ, შეძლებ გარეცხეთ & მოადუღეთ თათლ-წყალი & შიგ ორი პირი წამოადუღეთ, მერმე გადაწურეთ & ხელ-ახალი თათლ-წყალი მოადუღეთ & კიდევ იმაში ადუღეთ, მანამ ვწვილით შეატყობთ რომ ეყო, შეძლებ ამოიღეთ ბლუდზედ, გაცივით & ასწუეთ: რამთენი ჯამიც საზამთროს ქერქი იყოს, იმთენი ჯამი დაფშვნილი შაქარი ჩაყარეთ ტაშტში & ერთს ჯამს შაქარს სავი ჯამი წყალი დაასხიბთ, როდესაც შა-

\*) იმერეთში ბიას ეძახიან.

ქარ-წყალი აღუდდეს. ეს საზამთროს ქერქიც შიგ ჩაყარეთ  
და ხარშეთ, მახამდის გულში გაუჟღდეს და ქარვასავით გახ-  
დეს, ვინიცობას წენი დაშრეს, მაშინ შაქარი და წყალი  
თანასწორ აწყული ცალკე წამოადუღეთ და ზედ დაასხით,  
ორი სტოლის კოვზი დანაყილი დარჩინი და ოცი მარ-  
ცვალი ილის გული შიგ ჩაყარეთ, სირცხვი რომ მოუ-  
დეს, გააცივეთ და ჩაასხით ბანკაში.

გოგრის მურხაბაც ასე უნდა მოხარშოთ, როგორც  
საზამთროს ქერქის მურხაბა.

მიწის ვაშლს და შავი ბოლგოვიც საზამთროს ქერქი-  
კით უნდა მოხარშოთ მურხაბათ.

## 228. ვაშლის მურხაბა.

თურქაშული ვაშლი ისეთს დროს უნდა დაკრიფოთ,  
რომ ჯერ ისეკ ხომალდულის სიმსხო იყოს, გაფცქვე-  
ნით და შიგნითი გული პატარას დანით გამოაცალეთ,  
შემდეგ სამს საათს ჩაყარეთ კირსა და წყალში, მერმე  
გარეცხეთ და გაუკეთეთ თათულ-წყალი, შიგ ჩააწყეთ და  
ორი პირი რომ წამოიდუღოს, ვაშლები ამოიღეთ და  
გაცივეთ.—რამდენი ჯამიც ვაშლი არის იმდენი ჯამი  
დაფშხვნილი შაქარი ჩაყარეთ ტაშტში და ერთს ჯამს  
შაქარზედ ორი ჯამი წყალი დაასხით, რომ აღუდდეს  
და ვაშლებიც შიგ ჩააწყეთ, ისე უნდა გაუჟღდეს ვაშლს,  
რომ ქარვასავით გახდეს შემდეგ, ერთი სტოლის კოვზი  
დანაყილი დარჩინი და ორი მარცვალი ილის გული,  
ისიც დანაყილი შიგ ჩაყარეთ, სირცხვი რომ შეატყოთ  
მოსვლას და ვაშლსაც საკმაოთ მოხარშვა, მაშინ გადმოი-  
დეთ, გააცივეთ და ჩაასხით ბანკაში.

## 229. ალუჩის მურხაბა.

ერთს ჯამს ალუჩაზედ ერთი ჯამი შაქარი აწყე-

აღუჩა გუნებოთ გაფცქენით ღ გუნებოთ გაუფცქენელი, ჯერ ტაშტში შაქარი ჩაყარეთ ღ ერთს ჯამს შაქარზედ ერთი ჩაის სტაქანი წყალი დასხით ღ ადუღეთ, ჩაყარეთ ალუჩა სუპოვნიკში ღ ეს ადუღებული სიროპი, ზედ დასხით ღ ისე შეინახეთ, მეორეს დღეს გადაწურეთ სიროპი ღ კიდევ ადუღეთ, ისევ ზედ დასხით ღ შეინახეთ; მესამე დღეს კიდევ გადაწურეთ ღ ამოდენი ადუღეთ, რომ მოვიდეს, მეოთხე შიგ ჩაყარეთ ეს ალუჩა ღ ერთი რომ გადმოიდუღოს, გადმოიდეთ გაცივკით ღ შეინახეთ,—ორის გვირის შემდეგ სულ-ახლათ უნდა წამოადუღოთ, რომ, თუ სიმყავე ჭქონდა, სიროპში გავიდოდა ღ არ გაფუჭდეს.

ქლიავი ღ ტანტური ასევე უნდა გააკეთოთოთ მურაბათა.

## 230. მურაბა ქართული ბადრიჯნისა.

ქართულს ბადრიჯანს საითაც გუნწი აქვს, ის მხარე ზედვე ჭქონდეს ღ თავის მხრიდან მოაჭერით ღ გაფცქენით ღ დაყენეთ ერთი პაწაწა ბადრიჯნის ტოლი, თესლიანი თან აღარ შეაყოლოთ, გუნწი კი გაუთაღეთ-ღ ჭქონდეს, იქვე ბადრით ცივი წყალი გედგეთ ღ რამდენიც გათაღოთ ისე პაწაწა ბადრიჯანი, იმ წყალში ჩააგდეთ რომ არ გაშავდეს, როდესაც სულ დაამზადებთ, მეოთხე სამს საათს ვირო შეაყარეთ, წყალი დასხით, შემდეგ გარეცხეთ ღ მოუშვადეთ თაფლ-წყალი, რომ ადუღდეს, ჩაყარეთ ბადრიჯანი შიგ, ისე მოხარშეთ, რომ პწკილი ეკიდებოდეს, მეოთხე ამოყარეთ, გაცივკით ღ ას ბადრიჯანზედ ხუთი გირვანქა დაფშხნილი შაქარი აწონეთ ღ ჩაყარეთ ტაშტში, ზედ დასხით ათი სტაქანი წყალი, სეროპი რომ წამოდუღდეს ღ ბადრიჯანიც მამინვე ჩააწეთ, მანამდის უნდა ხარშოთ, მანამ ბადრიჯანს გულში

გაუჯდეს. ერთი მისხალი მისაკი თსელს მიტკალში ჩაყარეთ და ხარშვასშივე შიგ ჩააგდეთ, აგრეთვე ერთი სტელის კოვზი დასაყილი დაჩინი და რცხი მარცვალის ილის გული ჩაყარეთ, როდესაც გადმოიღებთ და გაცივდება, ის მისაკი ისევე ამოიღეთ.

### 231. მურაბა ლიმონისა.

ახალი და მკვარი ლიმონები თსელ ქერქიანი რომელიც იყოს, ააჩივეთ და გუნწიან ჰაერით ქერქი მოსტყურით, აგრეთვე თავთან და შემდეგ ჩაწყეთ სუშოვნიკში, დაასხით ცივი წყალი და თორმეტ დღეს წყალი უცვალეთ, ძეცამეტა დღეს ჩაწყეთ ქვებში და ზედ იმთენი წყალი დაასხით, რაც დაჭტარავს, დადგით და მანამა ხარშეთ რომ ხშირი გაუყარეთ გავიდეს ქერქშია, შემდეგ ამოწყეთ და ლიმონები გრძლათ დასტყურით კარგის მჭრელის დანით რთხათ, სუთათ, თესლები გამოაწალეთ და აწონეთ: რამდენი გირკანქაც ეს ლიმონი გამოვიდეს, იმდენ გირკანქაზედ, გირკანქა ხახვარში შაქარი შეუწონეთ და ჩაყარეთ ტაშტში; ზედ დაასხით ზემო მოღულებულის წვენიდგან, გირკანქა შაქარზედ, ერთი სტაქანი და სტაქანის მუთხედი, მერმე დგით და აადუღეთ: ის დაჭრალი ლიმონი კი სუშოვნიკში ჩაყარეთ და სალოეთი გადააფარეთ, როდესაც სირობა აადუღდეს, გააცივეთ და იმ დაჭრალს ლიმონს ზედ დაასხით, იმ დამეს ისე იყოს, მუთხეს დღეს ისევე გადმოწყურეთ ის სირობა ტაშტში და კიდევ აადუღეთ, გააცივეთ და ლიმონს ზედვე დაასხით, ასეა მესამე დღეს, კიდევ გადაწურეთ, აადუღეთ და რომ გააცივთ ზედვე დაასხით. მუთხე დღეს კი რომ გადაწურონ სირობა, მანამ უნდა აადუღოთ, მანამ გასქელდება და მოკა, შემდეგ გააცივებ და ლიმონს ზედ დაასხათ და ისე შეინახავთ ბანკაშია.



### 232. ვარდის გულუანდი.

მაისის ვარდი, როგორც ვარდას მურაბისთვის და-  
 მიწერია ისე დაამზადეთ, შემდეგ წმინდას ხონში დახა-  
 ყეთ ძალიან ზ გაწურეთ, მერმე აწონეთ გირვანქა ვარდ-  
 ზელ ოთხი გირვანქა დასაყილი შაქარი მიეცით ზ გირ-  
 ვანქა შაქარზედ რვა სტაქანი წყალი.— ჯერ შაქარ წყალი  
 აადუღეთ ზ შემდეგ ეს დასაყილი ვარდი ჩაყარეთ შიგ  
 ზ წყნარა-წყნარა ხარშეთ, ტაშტს ზედ სინი დაათარეთ  
 რომ სუნი არ ამოჰქრეს; შუა ხარშვაში რომ შევა, ის  
 განაწური ვარდის წვენიც ზედგვე დასხით, მანამ წვენი  
 გაუსქვლდება ზ შემდეგ გადმოიღეთ, გააცივეთ ისე ჩა-  
 დეთ ბანკაში.

### 233. ვარდის წულის გამოხდა

ვარდი რომ მოაგროვოთ, ცოტა მარლი წაყარეთ,  
 ვარდის ფურცლით ნახევრათ ქვაბი გატანეთ ზ ზედ  
 დასხით ერთი თუნგი წყალი, ქვაბი ზ ხარფუში ცო-  
 შით შემოლესეთ, დადგით ნაკვერჩხალზედ ზ ხელ-სულა  
 გამოჭსადეთ, როდესაც გამოვა შემდეგ ქვაბი ვარგათ  
 ვარცხეთ ზ მეორეთ მოიტანეთ ახალი ვარდის ფურც-  
 ლი ზ კიდევ ნახევრათ ჩაყარეთ ქვაბში ზ ზედ დასხით  
 ის წინათ გამოხდილი ვარდის წყალი ზ კიდევ დადგით  
 ნაკვერჩხალზედ ზ ისევ ისე გამოჭსადეთ. შემდეგ ეს  
 ვარდის წყალი ჩაასხით მინებში ზ მაგრა დაუცეთ შინა  
 ისე შეინახეთ.

### სხვა და სხვა არეის გამოხდა.

#### 234. ვარდის არაი.

ორს ჩაიფს არაუშა სუთი გირვანქა ვარდი ჩაყარეთ  
 ზ მრმოცი დღე ისე შეინახეთ, შემდეგ, როგორც არაი

გამოგისდიათ ისე გამოხადეთ ვარდიანათ ღ მერმე შაქ-  
რით დაატკობთ, — წინებული არის.

### 235. ატმის არაყი.

ატმს კურკები გამოაცალეთ ღ ჩაყარეთ ქვევრში,  
როდესაც გაძსოთ, ზედ ცივი წყალი დასხით ღ რი-  
კვირს ისე დააცალეთ, შემდეგ, როგორათაც ჭაჭის არაყი  
გამოგისდიათ, ისე გამოჭხადეთ ღ მერმე სელმურეთ  
დაატკავეთ.

ყოველივე ხილის არაყი ამ წინათ უნდა გამო-  
ხადოთ.

### 236. ანწლის არაყი.

ანწლის მტევანს რომი მარცვლები გაუშავდება ღ  
შემოვა, მასში იმას მოამტვრევთ ღ დამარცვლავთ, ჩაჭყ-  
რით რაშიმე ღ წყალს დასხამთ, როდესაც დამუშავ-  
ბა, როგორც ჭაჭის არაყი, ისე გამოჭხადით ღ დაატ-  
კავებთ.

### 237. მელის კუდას არაყი.

მელის კუდა, როდესაც ყვითლათ გაიშლება, იმას  
მოამტვრევთ თავებში ღ ჩაჭყრით პატარა ვარდის გამო-  
ხადელს ქვებში ღ დასხამთ ერთს თუნგს წყალს  
ღ ზარფურს პირს შემოუღესთ, შემდეგ როგორათაც  
ვარდის წყალი, ისე გამოხადით ღ დაატკავებთ.

პიტნის არაყიც ასე უნდა გამოიხადოს. პიტნა კი,  
ძი რიან ფოჩიანათ უნდა ჩაყაროთ.

### 238. ვიშნოვკა.

კარგათ მოწეული ალუბალი დაჩჩიკეთ ღ  
ჩაყარეთ დიდს შავს ბოთლში, როდესაც პირაძლის გაამ-

სებთ, მაშინ ზედ დაასხით კარგი ოტკა ჩაკრთსაც დაის-  
ხამს, & მოაკარით ძაგრათ ბოთლის პირსა, დადგით მზე-  
ზედ ერთს თვეს, შემდეგ შინ შეინახეთ, ორი თვე რომ  
შესრულდეს, გადასწურეთ სხვას ბოთლებში & ის ალუ-  
ბალი გამწურეთ ჩაასხით ცალკე ბოთლში & რომ  
დაწმენდება ისიც ვიშნოკასავით იხმარეთ.

### 239. კახურათ ღვინის დაყენება.

უძთავრესი პირობანი საზოგადოთ კარგის ღვინის  
დაყენებისა არიან.

1-ლი, რომ ქვევრები იყოს კარგი გარეცხილი.

2-რე, რომ ყურძენი იყოს ძალიან შემოსული,  
ჩადგან, ჩაც ყურძენი ძწითვე არის, უკეთესი ღვინე-  
დგება.

3-მე, თუ საშუალობა არის ყურძენი გადირჩეს, ასე  
რომ ძველსე & დამხალი არ შეჭყვეს & თვითთუღო ჯიში  
ყურძენი (რქა წითელი, ძწვანე, მცვივანი, საფერავი)  
ცალცალკე დაიწუროს, თუ არა & ერთათ.

როდესც ყურძენს დაჭკრებთ & დასწურავთ პირ-  
ველი წვენი & ბოლოს წვენი ერთათ უნდა მიუშოთ ქვევრ-  
ში & შუა წელი ცალკე, ჩადგან შუა წელი წვენი  
უფრო სქელი & კარგი არის. — სადღდათ ისევე ის ჭაჭა  
უნდა ჩაყაროთ, რისაც ყურძენს დასწურავთ, ამ ზომით:  
ურძიან ქვევრზედ ცხრა გოდორს კარგათ გატენილს ჭა-  
ჭას ჩაყარით & დღეში ოთხ ჯერ სარცხით დაურევთ.  
ქვევრი ძალიან სავსე არ უნდა იყოს, რომ დღეში  
ქვევრი არ დაიღვაროს; სამს დღეს სარქველს მიწა არ  
უნდა დააყაროთ, მეოთხე დღეს უნდა ზღმარტლის ტა-  
ტები დასჭრათ: რა სიგრძეც განდაგან შიგ ქვევრის  
პირში გაიძარტება & ჩაწყეთ ჯვარედინათ ოთხი-ხუთი  
ჯონი, რომ ჭაჭა ზევით არ წამოვიდეს & ზღმარტლის

ტოტი თითონ ღვირსაც დასწმენდს, მერმე ქვევს შირს ვაზის ფოთლები უნდა შემოუწყოთ, დახურეთ სარქველი & დააყარეთ ძაწა — თუ დუღილში ღვირამ არ გადმოხეთქა, ორს კვირამდის ქვევები აღარ უნდა ახადოთ, შემდეგ ორის კვირისა კი ახადეთ, ჯოხები ამოიღეთ, დაურეთ & ღვინით გადაამსეთ. — ერთის თვის განმავლობაში ორჯელ ძაწაც უნდა დაურიოთ, რომ ჭაჭა ქვევით წავიდეს & მერმე გადაიღეთ სხვა წმინდას ქვევებში.

საფერავიც ასე უნდა დააყარეთ. — მხოლოდ, რასაც დასწურავთ, ჭაჭაც სულ უნდა ჩააყარეთ & თუ გუნებებათ თეთრი ყურძნის წვესაც მიუმატებთ საფერავის წვესა. სამკვლასმკვლად, თუ ღვინის შესახვა განდოდეთ, წელიწადში ორჯელ უნდა სხვას ჭურჭელში გადაიღოთ, რომ ლექი აფუტებს, ერთს გადაიღებთ ივლასში, მეორეთ ნოემბერში & ქვევრი სავსე უნდა იყოს.

## 210. ანტაშირა.

ღარიდანვე აიღეთ თეთრი ყურძნის ტკბილი, დიდს ჭვახში & მაშინვე აადუღეთ, ქაფი მოხადეთ & გააციკეთ, შემდეგ ჩაასხით კარგათ გარეცხილს ქოცოში, გაამსეთ შირამდის, შემოუწყოთ ქოცოს შირზედ ვაზის ფოთლები, დახურეთ სარქველი & ძაწა დააყარეთ, ზედ ცივი წყალი დაასხით & ისე მაგრათ დატკეპნეთ, რომ კარგათ დაიტალასოს. შემდეგ დეკემბერში გადაიღეთ ღვინო, მაჭარივით სასმელი იქნება.

## 211. ძმრის დაყენება.

ქილასში ჩაასხით სადედათ ერთი სტაქანი ძმარი, შემდეგ ღვინო დაასხით, ძალიან კი ნუ აამსებთ, მერმე ზურის ნა-

ტუხი გასუსეთ ცეცხლში ღ შიგ ჩააგდეთ, მოაკარით მაგრა  
პინს ღ თბილათ ცეცხლთან დადგით, შეიქმნება ცხარე  
ძმარი.

### მელნის მოხარშვა.

242. მ ე ლ ა ნ ი.

შავი გუნდას დასაყუთ მარხლშათ ღ ერთს გირვანქა  
გუნდას ზედ დაასხით ერთი თუნგი წითელი ღვინო, სა-  
მი დღე დამბალი იყოს, მეოთხე დღეს ჩაასხით ერთიან  
ქვანში ღ ერთი თუნგი წყლიც დაუმატეთ ღ ხარშეთ,  
ერთი ჯოხი მუხის ნახშირიც შიგ ჩააგდეთ, როდესაც  
შეატყოთ რომ საკმაოთ იდგულა, გააციეთ ღ ორი სტო-  
ლის კოვში დასაყილი ძაღა შიგ ჩააყარეთ, მერმე კალ-  
მით ქაღალდზედ გასინჯეთ, თუ მელანი შავი არ იყოს,  
კიდევ ძაღა მოუმატეთ, ერთი ბურხუთის მოწვეის ტოლი  
დასაყილი უინვარი შაქრიც ჩააყარეთ ღ ჩაასხით ჭურ-  
ჭელში.

### კალის უმარილის დაწვა.

243. კ ა ლ ი ს უ მ ა რ ი ლ ი . \*)

მოიღე სამი კარგი რბილი კაღა, დაამტკრიე ღ ახადს  
მოკალუღს ტაფაში გაადნე ღ ჩაასხი ჯამში, რაც ლექი  
ღ ჭურჭელა აქვს ძირში დაჩქება, კაღა ისევე გადაწურე ტა-  
ფაში ღ კიდევ გაადნეთ, ერთი სიტყვით სუთჯერ უნდა  
გაადნოთ ღ გადაწუროთ, შემდეგ ერთი ტყვია გაადნეთ  
ღ ზედ დაასხით, მერმე უხმარებულს ქოთანში ჩააგდეთ  
თხის ქონი ღ დადგით ცეცხლთან, რომ გადნეს ქოთანს

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

მიაკლ-მოაკლეთ ღ შეკდეთ ეს ქოთანსი გასურებულს  
ცეცხლში, რომ გამოიწოს ღ გამოიღეთ წყნარა, რომან  
გასქდეს, როდესაც გაგრილდეს, მაშინ შიგ ჩააწეთ:  
ეს გადამდნარი კალა, ტყვიას. სამი თითო კაპუიკიანი თეთ-  
რი წმინდა სანთელი ცალკე გამდნარი, ერთი სტოლის  
კოვზი არჩეული თეთრი საკმელი, ოთხი ბერძნული თხი-  
ლის სიმსხლე ყინვარი შაქარი, თვრამეტი კვერცხის ცი-  
ლა გათქეუილი თეთრათა, ერთი სტოლის კოვზი წმინ-  
დათ დაფსეკილი თხის ქონი, ერთი სტოლის კოვზი  
დაფსეკილი მარნდულის საპონი, ანუ ნუშის საპონი,  
ერთი სტაქანი დაფსეკილი ნუში, ეს მასალა სულ ყველა  
ცალ-ცალკე თითო ჩარქ თეთრ ქაღალდში შეჭხვიე ღ ჩა-  
აწეთ ამ ქოთანში ღ ქოთანსი შედგით გასურებულს ბუ-  
ხარში, მოუწეთ გარს ქრცხილის შეშა, ქოთანს პირზედ  
უნდა დააფარეთ ქოთნის ხატები, ანუ სპილენძის ჯაძი,  
ერთს საათს რომ იდუღოს ქოთანმა ღ მერმე რკინის  
კოვზი უნდა გქონდეთ ღ იმ კოვზით კარგათ მოურიეთ,  
ცეცხლი ცხარეთ უნდა ენთოს, რომ მალე დაიწოს, მერმე  
კიდევ დასურეთ ხოლმე პირზედ ჯაძი, რომ შიგ არა  
ჩაცვივდეს რა, ორ საათში ერთსულ კი მოურიეთ, დი-  
ლით საღამომდის დაიწვის, როდესაც შეატყოთ, რომ  
ყო დაწვა, კოვზით ამოიღეთ გასინჯეთ ღ შექდებ ცეც-  
ხლი გაუნელეთ, რომ გაგრილდეს ღ წამოყარეთ, თუ გუ-  
ნებებათ გადარეცხეთ ღ გუნებებათ გასცრით ღ იხე იხ-  
მარებთ. მანამდის დაწვა არ შეატყოთ, ცეცხლი არ გაუ-  
ნელეთ.

მასალათ მიეცით:

სამი კალა,

ერთი ტყვია,

სამი თითო კაპუიკიანი წმინდა სანთელი,

ერთი სტოლის კოვზი თეთრი საკმელი,

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

## 211. თურის შეღებვა.

ორი შაურის ჩოღანი, ჩაყარე ორს ჯამს წყალში და აადუღე რომ ჯამ ნახევარია დადგეს, შემდეგ გაწურე და ამ წვენში ჩაყარე სამი შაურის ჭიათური, წმინდათ დანაყილი, დადგი და ორი პირი წამოადუღე, გადმოღების დროს ერთი შაურის ლოთური ჩაყარე, რომ წამოიდუღოს; გადმოიღე, მერმე ერთი ბერძნული თხილის ტოლი უინვარი შაქარი დანაყე და ჩაყარე, შემდეგ ჯალაშა ჩასდე ჯამში და რაც იმას დაასკელებს, იმოდენი წვენი გადმოწურე და დასხი, მერმე ამოიღე ჯალაშა და გაფინე რომ გაშრეს, ახლა სელმეოვრეთ ისევე ისე დასკელე და გაფინე, ერთი სიტყვით ოთხჯერ უნდა დასკელო და გააშრო, მაშინ შეიღებება თური და ვინაცა სურს წაისომს.

სასაპნე ტუტის გამოხდა და საპნის მოხარშვა.

## 215. სასაპნე ტუტის გამოხდა.

ჯერ ქონი აწონეთ, რამდენი თუთიყ ანის, იმოდენს თვითოეულს თუთის ქონზედ, თითო გოდი გირი, წყალ დაუსხმელი, ცხარე, და ორ გოდ ნახევარი ნაცარი, გაცხრილული, დაგვიღს ადგილზედ დააგრძოკეთ, შემდეგ შემოდგით დიდის ქვაბით წყალი, აადუღეთ და იმ აგრძოკილს ნაცარსა და გირს ზედ დასხით და თან ნიხბით აურიეთ, რომ დაფხეკოს. ანც ძალთან სკელო უნდა.

იყოს ღ ანც ძალის მშრალი. მერმე აიღეთ ნიხით, ჩააყარეთ გოდრში ღ ნელა დასტკეპნეთ.— იმისთვის უნდა გააწყოთ პტუელი ფიცარი, ტასტოით, ძალა; იმ პტუელს ფიცარს, ტალახით, აქეთ-იქით შემოუღესეთ ღ იმ ფიცარს შუაში, გრძლათ ამოუღარეთ, რომ ტუტა არ დაიღვაროს ღ ის გოდრები იმაზედ უნდა დასდგათ; შემდეგ გოდრებს შუა გულში ამოღარუტნით რაც ერთი თუნგი წყალი ჩაესმებოდეს იმტოლას ღ ზეიდჯან ნაბადი უნდა გადაათვაროთ, ნახევარ საათში ზედ ერთი თუნგი ცხელი მღუღარე წყალი დასხით სოღმე რომ გაიჟნთოს ღ ტუტა დაიძრას.— რამდენი ლიტრაც ქონი არის, იმდენი თუნგი თავი ტუტა უნდა აიღოთ ღ სულ ერთს ქოცოში დააყენოთ, რომდესაც თავი ტუტა შესრულდება, მუორეზედ, კიდევ ლიტრა ქონზედ, რჩი თუნგი შუა ტუტა უნდა აიღოთ ღ ესეც სხვას ჭურჭელში ცალკე შეიხახოთ.

გოდრებს წყალი ახლა ხუთს მინუტში ერთხელ უნდა დასხათ, რომ ნელი ტუტა ჩამოვიდეს; ეს ბოლოხ ტუტა იმთენი უნდა აიღოთ, რომ ვარკველათ სასაზნე იმითი უნდა შემოდგათ ღ თითო ტაშტს ეს ნელი ტუტა ორჯულ უნდა დაესხას, იმთენი უნდა იყოს.— ტუტა რომ ღარიდან ჩამოდიოდეს დიდი ხანი, მიდგმული უნდა ქონდეს ჭურჭელი ღ რამდენიც აივსოს ამ ვარკველით უნდა შეინახოთ სოღმე, როგორც დავსწერე.

**246. სანის მოხარძვა.**

მოიღეთ ქონი, რისაც გენებოთ ღ თუ ღორის ქონი არის, მაშინ ვი ცოცრა სხვის რისამე ქონიც უნდა გადაურჩოთ, უკეთესი იქნება.

ერთს დიდს საბანოვე ტაშტში მოხარძება ხადი ლიტრა ქონი. ამ ქონს ზედ დასხით, ვირამდის, ბო-



ღოს ტუტა, შეუკეთეთ ღ ხარშეთ, ისე რომ არ გად-  
მოვივიდეთ; ერთი რიგობა რომ დუდილში შეიშროს,  
მეორე რიგობა კიდევ ის ბოლოს ტუტა დაასხით, მეო-  
რეტაც რომ შეიშროს ღ მესამეზედ შუა ტუტა დაასხით,  
ლიტრა ქონზედ ორი თუნგი ღ ხარშეთ, კიდევ ესეც  
რომ შეიშროს, მეოთხეთ დაასხით თავი ტუტა ასლ  
ლიტრა ქონზედ ერთი თუნგი; ესეც რომ დუდილში  
შეკა, მერმე მზათ უნდა გქონდეთ დაფქული მარილი,  
ერთს ლიტრა ქონზედ ერთი ხარკეი, ესე იგი ორ გინ-  
ჯანქა ნახევარი ღ მამინ ტაშტს უნდა გამოუკეთოთ რომ  
განუღდეს ღ შიგ ჩაყარეთ ეს მარილი ღ წყნარა წამო-  
ადუღეთ საპონი, რომ არ იფეთქოს ღ არ გადმოვიდეს,  
მერმე გადმოიღეთ ტაშტში ღ ჩაასხით საპონი სხვას  
ტაშტებში, ანუ ვარცლში, რომ გაცივდეს ღ მეორეს  
ღდეს სანჯლით ვალაზოტებთ ამოსტკრით.

თუ რომ გინდათ, ძალიან საგულის-გულათ საპო-  
ნი, ეს მოხარშული ვალაზოტები ისევე დასტკრით ღ ჩა-  
ყარეთ ტაშტში, ზედ დაასხით თუნგ ნახევარი თავი ტუ-  
ტა ღ გაადხეთ ნელს ცეცსლზედ რომ წყნარა წყნარა  
ადუღდეს ღ სულ გაიშალოს საპონი, შემდეგ ისევე გად-  
მოიღეთ ღ ჩაასხით სხუას ტაშტში ღ მეორეს ღდეს  
ამოსტკრით.

### 217. ალისარჩულის მოუვანა ღ შენახვა.

ალისარჩულის თესლი აპრილში, როგორც ლობიო,  
ისე უნდა დათესოთ, რომ ამოვა, ორჯელ გათოხნოთ,  
ეს ალისარჩული გაიშლება თიბათვეში, რაკი შემოვა ერთს  
თვეს უკვე ღდეს დაიკრიფება. დილით, უმსკოთ უნდა  
დაკრიფოთ ალისარჩულის ყვავილი ღ ჩაყაროთ ხონში,  
მერმე წმინდათ ფაფოთაქვით დახაყეთ ღ ერთი ფინჯანი  
წყალი დაჭკარით, შემდეგ საფერავის ვაზის ფოთოლი

სტოლზედ გაშალეთ. ჭ ზედ ეს დანაყილი ალისარჩული თხლათ დაფინეთ, ზემოდანაც საფურცავის ფოთლები დააფარეთ. ჭ იყოს ისე შეადლებდის, შემდეგ ამოიღეთ. ჭ მაგრათ ხის თეთრში გაწურეთ, ალისარჩული ბლუდზედ გაშალეთ. ჭ გრილოში დადგით, რომ გაშრეს.

ამ ალისარჩულის განაწურის წვენით, თუ გენებებათ, ნარგისი შელებეთ.

## 243. ნარგისის შელებვა.

მოიღეთ ეს ალისარჩულის განაწური წვენი. ჭ საში მარცვალა ძვესე ისრბი ჩააწურეთ, მეტე ძაფი გააკლეთ ცივს წყალში, გაწურეთ, გაწეწეთ. ჭ ჩადეთ შიგ ამ წვენში, გადააბრუნეთ. ჭ სალამოდის ოდოს ისე, ხანდისხან კი ჩაურეთ, სალამოზედ ამოწურეთ. ჭ ამისთვის ზოიტანეთ მწვანე ყურძნის ფოთოლი, გაშალეთ სტოლზედ. ჭ ეს შლილი ზედ გადააშალეთ, გაწეწილი, ზემოდგანაც ისევე ეს ვაზის ფოთოლი დააფარეთ. ჭ დაადეთ, ზეიდგან ფიცარი, მაგრამ; იმ დამეს ძაფი ისე იყოს, მანამდის კიდევ დილას ადრინან ალისარჩული დაიკრიფება. ჭ დაინაყება, მეტე კიდევ როგორც ზემოთა სწერია, ისევე ისე დანაყავთ, გასწურავთ. ჭ ხელმოკრეთ ჩაჭსდებთ, იმ წვენში ძაფსა. ხუთი გზობა უნდა ჩაიდოს, რომ კარგი ნარგისი მოვიდეს. შემდეგ ერთს ჯამს წყალს, დააწურეთ ცოტა ისრბი. ჭ შიგ გააკლეთ ეს ძაფი, ამოწურეთ, გაშალეთ. ჭ გააშრეთ გრილოში.

თუნდა ნარგისი ძაფის შელებვა არც კი გენებამდეთ, ალისარჩული ძინც უნდა დანაყათ. ჭ ამ რიგათ მოაგროვოთ როგორცა სწერია. ჭ ისე შეინახოთ პარკით, გამხმარი, ორს წელიწადს უკანაც ივარგებს ძაფების შესალებათა.

როდესაც აღისარჩულის გამოხდა გინდოდეთ და  
ძაფების შეღება, მაშინ ჯერ უნდა ტუტა გამოჭნადოთ,  
რადგან სადღათა და ძაფების გამოსახარშათ საჭირო  
აქის.

249. ტუტის გამოხდა, ძაფების გამოსახარშავათ და  
აღისარჩულის დედათ, ანუ შაქრათ. \*)

ჯერ ნაცარი უნდა მოაგროვოთ და დაგვიღს მიწა-  
ზედ გაცხრილოთ, რომ ნახშირი არ შექუყვას შემდეგ  
ზედ უნდა გადააწვათ ორი კონა ვაზის წალაში, მერმე  
მოიღეთ ერთი ჰტუელი ფიტარი და ტასტივით ცოტა მალ-  
ლა, დადგით, რომ გოდრები ზედ დაეწეოს; ფიტარი  
სიგრძქედ, აქეთ-იქით ტალახით შემოღესეთ და შუა აღ-  
ვიღსს ამოუღარეთ, რომ ტუტა არ დაიღვაროს, მერმე  
დადგეთ დიდის ქვებით წყალი, იქვე ასლოს და როდესაც  
ადუღდეს, იმ ნაცარს დასხით, თან ნიხბით აფურუკეთ  
არც ძალიან უნდა გაათხვლოთ და არც მშრალი უნდა  
იყოს. გოდრები ამ ტასტივით დამზადებულს ფიტარზედ  
დადგით და მერმე აიღეთ ნიხბით ნაცარი და ჩაყარეთ,  
თან მრგვალის კეტით გატარეთ, მერმე ამოღარუტნეთ შუა  
აღვას ნაცარი იროდნათ რომ, ერთი თუნგი წყალი ჩა-  
ეტოოს, მერმე დასხით ადუღებულ წყალი და ზედ ნა-  
ბადი გადაათარეთ, რომ სუსი არ ამოჭკრეს. რამდენიც  
წყალი ჩაიშროს ამ გოდარმა, იმდენი თითო თუნგი  
ცხელი წყალი დასხით, შუაში რომ აქეთ იქით არ გა-  
დავიდეს და ფიტარს ქვეშ, დიდი ტაშტი დაუდგით, რა-  
დესაც ტუტა დაიძვრეს, მაშინ იმ ტაშტში თიხის ხელ-  
ჩაფა დადგით და ღართან მიუდგით, რომ ის წვეთ-წვეთა

\*) შაქარს ეძახიან იმ ტუტას, რომელსაც აღი-  
სარჩულს გამოხდაში, დასხმენ სოლმე.

ტუტა შიგ ჩადიდეს & როდესაც აივსება დიდს ქილაში უნდა ჩაასხათ & იმას ისევ ისე უნდა მიუღვათ. — ტუტა დიდიდამ შუადღემდის დაიძვრის. მაშინ არის კარგი ტუტა, როდესაც შავათ გამოვა ის ტუტა უნდა შეინახოთ ცალკე აღისარჩულის გამოსახდელათ.

პირველი ტუტა რომ წავა, ფერსაც იცვლის & მაშინ ეს შუა ტუტა ცალკე უნდა შეინახოთ, ბოლოს ტუტაც ცალკე აიღეთ. — ტუტა ერთს დღეს & ღამეს იდენს & თუაღი უნდა დაიჭიროთ რომ არ დაიღვაროს; ამ ტუტას სამს ქილაში შეინახავთ & დაისწავლით პირველ აღებულს, მეორეს & მესამეს.

## 250. ძაფების გამოხარშვა.

დიდი ტაშტი გარეთ ცეცხლზედ შემოდგით & თავი ტუტით აამსეთ, რომ აღუღდეს მერმე საცდელათ ბაწარი დაგრიხეთ & შიგ ჩაავდეთ, თუ გასჭრა, კარგი ცხარე ტუტა ყოფილა. აგრეთვე აწონეთ ერთს ლიტრას ძაფზედ ნახევარი ლიტრა სავონი, შემდეგ თხლათ დასჭერით & ხონში ჩაყარეთ ზედ დაასხით ორი ჯამი ცივი ტუტა, სავონი სულ უნდა გაიმალოს ისე აურით, მერმე ნახევარი ჩაასხით ამ მდუღარეს ტაშტში & ნახევარი შეინახეთ. რომ გადმოიდუღოს, აღის ფრისა & ოქროს ფრისათვის რომელიც ძაფები გქონდეთ ნიშანი შეაბით & ჯახდრის სეზედ აასხით, გამალეთ კარგათ & ისე მშრალათ ჩაჭვიდეთ ტაშტში, მარდათ დაატრიალეთ რომ არ დაიწოს & ან ტაშტის ნაპირას არ მიაკაროთ, მერმე ჯამით ცივი წყალი გედგეთ ხელი დაისველეთ & შლილს ზედ დაჭკარით & გამინჯეთ თუ გამოხარშული არის, გათეთრდება & თუ ილაპება, კიდევ გამოხარშვა აკლია. — შემდეგ ტაშტით ცივი წყალი გედგეთ & რასაც დროს შეატყოთ რომ გამოხარშა ამოი-

დეთ ზ ეს ძაფები ამ წყალში ჩაყარეთ, იმდენი რეცხეთ  
ღ უცვალეთ ცივი წყალი, რომ საპონი არ შეყოლოთ,  
მერძე ამოწურეთ, გაშალეთ ზ ხარისაზედ გაფინეთ,  
ცხარე მწეზედ.

ამ დიდი ტაშტიდგან ტუტა სულ დაცალეთ ზ  
ხელახლათ მოიტანეთ ხელი ტუტა ზ ენაზედ დაიკარით,  
თუ ენა დაგწოთ, ცოტა წყალი მიუმატეთ ზ ჩაასხით  
ტაშტში, რომ აღუღდეს ის შენახული საპონიც მაშინ  
ჩაასხით, მოიღე ძაფები: საჩაღისფრე, საპირისფრე,  
ხანდლის ფრისათვის ზ ციაგი ვარდის ფრისათვის, აას-  
ხით ჯანდრის ხეზედ ზ ჩაჭკიდეთ ტაშტში, მერე ხელი  
დაისველეთ ზ დაატრიალეთ რომ არ დაიწოს ზ როდუ-  
საც გამოიხარშოს გასინჯეთ ზ ჩაყარეთ ისე, ისე ცივი  
წყალში, გარეცხეთ ზ გაფინეთ, ყოველივე ასე დაამზა-  
დეთ; რომ გაშრეს მერძე ძაფები ხელით უნდა დაფშვნი  
ტოთ ზ მოიტანათ ორი ჯანდრის ხე, შულოზედ გაუ-  
კეთოთ, ერთმა ძაგრათ ორის ხელით ჯანდრის ხე უნ-  
და დაიჭიროს ზ მეორემ დაფერებოს, თან შულოები  
უნდა დაასწოროთ, სულ თითო თითოთ უნდა დაჭყერო-  
ხეთ ზ შეინახოთ შელებამდის.

## 251. ალისარჩულის გამოხდა.

(როდესაც ალისარჩულის გამოხდას დაიწყოთ,  
შირველათ ალისარჩული უნდა აწახოთ, ხუთი კვერცხი  
რომ ალისარჩული იყოს, ერთი კვერცხი საღლისფრე ზ  
საპირისფრე ძაფი, უნდა იყოს, როდესაც ალისარჩულს  
ამოსწურამთ. შემდეგ ორ ჩაწილათ უნდა გაჭყოთ ზ  
ჩაყაროთ, ორს ამერიკის პარკებში, ანუ ხამის პარკებში,  
რომ ცალცალკე უნდა ირეცხოს.)

ეს აწახილი ალისარჩული საღამოთი ჩაყარეთ დიდს  
ქვაბში ზ დაასხით რამდენსაც ხელი გაუძლებს ცხელი

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

მეორეს დღით, ექვს საათზედ ადექით ღ პირვე-  
ლათ მოამზადეთ ჭურჭლები. ერთი დიდი ტაშტი ხონ-  
დრაკისათვის ღ ორი დიდი ტაშტი, ალისარჩულს სა-  
რეცხათ; აგრეთვე ოთხი დიდრონი ქვაბები წმინდათ გა-  
რეცხილი ღ მოკალუელი.

შემდეგ, ის ალისარჩული, მუჭით გუნდ-გუნდათ, მაგრათ  
ამოწურეთ ღ წვენიც პარკში გაწურეთ რომ თან ალი-  
სარჩული არ გაჭყვეს, მერე ეს წვენი ჩასხით დიდს  
ტაშტში ღ შიგ ჩაყარეთ საოქროსოფრე ძაფები ისე  
დადგით რომ შეიღებოს. ეს ამოწურული ალისარჩული  
ორ ნაწილათ ორს პარკში რომ ჩაჭყურით, პირზედ პატ-  
რუქი უნდა მოუჭიროთ რომ ალისარჩული არ წამოცვიფ-  
დეს რეცხაში ღ არც ძალიან დაბლა უნდა მოუჭიროთ  
ალისარჩულს, ახლა, რომ ალისარჩული გაშლით ირეც-  
ხოს.

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

ორთავემ დასხხან თითო ჯამი ნელთბილი წყალი ღ  
ორნივე ერთს დროს უნდა მოჭყენენ რეცხას ღ როგორც  
სარეცხი გაურეცხიათ, ისე მოუსონ სელი, სამი ოთხი  
წარეცხონ თუ არა, ჩასხხან ეს ხონდრაკი დიდს ტაშტ-  
ში.

ახლა მეორეთ დასხხან კიდევ თითო ჯამი წყალი  
ღ წარეცხონ ისევ ისე ღ იმავე ხონდრაკის ტაშტში  
ჩასხხან.

ახლა მესამეთ დასხხან ღ წარეცხონ ღ სულ იქვე  
ერთათ ჩასხხან.

გიდეკ მეორეთ დასსსან ღ წარეცხონ ღ იქვე ჩასს-  
ხან. მესუთესედ, კარგათ გაწურეთ, წამოყარეთ ორ-  
თავ ტაძტებში, აღისარჩული, გაძალოთ ღ გაწეწეთ, მერ-  
მე ის თავი ტუტა რომა გაქეთ შეხახული ძოილით ღ  
ორი სტოლის გოგზი ერთმა დასსსით ღ ორიც მეორემ,  
გარგათ დასრისეთ, რომ აღისარჩულს გაუჯდეს, მერმე  
ისევ ისე ჩაყარეთ ზარკებში ძოაკართ პირს ღ ზედ  
დასსსით თითო ჯამი წყალი ღ რეცხეთ, როგორც რეც-  
ხამდით ღ ეს შაქარ ნაკრავი წვენი ჩასსსით მეორეს ჭურ-  
ჭელში ღ დასსსით აღისარჩულს გიდეკ თითო ჯამი წყა-  
ლი ღ ხელმეორეთ წარეცხეთ ღ ესეც იმას ზედვე დასს-  
სით; ახლა მესამეთ წარეცხეთ ღ გიდეკ იქვე ჩასს-  
სით; რა გი ტუტა ეგვრება სამჯერ უნდა წარეცხონ  
ხოლმე ყოველთვის, ეს იქონიეთ სახეში.

(ეს პირველი ტუტა ნაკრავი ყაჭებისათვის ივარგებს)  
ახლა მეორეთა ჭკარით ტუტა, ისევ ისე ორი სტოლის  
გოგზი ერთმა ღ ორიც მეორემ, დასრისეთ გარგათ ზარ-  
კიანათ, აღისარჩული ღ დასსსით თითო ჯამი წყალი ღ  
წარეცხეთ; ამ მეორე ტუტა ნაკრავსა ჭკვიან თავი წვენი  
ღ აღისფრის შესაღებით ამას ცალკე შეინახავთ დიდს  
ჭვახში, ორნივს.

მეორეთ ესლა უტუტოთ რომ გაირეცხება, ეს გი-  
დეკ ცალკე ჩასსსით, — ეს იქნება შუა წვენი.

მესამე უტუტოთ განარეცხი, გიდეკ ცალკე ჩასსსით,  
ეს იქნება ბოლოს წვენი.

მესამეთ გიდეკ ჭკარით ტუტა, ისევ ისე ღ დას-  
რისეთ ზარკიანათ აღისარჩული, შემდეგ დასსსით თითო  
ჯამი წყალი ღ წარეცხეთ; ეს წვენიც დასსსით იმ პირ-  
ველს თავ წვენს, რომელიც გიდეკათ, დანიშნული.

ამის შემდეგ წანარეცხი დასსსით ისევ შუა წვენს,  
ღ იმის მომდევნო წანარეცხი დასსსით ბოლოს წვენს.

მეოთხეტ კიდევ ჭკარით ტუტა ჯ დასრისეთ, შემდეგ დასსხით თითო ჯამი წყალი ჯ წარეცხეთ. ეს მეოთხე ტუტა ნაკრავი წკენი ხასხით ცალკე ჯ დაისწავლეთ, რომ ეს იქნება შირის ფრის შესაღები წკენი.

ამაზედ მოძველეთ წანარეცხი, ისევე შუა წკენს დასსხით ჯ ბოლოს წანარეცხი ბოლოს წკენს დასსხით.

მეხუთეთ აღისარხულა წამოჭყურეთ, აწეწეთ, კარგათ აშაღეთ ჯ ჭკარით ორი კოვში ტუტა ჯ ისევე ჩაყარეთ შარკში, დასსხით ზედ თითო ჯამი ხელ-თბილი წყალი, რომეორათაც აქამდის ჯ წარეცხეთ. ეს წკენიც დასსხით კიდევ თავ წკენს...

იმ სპირისფრე წკენში გი აღარა აურიოთ რა...

მეორეთ დასსხით წყალი წარეცხეთ, დასსხით შუა წკენს ჯ ბოლოს წანარეცხი—ბოლოს წკენსა.

(აღისარხულს მანამდის ფერი აქვს, ამ გვართ უნდა ირეცხოს, შირველი ტუტა ნაკრავი თავ-წკენს დაესხას, მეორე წანარეცხი შუა წკენს ჯ ბოლოს წანარეცხი—ბოლოს წკენს. ტუტა შვიდჯერ უნდა ეკრას ჯ რომესაც წარეცხება, შარკი კარგათ უნდა გაიწუროს ხოლმე ჯ ერთხელ რომ ტუტასა ჭკრამთ ჯ წარეცხამთ, ორი გზობც უტუტოთ უნდა წარეცხოთ.—ყოველი წანარეცხი ტუტიანი თავ-წკენს უნდა დასსხათ, მოძველეთ წანარეცხი შუა წკენს, ჯ ბოლოს წანარეცხი ბოლოს წკენს: ესენი კარგათ უნდა დაიხსომოთ.

### ახლა დავიწყოთ შეღებვა.

— ოქროს ფერი:—რომეღიც ჩაჭყურეთ, შირველათ, აღისარხულის განაწურება, ის უნდა შუა დღის შემდეგ ამოიწუროს. გააკლოს ცივს წყალში, გაწუროს გაშაღოს, ხარისხაზედ ჯ გაჭკიდოს გრილოში, ამ ოქროს



ფერის ამონაწერს წვენი ს ა ჩ ა ლ ი ს ფ რ ე ჩ ა დ ე თ ლ თუ  
ციაგი გინდათ; ძაფი ძალე ამოწურეთ.

ვინიცობაა, სიწითლე გაჭკრავდეს ჩაღის ფერსა, ჯერ  
თეთრს მიტკლეს ნაჭრებს ჩაჭურით, კიდევ ამოაჭმეკთ  
ღ ისე შეღებამთ ჩაღის ფერს.

— სანდლის ფერს რომ ღებამდეთ, ჯერ ძაფი  
ცავს წყალში დასკულებთ, გაწურეთ, გაშალეთ,  
ღ მერმე მოიღეთ ერთი ფინჯანი პირის ფერის წვე-  
ნი, ერთი ფინჯანი ჩაღის ფერის წვენი ღ ერთი ფინ-  
ჯანიც ცივი წყალი, ერთათ აურიეთ ღ ძაფი ჩადეთ შიგ  
სახქარათ, გადააბრუნეთ, ამოიღეთ ღ ისევ გააულებთ  
ცავს წყალში, გაწურეთ თუ სიწითლის ფერი სჭარბობს,  
ჩაღისფერის წვენი ღ წყალი ერთათ აურიეთ ღ იმაში  
გააულებთ კიდევ, თუ სიყვითლის ფერი სჭარბობს ღ  
მაშინ ერთი კოვზი ლიმონის წვენი, დაჭკრით წყალზედ  
ღ შიგ გააულებთ. თუ კარგი არის ღ არც ერთი აღარ  
უნდა, მაშინ ცივს წყალში გააულებთ: გასწურავთ, ღ გა-  
ფენთ

— პირის ფერს რომ ღებამდეთ, რომელიცა  
გაქვსთ საპირისფრე წვენი, იქიდაძ დაახით ბადიაზედ  
იმოდენი, რაც რომ ძაფს დასკულებს, მერმე ზედ დაახ-  
ხით ერთი სტაქანი წყალი ღ ნახევარი კოვზი ლიმონის  
წვენი მიეცით, მოურიეთ ღ ძაფი წყალში დასკულებული  
ღ გაწეწილი ჩადეთ შიგ, გადააბრუნ-გადმოაბრუნეთ ღ  
შეწურეთ; შემდეგ კიდევ ცივს წყალში გააულებთ, გაწუ-  
რეთ ღ გაფინეთ ცალკე, ხარისაზედ, რომ რქროს ფერს  
არ მიაკარათ, თორემ აჭრელდება.

თუ ც ი ა გ ი პ ი რ ი ს ფ ე რ ი გ ინ და თ, წყალი მო-  
შეტეხული დაახხით ღ თუ მჭ ა ხ ე პ ი რ ი ს ფ ე რ ი  
— მაშინ წყალი ცოტა მიეცით.

(პირის ფერისა ღ აღისფერის შესაღებავათ, ღ ე ღ ა თ

ლიმონი უნდა გქონდეთ, წმინდათ გამოწურული ჭ გამოწურული, ანუ ბროწეული, ანუ ახალი ისრბი. ანუ ტყე-  
რამი.—მკვასევე უნდა მოხარშოს გამოწუროს ჭ ისე შე-  
ინახოს, ანუ გოწახურის წვენი; ყველაზედ უკეთესი კი არის  
ლიმონი.)

### ა ლ ი ს ფ რ ი ს შ ე ლ ე ბ ე ა

მოიღეთ თავი წვენიდგან, რადენი წვენიც იმ ძაფს  
დაჭყარავს ჭ ჩასხნით ტაფაში, გაათბეთ ჭ ერთი სტო-  
ლის კოვზი ლიმონის წვენი ჩასხნით დედაი ჭ მოუწო-  
ეთ, დასკვლავებული შლილი გაშალეთ ჭ შიგ ჩადეთ, გა-  
დააბრუნეთ ჭ დადგით თბილათ, ზედ თეთში დააფარეთ,  
მანამდის იმ სიწითლეს ამოსტამს. ხუთს მინუტს შემ-  
დეგ. ხელახლათ განიმეორეთ ჭ კიდევ ისე დაამზადეთ  
ალისფურის წვენი ჭ ჩადეთ, ხელმეორეთ საალისფურე ძა-  
ფი, მანამდის იმ თავ წვენს შეაღვეთ.—(თუ ბევრი არის  
ძაფები, რის ტაფაში უნდა ჩადოთ სოლმე. ჭ წვენი  
ძალიან არ უნდა გააცხელოთ, თორემ ალისფურს შავი ფე-  
რი აჭყვება ჭ ხრც ცივი უნდა იყოს, რომ თეთრი ალი  
აჭყვება.)

ახლას მოჭყვებით მეორეთ შუა წვენიდან ჭ მანამ-  
დის შეაღვეთ, სულ ასე ჭლებავთ, როგორც ზემოთ დავს-  
წერეთ, ეს წვენიც რომ გამოიღვეს ჭ შემდეგ,—ბოლოს  
წვენს მოჭყვებით ჭ ისევე ისე შეაღვეთ. (თუ ნახსამთ რომ  
გარგი ალისფური შეიღება ჭ ამ ბოლოს წვენმა სიყვით-  
ლის ფერი მისცა რამ, მაშინ ალარც კი იხმარებთ ამ ბო-  
ლოს წვენსა. ესეც უნდა ვსთქვათ, რომ რამდენჯერაც  
ამოწურამთ ალისფურს ძაფს, მანამ წვენს ხელმეორეთ  
გააცხელებთ, მანამ უნდა თბილათ, წმინდას რამშივე შე-  
ხვიოთ სოლმე, რადესაც გაცხელებს წვენი ჭ გამოი-  
ღებთ გასწავთ ჭ ისე ჩასდებთ.)

პირისფრისა და აღისფრის ნადებავში ყაჭის ძაფე-  
ბი შეღებეთ ხოლმე.

როდესაც ძაფები დაშრება, ჯერ ხელით უნდა მოფუ-  
შნიტოთ და შემდეგ ჯანდრის ხით დაფეროთხოთ და ისე  
შეინახოთ.

## 252. სოსნის შეღებვა.

მინდორზედ, ყანებში რომ სოსანი ყვავილი იშლე-  
ბა, დილა ადრინათ მოაკრეფინეთ და მოიტანეთ, შემდეგ  
დაასხით ხუთი ექვსი გოგობი და ასე ააჩხეკინეთ: სო-  
სანს ჯგუფათ ფოთლები ისე მოჭსწყვიტეთ, რომ გული  
და ფესვი არ შეჭყვეს, სულ ასე თითო, თითოთ დააჩ-  
ხეთ, მერმე გასცხრილეთ, რომ თესლები არ შეჭყვეს.

შემდეგ როგორც აღისაჩხულისათვის თავი ტუტა  
დამიწერია, იმისთანა ტუტა უნდა გქონდეთ და ძაფიც იმის-  
თანას ცხარეს ტუტით უნდა მოსაჩმოდოთ.—სოსანს როდესაც  
დააჩხეკეთ, ჩაჭყრით ტაფაში და ზედ ერთს ჯამს  
წყაალს დაასხამთ და ცუცხლზედ დასდგამთ, რომ ჩაითუთ-  
ქება, მოურევთ და მაშინვე გადმოიღებთ, სოსანსე ძაფი  
მაშინ საჩქაროთ უნდა ცივს ტუტაში გაავლოთ, შეწუ-  
როთ, გაწეწოთ და სოსანში ჩასდოთ, გადააბრუნოთ და  
დასდგათ ისე თბილათ, დასუროთ რომ და იდგეს სა-  
ღამომდის; საღამოზედ ამოიღებთ, გასწურამთ და ისე  
გრილოში გააშრობთ იმ ღამესა, მეორეს დღეს მოფუშე-  
ნეთ ხელით და კიდევ ხელ-ახლათ სოსანს ისევ ისე  
მოფუშადებთ და ჩაჭსდებთ, შუა დღის შემდეგ კიდევ ამო-  
იღებთ და გაჭყენთ გაშრეს,—ახლა მესამეთ ჩასდებთ სო-  
სანში და მეოთხე დღეს კი სოსანს რომ ჩააჩხეკეთ, და-  
ნაყეთ და ცოტა წყალი დაასხით და ახლა ცივს სოსანში  
ჩადეთ, საღამომდის ისე იყოს და შემდეგ გაფინეთ, (სო-  
სანში სამი გზობა უნდა ცხელში ჩადოთ და მეოთხეთ—  
ცივში, მაშინ შეიღებება კარგი სოსანი ძაფი..)

2.—ი ა ს ა მ ა ნ ი.

სოხსნს, როგორც ზემოთა სწერის რომ დაარჩევთ  
& დანაყავთ, მერმე გასწურამთ & იმ წვესს უნდა დაჭკ-  
რათ ერთი ჩაის კოვზი ძმარი & ძაფი ცივს წყალში  
დასველებული, გაწურული & გაწეწილი, უნდა ჩადოთ იმ  
წვესში, საჩქაროთ გადააბრუნეთ; თუ მუქი გიხდათ, კი-  
დეკ გაავლებთ & თუ ანა გასწურავთ & დაჭყენთ გრი-  
ლოში.

**353.** მწვანე ნავთის ფერის & ფუსტულის შეღება

ჟერ ჯმისთანა ტუტაში უნდა გამოჭსარშოთ: მო-  
ხდეთ ნაცარი, გასცურით რომ ანა შეჭყვეს რა, ორი  
ჯამი ჩაყარეთ ქვაბში & ზედ დასხით ცივი წყალი, რო-  
დესაც დაწმდეს, ცალკე გადაწურეთ ტაშტში & შემოდ-  
გით, როდესაც შეთბეს, ერთი გირვანქა თხლათ დათლი-  
ლი საშობნო გახსენით ცალკე & იმ ტაშტში ჩასხით,  
რომ ადუღდეს & სამწვანე, სხანავთისფერე, & საფუსტულე,  
შიგ გამოხარშეთ ამ ნაცარ წმინდში.

შემდეგ თუთის ფოთოლი ბლომით დაკრიფეთ &  
ჩაყარეთ დიდს ქვაბში, დასხით ზედ წყალი & მოხარ-  
შეთ, შემდეგ ეს ფოთლები ამოჭყარეთ & ხელახალი  
ფოთლები ჩაყარეთ, რომ მოიხარშოს, კიდევ ამოიღეთ  
& ახლა მესამეთ ჩაჭყარეთ, სხვა ფოთლები, რომ წვენი  
კარგი გამოვიდეს, მერმე ის ფოთლებიც ამოყარეთ  
& გადმოიღეთ ქვაბი, შემდეგ იმ ქვაბიდან გადმოწურეთ  
პატარას ტაშტში წვენი & ორი სტოლის კოვზი დანა-  
ყილი შაბი ჩაყარეთ, მოურიგეთ, დასვედეთ ძაფი, გაწუ-  
რეთ, გაწეწეთ & ჩადეთ იმ ტაშტში, გადააბრუნეთ &  
დაცალეთ ერთს საათს. მერმე ამოწურეთ & ის შაბ-  
წყალი ცალკე შეინახეთ, & ამ ძაფს კიდევ დასხით ის

ფურცლის წიგნი & კიდევ ერთი საათი დაცალკეთ, მერმე  
შოიღეთ: ერთი სიტყვით სუთჯერ განიძეორეთ ამ წიგ-  
ნის დასხმა; შედეგ ამოწურეთ & გაფინეთ გრილოში,  
რომ გაშრეს.

1 — ნ ა ე თ ი ს ფ ე რ ი .

შოიტანეთ კარგათ მოწეული ანწლის ყურძენი, და-  
შარცვლეთ, ისე დაარჩივით, მერმე ჩაყარეთ ქვამში &  
ზედ დასხით წყალი, ამოჭულაღეთ & საძი ოთხი პირი  
გადმოადუღეთ, მერმე სანჯოთისფრე ძაფს რაც წიგნი ეყო-  
ფა, ტილოში გადმოწურეთ, გაგრილეთ & ხასკვარი სტო-  
ლის გრეზი დახუილი არჯასში, შიგ ჩაყარეთ & ჩადეთ  
სანჯოთისფრე ძაფი, გადაასრუნეთ & ხასკვარ საათს დაა-  
ცალკეთ, ახლა კიდევ ძეორეთ გადმოწურეთ & კიდევ  
იძეორელი არჯასში ჩაყარეთ & ძაფი ისევ ისე ჩადეთ,  
მესამეთაც აკრეთვე & თუ საჭირო იყოს მეოთხეთაც დას-  
ხით; მერმე გააკლეთ ცივს წყალში & გაფინეთ გრი-  
ლოში.

თუ ვინიცობას, ნჯოთის ფერს, ან შავი ფერი აჭეკვს  
& ან ლურჯის ფერი, მაშინ იმ ფურცლის წიგნი, უვი-  
თელი, დასხნით რაზედმე & შიგ გააკლეთ ეს ძაფი  
ისე დაფინეთ.

2 — მ წ ე ა ნ ე .

შოიღეთ კარგათ მოწეული ხის კენკრა, დაარჩივით  
& ჩაყარეთ ქვამში, დასხნით წყალი, საძი ოთხი რომ  
ჩამოადუღდეს, გადმოიღეთ & ტილოში გადმოწურეთ,  
როდესაც სამწახე ძაფს დასხვლებს & როდესაც გაგ-  
რილდეს დასხვლეთ ძაფი წყალში, გაწურეთ, გაწეწეთ &  
ჩადეთ შიგ, გადაასრუნეთ & დაცალკეთ ხასკვარი საათი,  
მერმე ამოწურეთ & ხელძეორეთ ჩადეთ, ახლა კიდევ

მესამეთა ღ მეთოთხეთ ჩადეთ, რომ კარგი მწკანე მოვი-  
დეს, შემდეგ გრილობი დაფინეთ რომ გაშრეს. მო-  
ვრეს დღეს სახეთ, გაფშვიტეთ ღ თუ ან სიჭ-  
რელე აქს, ან ცუდი ფერი ასდგეს, მაშინ ის შაბ-წყა-  
ლი რომა გაქეთ შეხსელი, ყვითლის წვენიითა, ის გათ-  
ბეთ ღ იმაში ცოტა სასხ ჩადეთ, მერმე კიდევ ოთხჯერ  
როგორც პარკელათ ისევ გახვრას წვენში ჩადეთ ღ შემ-  
დეგ ცივს წყალში გააყლეთ ღ გაფინეთ.

3—ფ უ ს ტ უ ღ ი.

მოიტანეთ ის დაეკითღული საფურსტულე ძაფი,  
დასკველეთ, გაწურეთ, გაწეწეთ ღ მერმე იმ კენკრას  
წვენი გადმოსწურეთ ღ ხელ-თბილში ჩადეთ ღ საჩქა-  
როთ გადააბარეთ, ამოიღეთ, ცივს წყალში გააყლეთ ღ  
დაფინეთ. თუ მუქი გნებამდეთ, დააყლეთ ხუთს მი-  
ნუტს.

4—ს ა ლ ა თ ი ს ფ ე რ ი.

დაეკითღული შლიღი, ცივს წყალში დასკველეთ  
გაწურეთ, გაწეწეთ, ღ გააყლეთ იმ საღებავში საჩქარათ.

351. ჭიაფურის შეღება.

ჟერ ჭიაფური აწონეთ, ნამდენი მთხსალიც არის  
ჭიაფური, ორ მიხსალ საკლები ეხდრო უნდა ღ ორიც  
წალ ცალკე წმინდათ დახუეთ ღ დალბეთ ცხელის წყლით;  
მორეს დღეს ჩასხით ქვაბში, ჟერ ჭიაფური ადულეთ  
ღ მერმე ეხდრო დასხით ხელ ღ ადულეთ; საში პირი  
რომ გადმოადულოს, მაშინ ერთი თეთრი გუნდა, წმინდათ  
დახუილი, ჩაგდეთ შიგ ღ მერმე ძაფს შაბი შეეწონეთ  
ორი წილი შაბი გადაყარეთ ღ ძაფის მესამედს შაბში,  
ეს ძაფი უნდა ჩადეთ, შაბი დახუეთ ღ წყლი დასხით.

ჩადეთ ძათვი შიგ ჯ სადუღეთ, მეჩმე ამოიღეთ ძათვი ჯ სამჯერ ცივს წყალში გარეცხეთ, მეჩმე სადუღეთ ეს ჭიაფური ჯ ჩადეთ ძათვი შიგ, წამოადუღეთ ჯ გადმოიღეთ, დადგით თბილათ; როცა გაცივდეს, ძათვი ნახეთ: კარგი ჭიაფური არის თუ არა ჯ თუ არ კარგა, კიდევ გაათბეთ ჯ დადგით ისე, მანამ შეაღებება. შემდეგ ამოიღეთ, გაწურეთ ჯ გათხინეთ გრილში.

### 355. კაკლის ლენჯოში შეღებილი წიხლი.

მოიღეთ ნიგვჩის ლენჯო, წყალი დასხვით ჯ მოხარშეთ, მეჩმე გდოსდგით ჯ გადმოწურეთ ცაშტში, ჩსაც ძათვს დასველებს იძოდენი. წვენი ჯ ჩადეთ შიგ ძათვი, ნახეთ თუ მუქი წიხლი გინდათ, წვენი გამოუცვალეთ, თუ არა ჯ გაავეთ ცივს წყალში ჯ გააშრეთ.

### 356. ენქელაში შეღებული ჩინი.

ენქელა მოკრიფეთ ჯ ყვავილი დაარჩივით, ზედ დასხვით ადუღებული წყალი, როცა ჩაითუთქოს, გაავეთ ძათვი შაბ-წყალში, გაწურეთ, გაწეწეთ ჯ ჩადეთ შიგა, გადააბრუნეთ ჯ ამოწურეთ; ამ გვარათ განიმეორეთ, მანამდის კარგი ჩინი მოვიდეს.

### 357. შაჟის შეღებვა.

ერთი სტილი რომ ძათვი იყოს, ორი სტილი ბროწეულის ქერქი აუწონეთ, მეჩმე ეს ბოროწეულის ქერქი მოხარშეთ წყალში ჯ ძათვი სამჯერ შიგ ჩადეთ, ასე რომ ტიტებს რომ გაცხელებთ ჯ ძათვს შიგ ჩასდებთ, მეორეს დილამდის ისე უნდა იყოს, ახლა მეორეს დილას ძათვს ამოიღებთ, ტიტებს გაცხელებთ ჯ კიდევ ხელმეორეთ ჩასდებთ, ახლა მესამე დილას კიდევ ისე გაცხელებთ ჯ ჩასდებთ, შემდეგ ძათვი გააშრეთ.

მერმე, ორს თუნგს წითულს ძმარს მოადულებთ & შიგ ჩაჭყრით უსმარებელ სამჭედურის წიდას, ექვს ნაჭერს, ჩაასხამთ ქილაში & მავრათ პირს მოაკრავთ, საში კვირა ისე უნდა იდგეს, შემდეგ მოურივეთ სეკადას & პატარას ქვებში წამოასხით & წამოადულებთ, ის დატიტიბული ძაფები ჩააწყე შიგ, შუადღემდის იყოს, მერმე ამოწურე & ეს წვენი ქილაშივე ჩაასხი. მეორეს დღეს ხელმეორეთ ისევ წამოასხი ქვებში & აადულებ, ჩადეე შიგ ისევ ის ძაფები, შუა დღის უკან ამოწურე & კიდევ შიგვე ქილაში ჩაასხი, ახლა მესამე დღეს გადმოწურე ქილიდან ქვებში & აადულებ, ჩადეე შიგ ძაფები, ისევ ისე. მეოთხე დღეს კი, როდესაც გადმოსწურამთ & კიდევ ძაფს ჩაასდებთ, ისევ ისე, შემდეგ ძაფს ნუღარ გააშრობთ, მაშინ გაცხელებულს წყალში ჩაატდეთ დოჭის ქონი ერთი თხილის ტოლი & ჩადეთ ძაფი შიგ, კარკათ გარეცხეთ მერმე ცივს წყალში & გაფინეთ.

კინიტრობა ცუდი შავი მოვიდეს; ორი ბროწეულის ტიტიბი, წამოადულებთ წყალში & ის სიშაკე სეკადაში ჩაასხით, შემდეგ დასდებთ & ისევ ისე შეთებეთ, მშვენიერი შავი მოვა.

### 358. სოხანი ტუსტით.

ტუსტის ევაკილი დაჩჩივეთ სოხნის ფერის ტუსტისა & ჩაყარეთ ტაფაში, დაასხით წყალი. რომ დადგათ ცეცხლზედ & რომ ჩაითუქოს, ძაფი დაშაბეთ & ჩადეთ, გადმოიღეთ & ისე დადვით ხუთს მინუტს, შემდეგ კიდევ განიმეორეთ, მანამ კარგი სოხნის ფერი მოვა. — იასამანი. ამ მოდულებულს იასამანის წვენში ძაფი დაუშაბავი გააკლებთ & იასამანი მოვა.



### 359. ისფრის ხით შეღებვა.

ისფრის სეს, ბაზარში შეწვრიძალები ჰყიდას ხოლმე. უხდა ის სე წვრილათ დახვეწით ღ იმ ღამეს და აღბოთ, ძეორეს დღეს ჩაუაროთ ქვასში, მიუძატოთ გი-  
 დეკ წყლი ღ ადულოთ, შემდეგ ცოტა წამოასხათ ტაშ-  
 ცხედ ღ ძაბი უხდა დაშლათ ღ გაწურათ, გაწურათ,  
 ისე ჩალოთ შიგ; რამდენჯერმე განიძეორეთ ასე, მანამ-  
 დის კარგი ისფური შეიღებება.

ხარინჯის ხითაც ამ რიგათ უხდა შეღებოთ ღ ბაუ-  
 მის ხითაც.

### 360. საწონი ღ საწეო.

- ერთი სტაქანი წყალი, ეთანახწორება ნახევარ გირვანქას.
- ერთი გირვანქა კრუშის 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 ღ სტაქნის მეთხუთსედი არის.
- ერთი გირვანქა ბრინჯი, ორი სტაქანი არის.
- ერთი გირვანქა ღობილ, ორი სტაქანი ღ სტაქნის მეთხუთსედი არის.
- ერთი გირვანქა ნუში, სამი სტაქანი არის.
- ერთი გირვანქა ქიშმიშიც, სამი სტაქანი არის.
- ერთი გირვანქა დაფხვნილი შაქარი, ორს სტაქანს ცო-  
 ტა ჩაგლები არის.
- ერთი გირვანქა დამტკრეული ნაჭური შაქარი, ოცდა-  
 თორმეტი ჩაჭყნი არის.
- ერთი სტოლის კოვზი დაფხვნილი შაქარი, ერთი  
 ღოტი არის.

- ერთი გირვანქა დაფუქული ყავა, სუთი გაუტენავი სტაქანი არის.
- ერთი გირვანქა დაუწვავი ყავა, ორი სტაქან ნახევარი არის.
- ერთი გირვანქა უძი საღებო, ერთი სტაქანი და სტაქანის მესამედი არის.
- ერთი გირვანქა შავი ქლიავი, ორი სტაქანი და ნახევარი არის.
- ორი ჯაჭვი ერთი მისხელი არის.
- ორი ჩაის კოვზი დაფუქული დარინინი, ერთი მისხელი არის.
- სამოცდაათი მისავი, ერთი მისხელი არის.
- ერთი გირვანქა შაქრის მესოქი, ორი სტაქანი და ნახევარი არის.
- ოცსამოცდა ცამეტი ჩაფი, ერთი ურედი ღვინო არის.
- ერთი ურედი ღვინო, სამი საშალხე არის.
- ერთი საშალხე, ოცდათერთმეტი ჩაფი არის.
- ერთი ჩაფი, ოცს თუხვ ნახევარი არის.
- ერთი თუხვი, ორი სელადა არის.
- სუთი შაქმანსკის ბოთლიც, ერთი თუხვი არის.
- ერთი ჩარექა, სელადის ნახევარი არის.
- ოცხი ტრიცეტვა, ერთი ჩარექა არის.
- ერთი გედრა, სამი თუხვი არის.
- ერთი გოკა, ორი ბათმანი არის.
- ერთი ბათმანი, ორი თუხვი არის.
- ორი ბათმანი, ერთი ფუთი არის.
- ერთი ფუთი, ოცმოცე გირვანქა არის.
- ორი მანკვა, ერთი თუხვი არის.
- ერთი ლიტრა, ცხრა გირვანქა არის.
- სამი ოყა, ერთი ლიტრა არის.

- ერთი კოდი ათი ლიტრის აჩის ღ სწყართ კი საძი  
ფუთი აჩის.
- ერთი კოდი, ასოცი გირვანქა აჩის.
- ერთი ურემი ზური, ოცდა ხუთი კოდი აჩის.
- ერთი გირვანქა, ოთხმოცდა თექვსმეტი მისხალი აჩის.
- ერთი მისხალი, ოცდა ოთხი მუხუნდო \*) აჩის.
- ერთი მისხალი, ოთხი დანგი აჩის.
- ერთი ჯამუშკა, თორმეტი მისხალი აჩის.
- ერთი ჩარქვი წონისა, ორი გირვანქა ღ ერთი ჩუთ-  
კერთი აჩის.
- ერთი სტილი, ოცდა ერთი მისხალი აჩის წონისა.
- ერთი კვერცხი ნახევარ გირვანქა აჩის.
- ქსანი შვიდი კვერცხი აჩის.
- დოჯა, თორმეტი მანერკა აჩის, ანუ სამი ბათმანა.

---

\*) წონას ეძახიან ოქრომჭედლები.

# ღამაჯგება

ზოგიერთი რუსული საკმელების გაკეთება

## 1. წითელი ბულიონი.

სამი გირვანქა ხორცი გარეცხეთ & ჩადეთ ქვაბში, თან ჩაყოლოთ დაჭრილი ორი ძირი სტაფილო & ორი თავი ხახვი, ზედ დაასხით ერთი ჩეთვერთი ერბო & დადგით, ცალ მხარეს რომ გაწითლდეს, მეორეს მხარესაც გადააბრუნეთ & დააწითლეთ, შექდეგ იმთენი წყალი დაასხით, რომ ისარშოს საკმაოთ & წყლის დასხმა აღარ მოუნდეს, შექდეგ შიგ ჩაყარეთ მწვანეულობა & როდესაც ისე მოისარშოს რომ ზვა ძათლავა ბულიონი-ლა გამოვიდეს მაშინ გადაწურეთ ტილოში & იმ ბულიონში ჩადეთ ერთი გირვანქა სბოს ხორცი & ერთი გირვანქა ვიჩინა, ადუღეთ, ქაფი მოხადეთ, მერმე გაწურეთ სალფეტკში & დადგით, რომ გაცივდეს სიმსუქნე მოჭხადეთ & კეკრცხის ცილით დაწმინდეთ, გაწურეთ კიდევ & მოაყარეთ წმინდათ დაჭრილი ოსრასუში & კამა, ისე მიართვით.

მასალათ მიეცით:

3. გირვანქა ხორცი,
4. ძირი ხახვი,
2. ორი ძირი სტაფილო,
3. დაფნის ფოთოლი,
1. ჩეთვერთი ერბო.

2. ძირი ოსრასუში,
2. ძირი ნიასური,
20. პილპილი,
1. გირვანქა ვიჩინა,
1. გირვანქა სბოს ხორცი.

(ექსი კაციის უღუფა არის ყოველივე)

## 2. წმინდა ბულიონი.

ათხი გირვანქა სორცი თბილს წყალში გარკათ  
 გარეცხეთ. მერმე ჩადეთ ქვაბში & სედ დასხით ცივი  
 წყალი, დუღილში ქათვი მოჭხადეთ, რომ მოიხარშოს  
 სორცი ამოიღეთ & ცივს წყალში გარეცხეთ, ბულიონი  
 ტილოში გაწურეთ & შიგ ხაყარეთ მწვანეულობა & ორი  
 სოკო, დაფხის ფოთოლი & შილბილი, რომ ადუღოთ  
 შემდეგ მირთმევის დროს გაწურეთ ტილოში & მოაყა-  
 რეთ წმინდათ დაჭრილი ოხრახუში.

მასალათ მიეცით:

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

- 2. გამსმარნი სოკო,
- 4. დაფხის ფოთოლი,
- 5. ახგლიური შილბილი,
- მწვანე ოხრახუში.

## 3. ხბოს სუჭი.

ათხი გირვანქა ხბოს სორცი, გარეცხეთ & ჩადეთ  
 ქვაბში, დასხით სკამო წყალი, რომ ადუღდეს, ქათვი  
 მოჭხადეთ & რომ მოიხარშოს სორცი, ამოიღეთ & ცივს  
 წყალში გარეცხეთ, ბულიონი ტილოში გაწურეთ, შემ-  
 დეგ შიგ ხაყარეთ მწვანეულობა & შილბილი, ისე ადუ-  
 ღეთ, მატახის დროს სუჭი კიდევ ტილოში გაწურეთ &  
 წმინდათ დაჭრილი ოხრახუში მოაყარეთ & მიართვიით.

მასალათ მიეცით:

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

- 1. ძირი ნიასურა,
- 3. დაფხის ფოთოლი,
- 15. ახგლიური შილბილი.

### 4. გოჭის სუნი.

გოჭიც ისე მოხარშეთ, როგორც ხბოს ხორცი, შემდეგ სახეკარი სტაქანი ჰერლოვის გრუპა ცალკე ჩაყარეთ ქვებში, ზედ დასხით ერთი გოჭი კრბოლ ღ მონუშეთ, მეორე დასხით სტაქან სახეკარი უმი ნაღები ღ აურიეთ სუშში, აადუღეთ, შიტანის დროს მოაყარეთ დაჭრილი ოხრახუში.

მასალათ მიეცით:

- |                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 3. გირვანქა გოჭის ხორცი, | 1. ძირი საზვი,              |
| 2. ძირი სტაფილო,         | 15. ანგლიური პილპილი,       |
| 1. ძირი ოხრახუში,        | სახეკარსტაქ. ჰერლოვი გრუპა  |
| 1. ხორი ნიხური,          | სტაქან სახეკარი უმი ნაღები, |
| 1. ძირი ქინძი,           | მწვანე ოხრახუში.            |

### 5. ბორში.

სამი გირვანქა ხორცი გარეცხეთ ღ ჩადეთ ქვებში, წამოდუღებაში ქათვი მოჭხადეთ ღ მოხარშეთ მწვანეულობით ღ ეჭესი გამძარი სოკოთი, მეორე გაწურეთ ტილოში, ვისაც ენებება ვიდრე ჩაჭსდებს ერთს გირვანქას ვიჩინას, შემდეგ ცალკე მოხარშეთ ერთი გირვანქა ჭარხალი, ანუ შეწვით ღ გაფრქვნილი დასჭერით გრძელათ ღ წვრილათ მეორე სუში გაცვივით ღ ქონი მოჭხადეთ, შემდეგ ის დაჭრილი ჭარხალი ჩაყარეთ ღ ჭარხლისავე მოხარშული წყენიც ზედ დასხით, მეორე ერთი სტაქანი უმი ნაღები დასხით ღ მიართვით.

მასალათ მიეცით:

- |                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| 3. გირვანქა ხორცი,  | 6. პილპილი,          |
| 1. გირვანქა ვიჩინა, | 3. დაუნის თოთოლი,    |
| 6. გამძარი სოკო,    | 1. გირვანქა ჭარხალი, |

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

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

### 6. მყუნის ში.

სამი გირვანქა ხორცი დასჭერით, გარეცხეთ & ჩაყარეთ ქვაბში, წყალი დაასხით & მოხარშეთ, ვისაც ენებება მიუმატეთ ერთი გირვანქა ვიჩინა & ჩაყარეთ მწვანეულობა, გამხმარი სოკო, შექმდეთ მოხარშვისა გაწურეთ ტილოში, მერმე ერთი გირვანქა მყუნა გარეცხეთ, გაწურეთ, წმინდათ დაკეპეთ, როგორც მხალი & მოხარკეთ ერთი კოვზი ერბოთი & იმ ბუფიონში ჩაყარეთ, მოხარშეთ, მერმე დაასხით უმი ნალები & წამოადუღეთ, შექმდეთ ჩადეთ დაკეპილი მოხარშული სოკო.

მასალათ მიეცით:

- 3. გირვანქა ძროხის ხორცი,
- 1. გირვანქა ვიჩინა,
- 2. ძირი ხასვი
- 1. ძირი ოხრახუში.
- 12. ანგლიური პილპილი.
- გირვანქის მეოთხედი სოკო,

- 1. ძირი ნიასური.
- 1. ძირი კაძა,
- 1. გირვანქა მყუნა.
- 1. სტაქანი უმი ნალები.

### 7. ბორში.

სამი გირვანქა ძროხის ხორცი გარეცხეთ თბილს წყალში, წამოადუღებაში ქათვი მოხადეთ & რომ მოიხარშოს ხორცი ამოიღეთ, ცივს წყალში გარეცხეთ & ნაჭერ-ნაჭერ დასჭერით & ჩაწყეთ ქვაბში, ზედ დაასხით გაწურული ბუფიონი & უყავით მწვანეულობა, მერმე

ერთი თავი კომბოსტო რვათ გასჭერით & შიგ ჩააწყო, რომ მოხარშოს, თქვენს გემოსედ მიეცით ძმარი, & მარილი, თუ გენებებათ მიუძატეთ ერთი გირვანქა ვიხინა, ცალკე მოხარშული, მიტანის დროს სიმსუქნე მოხადეთ & მერმე ჩადეთ შიგ დაკეპილი ჭარხლის ფოთოლი.

მასალათ მიეცით:

- |                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| 3. გირვანქა ხორცი,  | 10. ანგლიური შილპილი.   |
| 1. გირვანქა ვიხინა, | 1. თავი კომბოსტო,       |
| 2. ძირი სტაფილო,    | ძმარი,                  |
| 2. ძირი ხასვი,      | 1. გირვანქა ჭარხლის ფო- |
| 3. დაფნის ფოთოლი,   | თოლი.                   |

### 8. ბორში.

სამი გირვანქა ძროხის ხორცი გარეცხეთ & ჩაუ-  
რათ ქვაბში, მოხარშეთ მწვანეულობით, შემდეგ ხორცი  
ამოიღეთ, ცივს წყალში გარეცხეთ & დასჭერით, მერმე  
მყაუნა & ას ჭარხლის ფოთოლი ცალკე მოხარშეთ, გა-  
წურეთ & დაკეპეთ, როგორც მხალი, შემდეგ ორი თავი  
ხასვი მოხარკეთ ერთს კოვზს ერბოში & ის დაკეპილი  
მყაუნა ჩადეთ შიგ, მოშუშეთ, მერმე ზედ დაასხით ტი-  
ლოში გაწურული ბულიონი, რომ აღუღდეს ხორციც  
შიგვე ჩააწყოთ & გაგრილეთ, მერმე სუთი კვერცხი გა-  
თქვიფეთ & დაასხით ნახევარი სტაქანი ძმარი & მიეცით  
იმ გაგრილებულში, შემდეგ ისევე დადგით & თან მოუ-  
რივით & თან აღუღეთ, გადმოღების დროს დასჭერით  
წმინდათ ოხრახუში & მიაწვიეთ.

მასალათ მიეცით:

- |                    |                             |
|--------------------|-----------------------------|
| 3. გირვანქა ხორცი, | 2. ძირი ხასვი,              |
| 1. ძირი ხიახური,   | 2. გირვანქამყაუნანუჭარხალი, |



- 1. ძირი ოსრასუში,
- 1. ძირი კამა,
- 1. ძირი ქინძი.

- 1. კოკზი ერბო,
- 5. კეერცხი,
- 1. სტაქანი ძმარი,

9. ში.

სამი გირვანქა ძროხის ხორცი გარეცხეთ & ჩაღეთ ქვაბში & მოხარშეთ მწვანეულობით, შემდეგ კომბოსტოთუ დიდი თავი არის—სასკვარი & თუ პატარა & ერთიანათ, გრძელათ & წვრილათ, ზერეთვე ხასვი & ჩაყარეთ ქვაბში, მერმე მოწვადეთ იმ ბულიონს სამსუქნე & დასსხით, კომბოსტო მოთუთქეთ & ერთი სტოლას კოკზი თქვილი & სამი სტოლის კოკზი ძმარი ზურვიეთ ერთათ & დასსხით კომბოსტოს, ისიც რომ მოიშუშოს, მერმე დასსხით ზედ ბულიონი, ხორცი დასჭერით & ჩაწყეთ შიგვე, შემდეგ თუ არის უმი ხალები დასსხით & თუ არ არის, სამი კეერცხის გული გათქვიფეთ & ჩაუშვით, მარკვით ადუღეთ & გადმოღების დროს მოაყარეთ წინდათ დაჭრილი ოსრასუში.

მასალათ მიეცით:

- 3. გირვანქა ხორცი,
- 1. ძირი ხიასური,
- 1. ძირი ოსრასუში.
- 2. ძირი ხასვი,
- 3. დაფნის თეთრული,
- 1. სტაქ. ხალები, ან კეერცხი.

- 12. ახლისკი ჰილპილა,
- 1. თავი კომბოსტო,
- 2. ხასვი,
- 1. კოკზი თქვილი,
- 3. კოკზი ძმარი.

10. სქვი პომდამურით. \*)

ორი გირვანქა ძროხის ხორცი, ერთი გირვანქა ხბოს ხორცი, სასკვარი ქათამი ჩაწყეთ ქვაბში & მოხარშეთ მწვანეულობით, შემდეგ ხორცები ამოიღეთ & ბულიონი გაწყურეთ ტილოში, მერმე პომდამურებს წაყ-

\*) რუსული ბადრიჯანი.

ნი ღ თესლები გამოაცალეთ, ჩაყარეთ კასტრულკაში, ზეჲ  
 დასხნით კოკზ ნახევარი ერბო ღ ღოშუშეთ, შემდეგ  
 ჩაყარეთ ერთი კოკზი თქვილი, მოურით კარგათ ღ  
 მერმე ბულიონი დასხნით ზედა, ერთი წოდ წამოიდუ-  
 ლოს შემდეგ გაწურეთ სცერში, მერმე ერთი სტაქანი  
 უმი ნაღესი დასხნით ზედა, გააცხელებთ, ისე მიაწვით ღ  
 თუ გენებებათ სორციც შიგვე ჩაწეთ.

მასალათ მიეცით:

- |                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| 2. გირვანქა ძროხის სორცი, | ნახევარი ქათამი, |
| 1. გირვანქა სბოს სორცი,   | 2. ძირი სტაჟილო, |
| 1. ძირი ოხრასუში.         | 1. ძირი ხახური,  |
| 1. ძირი ხახვი,            | 1. ძირი ქანძი,   |
| 15. ანგლიური პილპილი      | 3. დაფის ფოთოლი. |
| კოკზ-ნახევარი ერბო,       | 15. ჰომდამური.   |
| 1. სტაქანი უმი ნაღესი,    | 1. კოკზი თქვილი. |

**11. სორცის აკროძკა.**

უნდა დასჭრათ წმინდათ ღ ოთხ კუთხიანათ მო-  
 ხარშული ძროხის სორცი, სბოს სორცი, ცხვრის სორ-  
 ცი, ვიხინა, ენა ღ რაც ამგვარები იმყამათ გჭონდეთ,  
 სულ ყველანი ამ სორცებიდგან დასჭერით სულ ერთი  
 თეუში, შემდეგ გაფრქვეთ კიტრი ასუ კიტრის მწნი-  
 ლი ღ დაკებეთ. აგრეთვე მკრათ მოხარშული კვერცხე-  
 ბი დაკებეთ ღ ხახვი, კამა, ესეი სულ ერთათ ჩაყარეთ  
 ხუზოფიკში, მერმე დასხნით უმი ნაღესი ღ კვასი ასუ  
 კისლი-სნი, შეანელებთ მარლითა ღ პილპილით, ჩადკო  
 ვინული შიგ ღ მწათ იქნება.

მასალათ მიეცით:

სხვა & ხვავ ნაირი ხორცები	3. კვერცხი
მოხარშული განა შემწვარი.	2. კიტრი,
2. სტაქანი უძი ნაღები,	1. ძირი ხახვი.
1. ბოთლი კვასი.	

## სოუსები.

### 1. თეთრი სოუსი.

(მოხარშულს სბოსთან, ინდოურთან & ქათამთან) უნდა გაათბოთ კოვზ ნახევარი ერბო & აურიოთ სტაქანს რომ შესამედი აკლდეს ფქვილი, მოშუშოთ & მერმე ზედ დასხნათ სამი სტაქანი გაწურული ბულიონი ქათმისა, ანუ ინდოურისა, შემდეგ დასხნით უძი ნაღები & კიდევ აადუღეთ, მერმე მოაყარეთ წმინდათ დაჭრილი ოხრახუმი & ხორცს მოასხით.

მასალათ მიეცით:

კოვზ ნახევარი ერბო,  
 სტაქანს რომ შესამედი აკლდეს ფქვილი,  
 ერთი სტაქანი უძი ნაღები,  
 სბოს ხორცი, ანუ ქათამი.

### 2. თეთრი სოუსი კატლეთისათვის.

ერთი კოვზი ერბო ჩაასხით & სტაქანის შესამედი ფქვილი, აურიუთ & მოშუშეთ, მერმე დასხნით სამი სტაქანი ბულიონი & ღიმონის წვენი, შემდეგ აადუღეთ & ორი კვერცხის გული გათქვიფეთ & გაკრილებულში ჩაშუშით, მერმე მოასხით.

მასალათ მიეცით:

- |                                                 |  |                                                        |
|-------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------|
| 1. გოვზი ერბო,<br>სტაქნის მესამედი ფქვი-<br>ლი. |  | 3. სტაქანი ბულიონი,<br>ლიმონის მუთხედი,<br>2. კვერცხი. |
|-------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------|

### 3. წითელი სოუსი.

ნახევარ სტაქანი ფქვილი & გოვზ ნახევარი ერბო ჩაყარეთ & მოშუშეთ, მერმე დასხნით ზედ ორ სტაქან ნახევარი ბულიონი, შემდეგ ერთი ჩაის გოვზი შაქრის ნაფუძვენი დაყარეთ სკავრადზედ რომ დაწითლდეს, მერმე ზედ დასხნით ორი გოვზი ბულიონი, მოურიეთ & აადუღეთ, შემდეგ ჩაასხით სოუსში & ჩაყარეთ შაქარი & ლიმონის წვენი დასხნით.

მასალათ მიეცით:

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

(ჩაზედაც გენებებათ მოასხამთ ამ სოუსსა).

### 4. ხრენის სოუსი.

ექვსი გოვზი დაფხეკილი ხრენი, ერთი სტაქანი უმი ნაღები, ერთი გოვზი ერბო, ერთი სტაქანი ბულიონი, აადუღეთ ორჯულ, მერმე დასხნით სამი კვერცხის გული გათქეფილი & მოურიეთ, რომ არ აიჭრას, შემდეგ მოასხნით ცივათ მოხარშულს გოჭს, ანუ სხვას, რასაც გენებებათ.

მასალათ მიეცით:

- |                                |  |                                      |
|--------------------------------|--|--------------------------------------|
| ექვსი გოვზი დაფხეკილი<br>ხრენი |  | 1. გოვზი ერბო,<br>1. სტაქანი ბულიონი |
| 1. სტაქანი უმი ნაღები,         |  | 3. კვერცხის გული.                    |

# შემწკრიბი.

## 1. როსტობიძე

აიღეთ სამი გირვანქა ხორცი, ძარღვები მოაშორეთ, მერმე დაასხით სკავრადაზედ სამი კოვზი ერბო & ჩაღეთ ეს ხორცი, მოაყარეთ დაჭრილი სტაფილთ, ხახვი & ძარილი, მოასხით სამი კოვზი ძარი, შედგით თუქში & შეწვიოთ, ისე რომ გაწითლდეს, შემდეგ გადმოიღეთ დასტყერით & გარს მოუწეთ ერბოში მოხრაკული კარტოფილი & ზედ მოაყარეთ დაფხეკილი ხრენი.

მასალათ მიეცით:

- |                    |  |                        |
|--------------------|--|------------------------|
| 3. გირვანქა ხორცი, |  | 2. ძირი ხახვი.         |
| 3. კოვზი ერბო,     |  | 1. გირვანქა კარტოფილი, |
| 2. ძირი სტაფილთ,   |  | ხრენი.                 |
| 3. კოვზი ძარი,     |  |                        |

## 2. ბიძსტექსი.

სამი გირვანქა ძროხის სუკი აიღეთ & ძარღვიანი ტყავი & ქონი მოაშორეთ, მერმე დასტყერით ორი თითის სიმსხოთ & სივრძით რაც სიბრგვლე აქვს, შემდეგ მრგვალის ხით დაბეკეთ, მოაყარეთ ძარილი & პილპილი, ზედ წაუსვით ფრთით პრავანსკის ზეთი & ძარი ერთათ არეული, დადგით ცივს ადგილს ორი საათი, როდესაც დრო იქნება ერბო გადნეთ, აიღეთ თითო თითო & შ გ ამოავლეთ & ცხელს სკავრადაზედ დადეთ, მეორეს მხარესაც გადააბრუნეთ რომ შეიწოს, ძალიან კი არ უნდა დაწოთ, მცვენიანი უნდა იყოს. რომ დაამზადოთ დააწეთ ბლუდზედ & გაუკეთეთ სოუსი ასე:

ერთი კოვზი ფქვილი & ერთიკოვზი ერბო ადუღეთ,

ზედ დასსხით ორი სტაქანი ზულიონი რომ აღუდდ  
ლიმონი დაწურეთ & მოასხით ზედა.

მასალათ მიეცით:

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

### 3. ქარკოი.

საში გირვანქა ხორცი გარეცხეთ ცივს წყალში &  
დადეთ ბლუდზედ, მოაყარეთ მარილი & წკრილათ დაჭ-  
რილი სტაფილო, ხახვი, ნიასური, ოხრასუში, & მოას-  
ხით ჰურის კვასი, მერმე შედგით ჯუხავლია ფეხში, მალ-  
მალ გადააბრუნეთ & დასსხით კვასი, როდესაც მზათ  
ყოფს, მასში აძის წვენი გასტრულვაში ჩაასხით & გააცივეთ,  
ქონი მოჭხადეთ, მერმე სახკვანს კოვზს ერბოში, ხასე-  
კარი კოვზი ფქვილი მარშუშეთ & აურიეთ იმ წვენში,  
შემდეგ ხორცი ბლუდზედ დადეთ, ჰტყელათ დასტყურით &  
ზედ ის წვენი მოასხით.

მასალათ მიეცით:

- |                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| 3. გირვანქა ხორცი,    | 1. ძირი ოხრასუში,      |
| 2. ძირი სტაფილო,      | ნახევარი კოვზი ერბო,   |
| 1. ბოთლი ჰურის კვასი, | ნახევარი კოვზი ფქვილი, |
| 1. ძირი ნიასური.      | 2. ძირი ხახვი.         |

### 4. ცხერის ბადე, ანუ ჭაჭა კატენილი.

მოიდეთ ცხერის შიგანური & ნახევარ გირვანქა  
ღუსი, უოკელიკე დაუჭრელათ მოსარშეთ & მერმე წმინ-

დათ დაკეპთ, შიგ აურიკეთ დამხალი ბუჯკი, შილშილი, მარლი, ერთი სტაქანი წმინდათ დაკეპილი ღუმს, ხასვი ხასვიკ ვოვს ერბოში მოხრკეული ღ სამი უმი კვერცხი, მერმე ეს ცხვრის ჭაჭა გაშალეთ კასტრულასში ღ ეს დამხადებული დაკეპილი მასალა შიგ ჩადეთ ღ გარს შემოახვიეთ, არ გამოცვივდეს, შედგით ღუსავოი ფეხში ერთ საათს ღ გამოაგდეთ ბლუდზედ.

მასალათ მიეცით:

- ცხვრის შიგანურე,
- ცხვრის ჭაჭა,
- 1. სტაქანი ღუმს,
- 3. დაფნის ფოთოლი.
- 3. კვერცხი.
- 1. ძირი ოხრახუში.

- 1. ძირი ნიახური,
  - 2. ძირი ხასვი,
  - 15. ანგლიური შილშილი.
- ხასვიკი ფრანციცულიბუჯკი,  
შილშილი ღ მარლი,

### 5. ინდოური შემწვარი, ანუ ქათამი.

გაბტყენილი ღ გამოშიგნული ინდოური გარეცხეთა ღ მოაყარეთ მარლი, ყაროვნიკზედ დაასხით ერბო ღ ზედ ეს ინდოური დადეთ, გარს შემოაუწყეთ გაფცქნილი ხასვი, კართოფილი, რუსული ბადრიჯანი, ქართული ბადრიჯანი შუა დაჭრილი შემდეგ ღუსავოი ფეხში ხუთს მინუტს შედგით ღ გადაახრუნეთ ყოველივე რამ შეიწოს გადმოიღეთ ღ მიაწოვით.

მასალათ მიეცით:

- ინდოური,
- 2. სტოლის კოვში ერბო,
- 10. თავი ხასვი,
- 1 გირვანქა კარტოფილი.

- 12. რუსული ბადრიჯანი
- 9. ქართული ბადრიჯანი,
- მარლი.

## 6. სლახიონი ჰერაუკი.

მოიღე გირვანქის მეოთხედი ძროხის ფილტვის ქონი & წვრილათ დასტეკრით, ჩაყარეთ ფილში & ფილთა ქვით დახაუეთ, ფილთა ქვა ცხელ წყალში გააცხელეთ ხოლმე & ისე ნაყეთ, შემდეგ ოთხი კვერცხი გათქვიფეთ & შიგ ხემეცის ფქვილით აურიეთ & ცომი მოზილეთ, მეჩმე მრგვალი ხით გაათხელეთ & აიღეთ იმ დახაყილი ქონიდან ჩადეთ ცომში გადაჭკეცეთ & დასეპეთ მაგრა იმ მრგვალის ხითა & ასლს კიდევ გაათხელეთ & ჩადეთ ქონი, დასეპეთ კარგათ, ხუთჯერ ექვსჯერ ასე უნდა გადაჭკეცოთ, ქონი ჩადეთ & დასეპოთ, შემდეგ გაათხელეთ ლავაშივით & ჩადეთ დამზადებული ხორცი გუნდ-გუნდათ, ცომი გადაჭკეცეთ & მოსტეკრით პატარა-პატარა ფირაშკები, მეჩმე ფრთით შემოდან კვერცხი მოუსვით, დააწეთ კასტრულის თავებზედ & დუხაჟი ფიში შედგით & გამოაცხეთ.

გირვანქის ნახევარი უბი რბილი ხორცი, ძალიან წვრილათ დაკეპეთ, ორი თავი შემწვარი ხახვი თან შეაკეპეთ, აურიეთ რძეში ანუ წყალში დამბალი ბუდეკი, ორი უბი კვერცხი & ესენი ცოტათი მოშუშეთ ერთს კოვზს ერბოში, შემდეგ ჩადეთ შემოთ დამზადებულს ცომში & რეგორც დაგვიწერია გამოაცხეთ.

მასალათ მიეცით:

გირვანქის მეოთხედი ფილტვის ქონი,  
2. სტაქანი ფქვილი.  
6. კვერცხი,

ნახევარი ბუდეკი,  
2. თავი ხახვი,  
1. კოვზი ერბო,  
ნახევარი გირვანქა ხორცი.



### 7. პირიკი

ექვსი კვეცი გათქვიფეთ და შიგ აურიეთ სამი სტაქანი ნექცის ფქვილი, ცომი მოზილეთ, მერმე მრგვალის ხით გაათხელეთ და შიგ ჩადეთ კარაქი ანუ წმინდათ გადასელილი ერბო და ცომი გადაჭკეტეთ და მაკრ დასეპეთ, ახლა სელძეორეთ განიმეორეთ, ხუთჯერ მანტუნდა გაათხელათ, ერბო ჩადათ და დასეპათ, შემდგომ თრათ გაჭყავით ცომი და გაათხელეთ ცალ-ცალკე, ამას მოუმზადეთ გულისათვის მასალა ამ რიგით:

ორი წიწილი ასო ასოთ დასჭერით და მოშუშეთ ერბოში, ერთი გირვანქა რბილი ხორცი უძათ დაკვეთთ და სამი თავი შემწვარი ხახვი, მერმე შიგ აურიეთ დამბალი და გაწურული ბულკი, შემდეგ მოშუშეთ ერბოში, აგრეთვე მრგვათ მოხარშეთ კვერცხები და თითო კვერცხი გასჭერით სამათ, მერმე იმ გათხელებულს ცომში ჯერ ჩადეთ ეს დამზადებული ხორცი, მერმე მოაწუეთ წიწილები და კვერცხები, შემდეგ კიდევ ხორცი მოაყარეთ და გადაფარეთ ზედ მეორე პირი ცომი და ნაპირები შემოუკვეთეთ, დადეთ ჟაროვნისებულ და შედგით დუხავოფებში, რომ გამოცხვეს.

მასალათ მიეცით:

- |                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>6. კვერცხი,</li> <li>3. სტაქანი ფქვილი,</li> <li>ნახევარი გირვანქა კარაქი,</li> <li>2. წიწილები,</li> <li>1. გირვანქა ხორცი,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>3. თავი ხახვი,</li> <li>ნახევარი ბულკი,</li> <li>ჩეთვერთი ერბო,</li> <li>3. კვერცხიც გულისათვის.</li> </ul> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### ტკბილეულობა.

1. სირნიკი.

ახალი ხაჭო დაფშვენით და შიგ აურიეთ ცომი

კვერცხი, სამი კოვზი უმი ხალები, შაქარი, მარილი, ფქვილი, მერმე გაკეთეთ ზატარ-ზატარა ნატრები & ერბოში მოხრაკეთ ორივე მხარე.

მასალათ მიეცით:

- |                      |                                                              |
|----------------------|--------------------------------------------------------------|
| 3. გირვანქა ხაჭო,    | სტაქნის მესამედი ფქვილი,<br>ნახევარი სტაქანი ერბო<br>მარილი. |
| 4. კვერცხი,          |                                                              |
| 3. კოვზი უმი ხალები, |                                                              |
| 4. ნატერი შაქარი.    |                                                              |

## 2. ჰუდინლი.

ნახევარი გირვანქა გამხმარი ბუღვის გული დაფხიკეთ & ერთი ბუღვიც დაფუშენით, ერთი სტაქანი & სტაქანის მეოთხედი რძე ზედ დასხით, აურიეთ & დადგით ცეცხლთან, ცოტა ხანს შემდეგ შვიდი კვერცხის გული დასხით & შიგ ჩაყარეთ ნახევარი სტაქანი დაფუშენილი შაქარი, სტაქანს რომ აკლდეს მესამედი ქიშმიში & ერთი კოვზი ერბო, აურიეთ ერთათ & შემდეგ შვიდი კვერცხის ცილა ცალკე კარგათ გათქვიფეთ & ერთი ბლუდის ტოლათ სალოეტკოზედ მოასხი & შიგ ჩადეთ ეს დამზადებული მასალა; ერთი თითის ტოლი გი მეტი დააგდეთ & შეკარათ ძაფით მაგრად ეს სალოეტოკი. შემდეგ ადუღებულ მარილ წყალში ჩადეთ & ადუღეთ საათ ნახევარი, სალოეტკს წვერები ჯობზედ მიუბით რომ ქვაბს არ მიეკაროს & არ დაიწოს, ადუღებულ წყალი დაუისტეთ ხოლმე, რომ არ დაიწოს, შემდეგ ამოიღეთ სალოეტოკი & დადეთ თუშფალანგზედ რომ წყალი სულ გაკადეს, მერმე წამოაგდეთ ბლუდზედ.

თუ გენებებათ & ისევ ასე დამზადებული მასალა

ჩადეთ ფორმასში ჭ დუსავოი ფეხში გამოაცხეთ.—სოუსის  
 ასე უნდა მოუმზადოთ: ოთხი კვერცხის გული ჭ ოთხი  
 ნაჭკერი დანაყილი შაქარი უნდა გათქვიფოთ რომ გა-  
 თეთრდეს, მერმე უნდა დასხნათ ერთი სტაქანის მეოთ-  
 ხედი მადეკა ჭ დაურიოთ ერთი სტაქანის მეოთხედი  
 წყალი, აგრეთვე ერთი ნაჭკერი ლიმონი უკურკოთ ჭ დად-  
 გით პლიტაზედ, თან მართულით გათქვიფეთ, ჯერ ნელ  
 ცეცხლზედ ჭ როდესაც დაიწყებს ზევით ამოსვლას, მა-  
 შინ დადგით ცხარე ცეცხლზედ, სულ რომ აიწევა ჭ ქა-  
 ფივით გახდესა პუდინგს მოასწით.

მასალათ მიეცით:

ნახევარი გირვანქა გამხმარი ბუჯკი,	ნახევარი სტაქანი შაქარი, ლიმონის ცედრა,
1. მთელი ბუჯკი,	კოვზ ნახევარი ერბო,
4. სტაქანი ჭ სტაქანის მეო- თხედი რძე,	4. კვერცხი,
ნახევარი სტაქანი ქიშმიში,	4. ნაჭკერი შაქარი,
7. კვერცხი.	სტაქანის მეოთხედი მადეკა, ერთი ნაჭკერი ლიმონი.

### 3. ტორტი ნუშისა.

ნუში გაფცქვენით მწარე ჭ ტკბილი, მერმე დანა-  
 ყეთ ერთს კვერცხის გულში, შემდეგ აურიეთ შაქარი  
 ჭ დაუმატეთ თითო თითოთ კვერცხის გული ჭ თანა  
 თქვიფეთ, ლიმონის ცედრა ჩაყარეთ გათქვიფეთ ცალკე  
 კვერცხის ცილა ჭ დასხნით, ზედ დააყარეთ სტაქანს  
 ერთი თითიდა აკლდეს ფქვილი როდესაც კარგათ გაი-  
 თქვიფება, ჩაასხით ქაღალდის ფორმასში ანუ ვასტრუფკის  
 თაკებში ჭ შედგით დუსავოი ფეხში, როდესაც  
 გამოცხებება, საცერზედ წამოაგდეთ ჭ თუ გენებებათ.

შუაში მუწახა ჩაატანეთ, ორივე ერთმანერთზედ დააწყოთ  
ღ მოხატეთ როგორც ჰასხა.

მასალათ მიეცით:

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

#### 4. ტორტი ნალებისა.

სამი სტაქანი ძალიან სქელი ნალები გათქვიფეთ  
მანამ აქაფდეს, სტაქანს მეოთხედი აკლდეს შაქარი,  
ექვსი კვერცხის გული გოგლი მოგლისავით გათქვიფეთ  
ღ მერმე ერთათ აურიეთ, დანაყილი ილი ღ ვანილი  
გაურიეთ, ექვსი კვერცხის ცილა ცალკე გათქვიფეთ, რომ  
აქაფდეს, სტაქნის მესამედი შაქარი ღ ნახევარი სტაქანი  
ფქვილი ცილაში აურიეთ ღ შემდეგ ყოველივე ერთათ  
გააცივეთ. გათქვიფეთ ღ კასტრულკის თავებს ფრთით ერბო  
წაუსვით, ეს მასალა გაყავით ორათ ღ შიგ ჩაასხით ღ  
შედგით დუსავლი ფეხში, რომ გამოცხვეს საცერზედ  
გადმოაგდეთ ღ ერთმანერთზედ დააწყოთ, ისე მოხატეთ  
ანუ შუაში მუწახა ჩაატანეთ.

მასალათ მიეცით:

- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| 3. სტაქანი ნალები,      | ვანილი 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 დასხით ღ მართულითა თქვიფეთ, მანამდის გათეთრდეს, შემდეგ თორმეტი კვერცხის გული ღ ერთი გირვანქა შაქარი ერთათ გოგლი მოგლისავით გათქვიფეთ, ჩაყარეთ დანა- ყილი ილის გული ღ ვანილი ანუ ჯაკუბი, 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 თაკებას ერბო-დანაყილი სუსნარი მოაყარეთ, ეს მასალა გაყავით ორათ, შიგ ჩაასხით ღ შედგით დუსავრი ფუქში რომ გამოცხვეს, შემდეგ მო- სატეთ.

მასალათ მიეცით:

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

- ვანილი ჯოხის მეოთხედი,
- 1. სტაქანი ფქვილი,
- ალუბლის მურაბა,

### 6. ვაჭლი

ნახევარი სტაქანი გადამდნარი ერბო. გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს, მერმე ოთხ კვერცხის გულში სუთი ნაჭკერი 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 დასხით ღ თანა თქვიფეთ, შემდეგ სულ უკვლავ ერთათ აურიეთ ღ გათქვიფეთ, მერმე ვაჭ-

ღის ფორმა გაცხელეთ & შიგ ჩასხით ოთხი სტოლის  
კოვზი & მოწვით.

მასალათ მიეცით:

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

### 7. ტრუბოჭკა

ოთხი კოვზი გადამდნარი ერბო გათქვიფეთ, მანამ  
გათეთრდეს, თან ჩაყარეთ დანაყილი შაქარი, გათქვიფეთ  
ოთხი კვერცხი & შიგ ჩაყარეთ ნახევარი სტაქანი ფქვილი,  
სუთი მარცვალ დანაყილი ნუში & რვა კოვზი რძე,  
აურიეთ ერთათ ყოველივე & გამოაცხეთ თითო ჟერზედ,  
ნახევარი კოვზი ჩაასხით ფორმაში, პირველათ კი ერბო  
მოუსვით ფორმასა & მერმე კი აღარ უნდა,

მასალათ მიეცით:

- |                                            |                                                 |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1. ჩეთვერთი ერბო,<br>ნახევარი სტაქანი რძე, | 5 მარცვალ მწარე ნუში<br>ნახევარი სტაქანი ფქვილი |
| 6. ნაჭერი შაქარი,                          |                                                 |

(ამ მასალას გამოვა ოცდა სუთიღამ, ოცდა რვაშდის)

### 8. ბისკვიტი.

ექვსი კვერცხის გული გათქვიფეთ ექვს ჩაის კოვზს  
შაქართან & ცილა ცალკე გათქვიფეთ, მანამ გათეთრდეს,  
მერმე ჩაყარეთ ექვსი ჩაის კოვზი ნემეცის ფქვილი, შემ-  
დეგ სულ ერთათ აურიეთ & გააკეთეთ ქაღალდის კო-

ლოფები, მოუსკით ფრთით ერბო ღ ჩასხით დამზადებულს მასალა ღ შეაწყეთ დუნხაური ფერში, რომ გამოცხვეს.

მასალათ მიეცით:

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

### 9. ბეზე ნუშისა.

სტაქნის მერვედი ნუში გაფცქენით ღ გააშრეთ, მერმე დასტერით ძალიან წვრილათ, შემდეგ ხუთი კვერცხის ცილა გათქვიფეთ ძალიან ღ შიგ ჩაყარეთ ნახევარი გირვანქა შაქარი ღ ეს ნუში, მერმე ქაღალდი დადეთ ლისტზედ ღ ზედ გააკეთეთ პატარ-პატარები, შედგით დუნხაური ფერში ღ გამოაცხეთ.

მასალათ მიეცით:

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

კრემები, ჟილე და სხვანი.

### 1. ვაშლის კამპოტი.

ვაშლები გაფცქენით ღ გასტერით: დიდი ოთხათ ღ პატარა ორათ, გულები გამოაცალეთ ღ მოხარშეთ შაქარ წყალში, ამოიღეთ ღ ვაშლს გაუყარეთ მისაკები, წვენი გაწურეთ ღ ჩაყარეთ ნახევარ სტაქანი შაქარი, მერმე დაასხით ერთი სტაქანი თავი ღვინო, ჩაყარეთ ლიმონის ცედრა ღ ნახევარი ლიმონის წვენი ჩასხით, დადგით ცეცხლზედ ღ ადუღეთ, მანამ ორი სტაქანიღა დარჩება, შემდეგ ვაშლი დააწყეთ ბლუდზედ ღ ზედ

რაყარეთ დანაყილი დარჩინი ჭ როდესაც გაცივდეს  
აშინ ძიართვიით.

მასალათ მიეცით:

- |                 |                         |                          |
|-----------------|-------------------------|--------------------------|
| 12. ვაშლები,    | შაქარი ნაჭ-<br>(რებათ.) | 1. ჯობი დარჩინი,         |
| სტაქან-ნასკვარი |                         | 1. სტაქანი წითელი ღვინო, |
| 20. მისხკი.     |                         | ნასკვარი ღიმონი.         |

## 2. ვაშლის კრემი.

ხუთი ვაშლი შეწვით ჭ გაფუჭკენით, მერმე საცერ-  
ში გახეხეთ, ერთი ჭ ნასკვარი კვერცხის ცილა გათ-  
ქვიფეთ, ნასკვარი სტაქანი შაქარი ჭ ეს ვაშლი შიგ  
აურიეთ, დადგით ყინულზედ ჭ ხის კოვზითა ჭხთქვი-  
ფეთ, მანამ კოვზი დადგეს, შემდეგ ერთი ღიმონის  
წვენი დაასხით, სამი მისხალი თევზის წებო წინათვე გაადნეთ  
სტაქნის მეოთხედს წყალში ჭ შიგ აურიეთ, გარს შე-  
მოურიეთ ყინულები.

მასალათ მიეცით:

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

(თუ გინდათ ყინული არ გადნეს სამი სტაქანი მს-  
ჩილი ჭ ცოტა გვარჯილას მოაყარეთ ყინულს).

## 3. კრემი უძი ნაღბისა.

სტაქან ნასკვარი უძი ნაღები სთქვიფეთ, მანამ აქაფ-  
დეს, მერმე ოთხი კვერცხის გული ჭ ერთი ჩეთვერთი  
შაქარი გოგლი-მოგლისავით გათქვიფეთ, შემდეგ ნასკ-  
ვარი სტაქანი თხელი ნაღები აადუღეთ, მოურიეთ ჭ  
გადმოდგით, როდესაც გაცივდეს იმ გათქვიფილს ნაღებში



აურიკო: თევზის წებო წინათვე დაამზადეთ, ზაფხულში სუ-  
თი მისხალი & ზამთარში საძი მისხალი, დასიეთ წვრი-  
ლათ & წინა ღამეს დააღებთ ოთხ სტაქან წყალში, მე-  
რეს დღეს ადრულეთ & შიგ ჩააგდეთ ერთი ნაჭერი შა-  
ქარი, მანამ იდუღოს, მანამ ნახევარი სტაქანიღა დარჩეს,  
შემდეგ ტილოში გავურეთ & აურიეთ ამ ნაღებში, მე-  
რე ჩაასხით ფორმაში & ჩადგით ყინულში.

მასალათ მიეცით:

- |                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| სტაქან ნახევარი უმინაღები, | ნახევარი სტაქ. თხელინაღები |
| 4. კვარცხის გული,          | 3. მისხალი თევზის წებო,    |
| 1. ჩეთვერთი შაქარი,        | 1. ნაჭერი შაქარი.          |

### 4. კრემი ყავისა

ოთხი კვარცხის გულს & ერთი ჩეთვერთი დაფშ-  
ხნილი შაქარი, გათქვიფეთ მანამ გათეთრდეს, შემდეგ საძი  
სტაქანი მოდუღებული ყავა ზედ დაასხით & თან მოუ-  
რივით, დადგით ცეცხლზედ ადრულეთ, რომ გასქელდეს  
გადმოიღეთ, გააცივეთ, მაგრამ თქვეფას კი თავი არ და-  
ნებოთ, სულ უნდა ურიოთ, შემდეგ ერთი სტაქანი &  
ერთი ჩეთვერთი უმი ნაღები, ცალკე გათქვიფილი ზედ  
დაასხით, შემდეგ საძი მისხალი მოდუღებული თევზის წებო,  
სტაქანის მეოთხედი იყოს ზედ დაასხით & კარგათ აუ-  
რიეთ, შემდეგ ჩაასხით ფორმაში & ყინულები შე-  
მოუწეთ.

მასალათ მიეცით:

- |                           |                            |
|---------------------------|----------------------------|
| 4. კვარცხის გული,         | 1. სტაქ. & 1. ჩეთვერთი უმი |
| 1. ჩეთვერთი დაფშხნილი     | ნაღები                     |
| შაქარი,                   | 3. მისხალი თევზის წებო.    |
| 3. სტაქ. მოდუღებული ყავა, |                            |

### 5. კრემი უკისა ღრთქლით.

ნახევარი სტაქანი დაუნაყივი ახალი დამწვარი უკისა  
 სამს სტაქანს ცხელს რძეში ჩაყარეთ & დახურეთ, ერთი  
 საათი დააცალეთ & მერმე გაწურეთ, სამი კვერცხის გუ-  
 ლი & ერთი ჩეთვერთი შაქარი გათქვით & შიგ აუ-  
 რიეთ, უკის ფიჭხებში ანუ სასალათეში ჩაასხით, შემ-  
 დგ ადუღებულ წყალს კასტრულკის თავზე დაასხით &  
 ეს ფიჭხები შიგ ისე ჩაყეთ, რომ წყალი არ ჩაგივი-  
 დეთ, როდესაც ღრთქლით შეიკრას, მაშინ გადმოიღეთ,  
 ძალიან კი არ მოინახშოს, გააცივეთ & მიართვით, ცო-  
 ტა კანილიც უყავით.

მასალათ მიეცით:

ნახევარი სტაქანი უკისა,  
 3. კვერცხის გული,  
 3. სტაქანი რძე.

1. ჩეთვერთი შაქარი,  
 ჯოხის მეოთხედი კანილი.

### 6. ლიმონის ქილე.

ერთი ფორმისათვის მოიღე რვა მისხალითკვზის წებო &  
 დახივით, მერმე ფორმანახევარი წყალი დაასხით & კა-  
 სტრულკით ადუღეთ, სტაქან ნახევარი შაქარი, ლიმონის  
 ნახევარის ცედრა, ორი ლიმონის წვენი, სულ ერთათ  
 ადუღეთ & შემდეგ კვერცხის ცილით დაწმინდეთ, იმთე-  
 ნი ადუღეთ, მანამ ერთი ფორმა წვენიღა დადგეს, მერმე  
 საღებუტეში გაწურეთ & ფორმაში ჩაასხათ, ჯერ ცოტა,  
 შემდეგ თხლათ დაჭრილი ლიმონის ნაჭრები მოუწყეთ,  
 ახლა კიდევ დაასხით & კიდევ მოურივით მანამ სულ  
 აამსებთ ფორმასა, მერმე დადგით & გააცივეთ რომ  
 შეიკრას, გამოღების დროს მზათა გქონდეთ ცხელი წყ-  
 ლი, ერთ მინუტს იმ ცხელს წყალში ჩადგით ფორმა

ისე რომ შიგ კი წყალი არ ჩაუშოთ & სითბო რომ მიეცეს გადმოადგეთ ბლუდზედ & მიაწვით.

მასალათ მიეცით:

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

### 7. ნესვის ჟილე.

აიღეთ ერთი გირვანქა & ერთი ჩეთვერთი კარგი შაწიული ნესვი, გული გამოიღეთ & გაფუჭებით, გახვებთ ხრენის დასაფხვავად, მეტე ჩაყარეთ კასტრულაში & დაასხით ერთი სტაქანი კარგი თეთრი ღვინო აადუღეთ & გაწურეთ სალოეტაში, შემდეგ ჩაყარეთ გირვანქას ჩეთვერთი აკლდეს შაქარი, ერთი სტაქანი წყალი დაასხით & ნახევარი ლიმონის წვენი აადუღეთ, გაწურეთ & აურიეთ მომზადებულ წვენში, აგრეთვე აურიეთ ერთი სტაქანი მოდუღებული თევზის წებო, შემდეგ დაწმინდეთ კვერცხის ცილით, უკვალა ერთათ & ადუღეთ, მანამ ერთი ფორმადა დაჩხეს, გაწურეთ, ჩაასხით ფორმაში, გააცივთ & ესეც ისე გამოიღეთ როგორც ლიმონის ჟილე.

მასალათ მიეცით:

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

### 8. მაროჟინა ნობისა.

სამი კვერცხის გული & ნახევარი გირვანქა შაქარი. გათქვიფეთ, როგორც გოგლი-მოგლი, მეტე თხელი & ახალი სამი სტაქანი უძი ნაღები აურიეთ შიგა. დადგით

ცეცხლზედ ღ თან ურიეთ არ აადულოთ გი, შექმნებ  
ხის გოვზით ნასეთ, თუ მიეკრა ღ არ დაეწვიოს, მამინ  
ეუოფა, გადმოიღეთ, გაცივებთ, გწურეთ ღ ჩასხით ფორ  
მაში, შევიდნ ჩაღაღდი დაფარეთ ღ მერმე გრიშკა და-  
ხურეთ, ჩადგით ყინულში ღ 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.

ოთხას კვერცხის გულში ჩაყარეთ ერთი სტაქანი  
დაფშენილი შაქარი ღ გათქვიფეთ, გათეთრდეს, მერმე  
აურიეთ სამ სტაქანს ნაღებში, დადგით ცეცხლზედ მანამ  
გასქილდეს, შექმნებ შიგ ჩაყარეთ სტაქანის მესამედი და-  
უფქვავი ახალი დამწვარი ყავა, მერმე გადმოიღეთ ღ  
დახურეთ გრიშკა, იდგეს მანამ გაცივდება, შექმნებ გწურ-  
ეთ ღ ჩასხით ფორმაში, ჩადგით ყინულში ღ ატრია-  
ლეთ, ცალ მხარესა, მანამ გაჭყინავს.

მასალათ მიეცით:

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

### დ რ ო ქ ე ი ს და ე ე ნ ე ბ ა.

#### 1. დროქვი.

სვის ყვავილი დაჩნივით თესლები ღ ფოთლები არ  
შეჭეკეს, მერმე, ერთს გაკეთებაზედ, ერთი თუნგი წყალი

ადუღეთ ქაბთ ღ შიგ ჩაყარეთ ორივე ხელის მუ-  
ჭით (ერთი მუჭა) ანუ ერთი ჯამა სვის ყვაკილი ღ ადუ-  
ღეთ ორი საათი სულ პირ დახურული, მეძმე ერთი  
რუმკა სპირტი და ერთი სტაქანი თათლი ჩასხით დუ-  
ღილშივე, შემდეგ გადმოღვით ღ გააგრილეთ, წვენი გად-  
მოწურეთ ღ გასხესით მათლაფაში, ნახკეარი გირვანქა ნემცის  
ფქვილი ღ შიგვე ჩასხით, დადგით ცეცხლზედ ღ თან  
ურით ღ თან ადუღეთ, არც პალან სქელი უნდა იყოს  
ღ არც თხელი, მახახის სისქე უნდა იყოს, შემდეგ რომ  
გაცივდეს ღ ნელ თბილს მიეცით ერთი სტაქანი დროყუი  
სადედათ, თუ დროყუი არ იყოს ღ მაყალას ტოლი ხაში  
გასხესით ღ ჩაუშვით, აურიეთ კარგათ ღ ქილაში ჩასხით  
პირს მოაკარით ღ თბილათ დადგით, მოარეს დღეს სა-  
დამოხედ ნახეთ, თუ ასულა, მაშინ გაწურეთ საცერში ღ  
ჩასხით ბოთლებში, დაუცეთ მაგრა პირს რომ არ ამო-  
სძვრეს პროპკები ღ ისე შეინახეთ გრილს ალაგს.

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

### 1. ბულოი.

ერთს გირვანქას ღ ერთს ჩეთვეერთს ნემცის ფქვილს  
დასხით ორი სტაქანი ცხელი რძე, აურიეთ, როდესაც  
გაცივდეს, ჩასხით თხუთმეტი კვერცხი, მოურიეთ ღ  
დასხით, სტაქანს რომ მოთხედი აკლდეს დრო-  
ყუი, კარგათ აურიეთ ღ გაწურეთ საცერში დადგით  
ღ თბილათ დაფარეთ, როდესაც აწევს კიდევ აურიეთ ღ  
ერთი ჩაის კოფი მარლილი დააყარეთ, მეძმე გამდნარი  
ღ ცივი ერბო სტაქანს მოთხედი აკლდეს დასხით ღ  
სტაქან-ნახკეარი დაფუშვნილი შაქარი დააყარეთ, შემდეგ  
მიუმატეთ აწონილი ფქვილიდან ღ ერთიანათ მოზილეთ,  
იმთენი უნდა ღაიზილას რომ ხელზედ აღარ გაგვრე-  
ბოდეთ, მეძმე დადგით თბილათ დაფარებული ღ როდუ-

საღ აიწიოს, რაც ცომი იყო სამი იმოტოლა, მაშინ ბუფ-  
კები გააკეთეთ და დაწვეთ ერბო მოსძულს ყაროვნიკებსა  
და უესტის ფურცელზედ იმაზედაც რომ აიწიკა და მაშინ  
წაუსვით ზემოდამ გვერცხის გული და შეაწვეთ ფეხში და  
გამოაცხეთ.

მასალათ მიეცით:

- 5. გირვანქა ფქვილი.
  - 15. გვერცხი,
  - 1. სტაქანი რძე,
  - 1. ჩაის კოვზი მარილი,
- ერთ სტაქანს ჩეთვერთი  
აუღდეს დროეუი.

ერთ სტაქანს ჩეთვერთი  
აუღდეს ერბო,  
სტაქან ნახევარი შაქარი.

## 2. კროჟიკი.

ათი გვერცხის გული და ერთი ფინჯანი შაქარი გა-  
თქვიფეთ გათვითრდეს, ოთხი გვერცხის ცილა გათქვიფეთ  
რომ აქაფდეს და ერთათ მოაქცივეთ, აიღეთ ერთი რუმკა  
სპირტი, თითო თითო ვაშლი დაჭკარით და თანა სთქვი-  
ფეთ, მანამ სულ დაასხამთ, მერძე ორი კოვზი სქელი  
ნაღები აურიეთ და დაუყარეთ, იმოდენი ფქვილი რომ ცომი  
გაკეთოთ არც ძალიან თხელი და არც ძალიან სქელი,  
დაწილეთ კარგათ, შემდეგ დაამრგვალეთ თითო თითის  
ოდენი ცომი და გამოსჭერით სტაქნით მრგვალი ფირს-  
კები, წაუსვით ერბო და მოაყარეთ დანაყილი დარიჩინი და  
შაქარი, დაწვეთ ლისტზედ და შედგით ფეხში, რომ გა-  
მოცხვეს გამოიღეთ.

მასალათ მიეცით:

- 10. გვერცხი,
- 1. ფინჯანი შაქარი,
- 1. რუმკა სპირტი,

2. კოვზი სქელი ნაღები,  
ფქვილი რასაც მოზელსის რძე,  
1. ვოხი დარიჩინი,

### 3. კრენდილი ჩაისთვის.

ერთი გირვანქა ფქვილი, ოთხი კვერცხი, გირვანქის მკოთხედი ერბო, სტაქნის მკოთხედი შაქარი, სტაქანს რომ ჩეთვერთი აკლდეს ნაღები დაზილეთ სულ ერთათ ზ გააკეთეთ ჰატარ ჰატარა კრენდილები, მერმე ჩაყარეთ ადულებულს წყალში, როდესაც ცურვას დაიწყებენ, ამოიღეთ მოყარეთ შაქარი ზ შედგით დუსავოი ფენში გამოცხვეს.

მასალათ მიერთით:

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

### 4. ზასხა ანუ ბაბა.

ორმოცი კვერცხის გული ზ ერთი სტაქანი წმინდათ დასუილია შაქარი, გათქვიფეთ როგორც გოგლი-მოგლი, ოცი კვერცხის ცილა ცალკე გათქვიფეთ აქაუდეს თოთრათ, სტაქანს ნახევარი თბილი რძე ზ ერთი სტაქანი ფქვილი ერთათ აურიეთ, შემდეგ ზედ დაასხით ნახევარი სტაქანი დროყვი, ერთი ვოკში მარლი ზ ლიმონის ცედრა \*) ესენი ყოველივე აურიეთ ერთათ ზ გავურეთ, მერმე სუთ გირვანქას სტაქანს ჩაკლება ფქვილი ზედ დააყარეთ ზ დაზილეთ კარგათ, დაადგით თხუთმეტს მისუტს თბილათ, შემდეგ დაასხით სტაქანს ნახევარი თბილი ერბო, დაზილეთ ზ ჩაყარეთ ერთი მუტა ქიშმიში თხუთმეტი მწარე სუში გაფცქვნილი ზ წმინდათ დაკეპილია, ძალიან უნდა დაზილოთ ზ დასდგათ. როდესაც აიწყვას ფორმაში, მამინ ჩაასხით მესამედზედ, შემდეგ ის ფორმა რომ გაიკვება შედგით ფენში, როდესაც გამოცხვეს ზ

\*) ცედრა — ლიმონის ქერქის ანაფსევსა ქვიანს.

ფორმიდან გამომდინარე, გვერდზე დაგორეთ რომ არ  
ხატომდეს, შემდეგ თავი მოუხატეთ.

მასალათ მიეცით:

ორმოცი გვერცხი,  
ერთი სტაქანი შაქარი,  
ნახევარი სტაქანი დროყვი,  
ნახევარი ღიმინის ცედრა,  
თხუთმეტი მწარე ნუში,

სტაქან-ნახევარი რძე,  
სუთი გირვანქა ფქვილი,  
ერთი კოვზი მარილი,  
სტაქან-ნახევარი კრბო,  
ერთი მუჭა ქიშმიში.

### 5. ზასხა ანუ ბაბა.

მოიღეთ საღამოს, შვიდ საათზედ, ერთი სტაქანი  
დროყვი, ექვსი სტაქანი ცხელი რძე & ორი სტაქანი  
ფქვილი, ჯერ გახსნით რძეში ფქვილი & შემდეგ ხელ-  
თბილში მივრთ დროყვი, შესვით თუილათ & ისე დადგი,  
მეორეს დღით ვიდრე ათქვათუ & ჩაყარეთ ნახევარი სტა-  
ქანი ფქვილი, მეორე გატყეეთ ორმოცდა ათი გვერცხი,  
თხუთმეტი გვერცხის ცალ ცალკე ადეთ & ორმოცდა  
ათს გვერცხის გულში, ჩაყარეთ ორი სტაქანი წმინდათ  
დანაყილი შაქარი & ისე გათქვიფეთ რომ გათეთრდეს  
ცალ ცალკე გათქვიფეთ, რომ აქაფდეს ესენი, ორივე იმ  
დროეს დასხით და აურიეთ, შიგ ჩაყარეთ ათი ილის  
გული დანაყილი, ნახევარი კოვზი ვანელი, ანუ ნახევარი  
კოვზი, ნახევარი ღიმინის ცედრა, ერთი ლის კოვზი  
მარილი, შიგ აურიეთ, შემდეგ დაყარეთ ფქვილი & მოთხე  
ცომა მოხალეთ. ისე უნდა დასალოთ რომ ხელზედ  
აღარ გვეკრებოდეთ, თან ხელზედ უნდა კრბო მოი-  
სოთ რომ აღარ მოგაკრათ, შემდეგ დაფარეთ & დაცა-  
ლეთ რომ ავიდეს, როდესაც ისე გაფუჭდეს რომ ერთი  
ორათ იმატოს, მასან ხადეთ მეოთხედზედ ფორმიში &  
დადგიით თბილათ მანამ ჰირამდის ამოვს, შემდეგ შეაწყეთ



ფეხი, ძალიან ცხელი არ უნდა იყოს & თუ ნელი მოვი-  
დეს კარები მიუხურეთ. როდესაც გამოცხვეს პასკები  
გვერდზედ დაწყოთ & გააგორ-გამოაგორეთ, რომ არ  
ჩაცოდეს, პასკის თავების მოსახატავათ, კვერცხის  
ცილაში წმინდათ დახაილი შაქარი ჩაყარეთ &  
ურეთ მანამ გათეთრდეს & გასქელდეს. შემდეგ  
ძაბრივით ქალაღი გააკეთეთ, შიგ ჩასხით ხელი მოუ-  
ჭირეთ & წუნარ-წუნარა დასხით & მოსატეთ, როგორც  
გინდათ, მერმე სხვა & სხვა ფერი მაქრის შესოვი მოაყა-  
რეთ ისე გააშრეთ,

მასალათ მიეცით:

- |                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| 7. გირკანქა ფქვილი,        | 10. ილი, ანუ ჯავზი, |
| 1. სტაქანი დროყუი,         | 1. ლიმონის ცედრა,   |
| 6. სტაქანი რძე,            | 2. სტაქანი ერბო,    |
| 50. კვერცხი                | ვანილი.             |
| 2. სტაქანი დახაილი შაქარი, |                     |

**6. ბ ა ბ ა.**

სამი სტაქანი კვერცხის გული, ერთი სტაქანი დაფ-  
ქული შაქარი, ერთათ გათქვიფეთ გათეთრდეს, სტაქან  
ნახევარი თბილი რძე, ანუ ხალები, ოთხ კოვზ ნახევარი  
დროყუი, აურიეთ ერთათ & გაწურეთ საცერში, მერე ოთხ  
სტაქან ნახევარი ფქვილი გატენილი არ იყოს აურიეთ &  
დადგით ამოვიდეს, როდესაც გაფუყდეს, მაშინ ერთი  
სტაქანი გამძნარი ერბო დასხით & დახილეთ, შემდეგ  
ჩასხით ფორმაში, რომ ამოვიდეს & შედგით ფეხში.

მასალათ მიეცით:

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

სტაქან-ნახევარი რძე,  
ოთხ კოვზ-ნახევარი დროყვი

ერთი სტაქანი ერბო.

### 7. კ უ ლ ი ჩ ი

ოთხი სტაქანი რძე, ნახევარი სტაქანი დროყვი, ორ გირვანქა ნახევარი ფქვილი, ათი კვერცხის გული, ნახევარი გირვანქა ერბო, ათი ილის გული ანუ ერთი ლიმონის ცედრა, სტაქან ნახევარი ქიშმიში, ერთი ჩაის კოვზი ძარილი, დარიჩინი, სულ ერთათ აურიეთ ჭ დაზილეთ, როდესაც სელებზედ აღარ გვეკრებოდეთ, მაშინ უყავით ათი კვერცხის ცილა გათქეფილი ჭ დაზილეთ, ცომი თუ თხელი იუოს ფქვილი კიდევ მიუმატეთ, დაფარეთ თბილათ ჭ ცომი როდესაც აიწევა კარგათ, მაშინ გააკეთეთ კულიჩი გრგვლათ ჭ შედგით ფქში გამოსხვეს.

მასალათ მიერთ:

4. სტაქანი რძე,  
10. კვერცხი,  
ნახევარი სტაქანი დროყვი,  
ნახევარი გირვანქა ერბო,  
სტაქან-ნახევარი ქიშმიში,

1. ჩაის კოვზი დარიჩინი,  
2. გირვანქა ნახევარი ფქვილი  
1. ლიმონის ცედრა,  
10. ილი,  
1. ჩაის კოვზი ძარილი.

### 8. ზასხა სახელდახელო.

წინა ღამეს ნახევარ სტაქან დროყს ერთი კოვზი ფქვილი ჩაყარეთ, გახსენით ჭ ისე დადგით, მეორეს დღით ათს კვერცხის გულში ჩაყარეთ ნახევარი სტაქანი შაქარი ჭ გათქეფეთ გათეორდეს, ცილა ცალკე გათქეფეთ აქაფდეს, შემდეგ ერთათ აურიეთ ჭ ის დროყვიც დაასხით ზედა, დაყარეთ სტაქან ნახევარი ფქვილი ერთი სტაქანი ნაღები, ერთი სტაქანი გამდნარი ერბო, ერთათ

ლიბონის ცედრა ხულ ერთათ აურიეთ & დაზილეთ. დააფარეთ, რომ ავიდეს ფორმაში ჩაასხით, როდესაც გაიმსოს & შედგით ფეხში.

მასალათ მიეცით:

ნახევარი სტაქანი დროყუი,  
ათი კვერცხი;  
ერთი ლიბონის ცედრა,  
ერთი სქანი ნაღები,

ერთი სტაქანი ერბო,  
ნახევარი სტაქანი შაქარი,  
სტაქან-ნახევარი ფქვილი,  
ორი სუსარი.

### 9. ნუშის ჰასხა უცოდოთ.

სამი სტაქანი ნუში & ოცი მარცვალე მწარე ნუში გაფქვებით, წმინდათ დანაყეთ. მოაყარეთ სტაქან ნახევარი დაფქული შაქარი, მერმე გათქვიფეთ ოცდა ათი კვერცხის გული გათეთრდეს & ცილა ცალკე გათქვიფეთ მანამ აქაფდეს. სამი კვერცხი ცილიან-გულიან ცალკე გათქვიფეთ & შეეძგე აურიეთ ყოველივე ერთათ, ფორმას წაუსვით ფქროით ერბო, მოაყარეთ სუსარი & ჩაასხით შედგით ფეხში ერთ საათს.

მასალათ მიეცით:

8. სტაქანი ნუშია  
სტან-ნახევარი შაქარი,  
30. კვერცხი,  
20. მარცვალე მწარე ნუში,

3. კვერცხი,  
1. გოგზი ერბო,  
2. სუსარი,

### 10. ჰასხა ბისკუითისა.

ოცდა თოთხმეტს კვერცხის გულში ჩაყარეთ ოთხი სტაქანი დანაყილი შაქარი. გათქვიფეთ რომ გათეთრდეს, მერმე ჩაყარეთ ლიბონის ცედრა, ზედ დაასხით ორი ლიბონის წვენი & ურიეთ ხულ ერთს მხარეს, მანამ გა-

თუთრდეს, ცილა ცალკე გათქვიფეთ აქაფდეს, მერმე ჩაუ-  
რეთ გირვანქა ნახევარი, თქვილი კარგათ აურიეთ & სულ  
ერთათ მთაქციეთ, მერმე ფორმას ერბო. წუსვით & სუ-  
სარი მოაყარეთ, შედგით ფეხში ერთი საათი.

მასალათ მიეცით:

32. კვერცხი,

4. სტაქანი შაქარი დანაყილი,

2. ლიმონი,

გირვანქა-ნახევარი თქვილი,

ერთი კოვჩი ერბო,

ორი სუსარი.

### 1. ზიკულის შენახვა.

კიტრი, გინა, სხვა რაც გინდათ ჩადოთ მწნილათ,  
უნდა გაწმინდოთ სალოფოვით, მერმე სამი სტაქანი ძარი-  
ლი & ერთი სტაქანი გვარჯილა. ოცი გრანი შაბი ჩაყა-  
რეთ ათს სტაქანს წყალში, ადუღო, ქათვი მოხადეთ &  
გაცივოთ, შემოთ მოძინებულნი სამწილად ჩაწეთ შიგ  
& ერთი წამადუღეთ, მერმე წამაყარეთ საცერზედ, როცა  
გაშრეს ჩაწეთ ბახეში, ძმარი მოადუღეთ გაცივოთ &  
ზედ დასხოთ, ორი კვირის შემდეგ ის ძმარი გადაუღვა-  
რეთ & ახალი ძმარი დასხით, მოადუღებულნი & გაცივებუ-  
ლი, მერმე ზედ წიწკა & ახელიური პილპალი, ეს ბახ-  
ეები ჩაწეთ ქვიშაში დიდს იასნიკში.

# ს ა რ ჩ ე გ ი

## წვნიანი საჭმელები

- |                                               |                                               |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1. ბოზბაში,                                   | 16. თავის წვნით ბატი, ინდოური, გინა ქათამი.   |
| 2. ბოზბაში გუფთით,                            | 17. ბოზაჩთმა ინდოურისა, ბატისა, გინა ქათმისა. |
| 3. ცხვარი ანუ თსა კომშით,                     | 18. ხაჩშო ინდოურისა, გინა ქათმისა.            |
| 4. ბოზაჩთმა ცხვრისა ბატისა, გინა თხისა,       | 19. წვნიანი ქათამი გურულათ.                   |
| 5. ძროხის ხორცი, თათარიანხეთ.                 | 20. აჩისა ხორცისა, გინა ინდოურისა.            |
| 6. ძროხის ხორცი რუსული ბადრიჯნით.             | 21. შილაფლაკი ცხვრისა, ანუ ქათმისა.           |
| 8. ძროხის ხორცი ხაჩშოთ.                       | 22. ფურმა ღორისა, ანუ ცხვრისა.                |
| 7. ძროხის ხორცი ბურღულით.                     | 23. მოხრაკული ქათამი, გურულათ.                |
| 9. ატალა ძროხისა.                             | 24. ტოღმა ცხვრისა, გინა ბატკნისა.             |
| 10. ხაში ძროხისა.                             | 25. კომბოსტოს გუფთა.                          |
| 11. ღორის ხორცის ყაღია.                       |                                               |
| 12. ჩიხირთმა ბატკნისა.                        |                                               |
| 13. ჩიხირთმა ბატისა, ინდოურისა, გინა ქათმისა. |                                               |
| 14. ბატი შვინდის ჩურჩით.                      |                                               |
| 15. ბატი, ინდოური, გინა ქათამი ხაჩშოთ.        |                                               |

## ცივი საჭმელები ხორცეულისა.

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

- |                                         |                          |
|-----------------------------------------|--------------------------|
| 31. ღორის ხორცი.                        | 34. ბატი ცივათ.          |
| 32. ძროხის ბეჭი.                        | 35. ქათამი გატენილი ქიშ- |
| 33. ქათამი, ანუ ინდოური<br>ხახვ-წყაღით. | მიშითა & შირიშკით.       |

### შემწვრები

- |                                                                        |                                                |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 36. ხბო შემწვარი.                                                      | 43. ინდოური, ბატი & ქა-                        |
| 37. ბატკანი.                                                           | თამი საციკოთ.                                  |
| 38. ღორის ბარკალი, ანუ<br>ცხვრისა.                                     | 44. ვარეუბის ტანაკა. ანუ<br>მტრედისა.          |
| 39. ხოხობი, ინდოური, ქა-<br>თამი, ანუ იხვი შემ-<br>წვარი & ჩახოხობილი, | 45. მწერების შეწვა.                            |
| 40. გურდღელი.                                                          | 46. მტრედის სუნდი                              |
| 41. ბატი ანუ იხვი შემწვა-<br>რი შვინდის ჩურჩით.                        | 47. ცხვრის გულ-ღვიძლი<br>დაკეპილი & ძოხრაკული, |
| 42. შემწვარი გურდღელი<br>ჩაჩიხართმაკებული.                             | 48. აფხაზური.                                  |
|                                                                        | 49. ქაბაბი,                                    |
|                                                                        | 50. ლულა ქაბაბი.                               |

### მწვადების შეწვა.

- |                                           |                                                          |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 51. სუგი ძროხისა, ანუ რი-<br>საც გენებოთ. | 54. მწვადი ჩახოხობილი.                                   |
| 52. ღორის მწვადები.                       | 55. ბასტურმა ირმისა, მშვ-<br>ლისა, გინა ძროხისა & სსვის. |
| 53. ქართული ბადრიჯნით<br>მწვადი.          | 56. ქულაძა.                                              |

სხვა და სხვა მწვანეულობა

- |                                                  |                                  |
|--------------------------------------------------|----------------------------------|
| 57. ახალი ღობილი ერბო-<br>ვერცხით, გინა ნიგვზით. | 62. ბოლოკას მხალი.               |
| 58. ახალი ღობილი ს ბორანი.                       | 63. ქართული ბადრიჯნის<br>ბორანი. |
| 59. ისპანახის ბორანი.                            | 64. ქართული ბადრიჯანი            |
| 60. ნაცარ ქათამას მხალი.                         |                                  |
| 61. თით-მკვლას მხალი.                            | 65. კომშის ტოღმა.                |

ფლავის გავითება სხვა და სხვა რიგით

- |                                                            |                     |
|------------------------------------------------------------|---------------------|
| 66. ფლავი ყურძით.                                          | 68. მუთანჯის ფლავი, |
| 67. ფლავი ბატკან ჩატანებუ-<br>ლა, ანუ სოხობ<br>ჩატანებული. | 69. აღუბლის ფლავი.  |
|                                                            | 70. გოგრის ფლავი.   |

რძის ფლავი, ქაში და კორკოტი

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

ფაფეულობა სახსნილო და სამარხო

- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| 74. ერბოს კორკოტი. | 76. ფაფა ფქვილისა. |
| 75. სალიფაფა.      | 77. ხავიწი.        |

სახსლდახელოთ

- |                   |                            |
|-------------------|----------------------------|
| 78. სარშო.        | 81. ყიუღიუ.                |
| 79. ერბო კვერცხი. | 82. მუხამთარი, ანუ მუყუყი. |
| 80. შანთრაქი.     |                            |

მძებვი და ლორები ღორისა და სხვა მფრინვლისა.

- |                                                                   |                                  |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 83. მძესვი.                                                       | 86. ღორის ღორი გვერდით.          |
| 84. ღორის ღორი.                                                   |                                  |
| 85. ინდოურისა, ქათმისა,<br>ბატისა და ვისეის ღო-<br>რი, ანუ ჩახხი. | 87. ღორის და ძროხის<br>ბის ღორი. |

### ნაღები, მაწონი კარაქი და უველი

- |                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| 88. ნაღები.              | 97. დგრიტისა ჭ სახლი უვე- |
| 89. ხაჭო.                | ლის დამსადება.            |
| 90. მაწონი.              | 98. ნაწი.                 |
| 91. კარაქი.              | 99. უველის ჩადეება მიგ-   |
| 92. ერბო.                | რული დგრიტით.             |
| 93. დოს შენახვა.         | 100. სულუგუნო.            |
| 94. დოს მოდულება,        | 101. უველის ამონაწერის    |
| 85. ჩუმა.                | ხაჭო.                     |
| 96. სასკელდასკელ კარაქი. |                           |

### ფქვილეულობის გამოცხობა

- |                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| 102. ჰურის გამოცხობა.     | 109. ქადა წვრილი, ერბოსი, |
| 103. ხმიანდის გამოცხობა.  | გინა ზეთისა.              |
| 104. ფეტვის მჭადი.        | 110. ხაჭაპური.            |
| 105. სიმინდის მჭადი.      | 111. საბიზგინა.           |
| 106. დომის მოხარშვა.      | 112. იადლო.               |
| 107. ნაზუქის გამოცხობა.   | 113. ზეთის კუბატები.      |
| 108. გულიანი ქადა ერბოსი, | 114. ფალუსტაკი.           |
| გინა ზეთისა.              | 115. <i>ვა-ქადა</i>       |

### ახალი თევსეულობა.

- |                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| 116. ორგულა წვნით.       | 121. ღოქო ცივათ.        |
| 117. წვრილ-წვრილი თევ-   | 122. გელაქნური ცივათ.   |
| ზები წვნით.              | 123. ზუთხი ცივათ.       |
| 118. ღოქო წვნით.         | 124. ზუთხის თილიძა.     |
| 119. გელაქნური წვნით.    | 125. ახალი თევზინიგვნი- |
| 120. ორგულის შიგანური.   | თა ჭ ძმით.              |
| 121. ჭანარი, ანუ კაპუცი. |                         |



ახალი თევზეულობა შემწვარი და მოხრაკული.

- 128. ორგული შემწვარი & 129. ლოქო ზეთით შემწვარი ჩასოსბილი. 130. წვრილი თევზები ზეთში ახუ ერბოში.
- 127. ნაფიცხორი.
- 126. კალძასება შემწვარი. მოხრაკული.

კიბო სხვა და სხვა რიგით

- 131. კიბო ცივით. | 134. კიბო წვნიით.
- 132. კიბოს გუფთა.

სმელი თევზი, წეღა და სიზილალა.

- 134. დოშის მოხრაკვა. | 138. წეღა,
- 136. ფარვა. | 139. სიზილალა მოხრაკული.
- 137. ჯუფთი.
- 138. ზურგიელის აკვანი. | 140. სიზილალის ქაბაღი.

სამარსო საჭმელები

წვნიით.

- 141. თეთრი მუხუნდო წვნიით. | 146. ოსპის შეჭამანდი.
- 142. თეთრი მუხუნდოს გუფთა. | 147. წითელი მუხუნდოს შეჭამანდი.
- 143. სმელი ლობიოს შეჭამანდი. | 148. რუსული სოკოს სუპი.
- 144. ლობიო ზარბაზით. | 150. შეინდის შეჭამანდი.
- 145. ლობიო კოჭა პილპით. | 151. დოღოს შეჭამანდი.
- 146. ცულის პირას შეჭამანდი. | 152. მწვანეხლის შეჭამანდი.
- 147. ცულის პირას შეჭამანდი. | 153. რუსული ბადრიჯნის შეჭამანდი.
- 148. ცულის პირას შეჭამანდი. | 154. ისრიმის შეჭამანდი.

155. მახოხის დაუენება & მოდულება	156. ტყემლის ჭრიანტელი.
	157. გაძაწურული ძაყვალი.

მწვანეულებს სხვა & სხვა,

158. ახალი ლობიო ნიგუ- 140+ 159 <del>158</del> ისპანახი ზეთით. 160 <del>159</del> სატაფური წვნიით. 161 <del>160</del> სატაფური მშრალთა 162 არჯაკალი. 163 ჭახჭარი. 164 ბაღბა. 165 სვისტრა. 166 ღანძილი.	167 ჭარხლის ჭოლი. 168 კომბოსტოს მოთრე- ულა. 169 სირსიტო. 170 გამსძარი ბადრიჯნის მოხრავვა. 171 ბადრიჯანი ნიგუზითა & ძმით. 172 შექვარი ბადრიჯანი.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ახალი სოკო სხვა & სხვა რიგით

173. კაღმასის სოკო.	174. ნიყვ სოკოს ბოღლაძა
174. კაღმასის სოკო ზეთ- ში ძიხრავული.	175. შეკა სხვა & სხვა სოკოსი.
175. ჭამა სოკოს ბოღლაძა.	

ცოვი საჭმელები სამარხო.

176. ცორცვის ბეღა.	177. მოხრავული ლობიოს სისინი.
177. მუხუდოს სისინი.	178. ღობოს კირკაში.

გოგრა სხვა და სხვა რიგით.

182. გოგრის თესლი.	183. გოგრა მოხარშული.
183. გოგრის მხალი.	184. ტკბილესვლელი გოგ- რა მოხრავული.
184. გოგრის გუფთა.	
185. გოგრა შექვარი.	

ქაბაბი სხვა და სხვა ნაირი.

- 190. ქაბაბი ხახვისა.
- 191. ქაბაბი ქონდრისა.

- 192. მოხრაკული კარტო-ფილი.

ზეთის ფლავი სხვა და სხვა რიგათ.

- 193. შეწეული ფლავი,
- 194. მუთანჯის ფლავი.

- 195. ბურღულის ფლავი, გინას ასლისა.

სალათის გაკეთება სხვა და სხვა.

- 196. სალათა ვარდ კაჭაჭისა.
- 197. სალათა ნამღვილი.
- 198. სალათა წითელი კომბოსტოსი.

- 199. სალათა გიტრისა.
- 200. ბოლფი ზეთითა და ძმრითა.
- 201. ხული.

მწნილები საახლეო.

- 202. გიტრის მწნილი.
- 203. ყურძნის მწნილი.
- 204. ბადრიჯნის მწნილი.
- 205. ნეღლი ღობილს მწნილი.
- 206. კომბოსტოს მწნილი.

- 207. წიწკის მწნილი.
- 208. ტარსუნის მწნილი.
- 209. ნეღლი სიმინდის მწნილი.
- 200. ნახურის მწნილი.
- 211. ჯონჯოლის შენახვა.

მასალების შენახვა.

- 212. ნიგოზი ლებნათ.
- 213. წეწვანი.
- 214. მძაღუ.
- 215. ტყემლის ტყლაპი.
- 216. ტყემლის საწები.
- 217. ზომიდაძე.

- 228. ნაშარბი ისკრიძისა.
- 229. ნაშარბი კოწასურისა.
- 220. შინდის ჩურჩხა.
- 221. ალუბლის კეკვი.
- 222. მწვანელების გახმობა.

- 223. ქართული ბადრიჯნის  
გახმოება
- 224. ბურღულის შენახვა.

- 225. ხულის შენახვა.
- 226. ტყემალი გათეთქული.

სხვა და სხვა ჩიწები.

- 227. ლეღვის ჩიწი.
- 228. ატმის ჩიწი.
- 229. ქლიავის ჩიწი,
- 230. მსხლის ჩიწი,
- 231. ჭერძის ჩიწი.
- 232. ჩამიჩის შეწვა.

- 233. საჩურჩხლენიგგზისა და  
თხილის დამზადება,
- 234. ტკბილის მოზადება  
ჩურჩხლებისათვის,
- 235. ჩურჩხლების გაკლება,
- 236. ბადაგი შესახებ.

აღვანახისა და გოზინაყის მოდულებ

- 237. აფვანი.
- მურაბები სხვა და სხვა ნაჩი

- 238. გოზინაყი.

- 239. მურაბა ვარდისა.
- 240. ალუბლის მურაბა,
- 241. კრუფოვნიკის მურაბა,
- 242. წებგოს მურაბა,
- 243. კომშის ყილეი.
- 244. საზამთროს ქერქის მურაბა.

- 245. ვაშლის მურაბა. 228
- 246. მურაბა ქართული ბა- 30  
დრიჯნისა,
- 247. მურაბა ლიმონისა, 231
- 248. ვარდის გულყინდი, 232
- 249. ვარდის წყლის გახმოება 233

სხვა და სხვა არყის გამოხდა

- 250. ვარდის არყი,
- 251. ატმის არყი,
- 252. ძეღის გუდას არყი,
- 253. ვიშნოვკა,

- 254. კასურიჯინის დაყენება.
- 255. ახტაშირა,
- 256. ძმის დაყენება,
- 257. ძეღის მოხარშვა.

კალის უმარულის დაწვა.

- 258. ~~კალის~~ უმარული.

- 259. თყვის შეკვება,



### შექვევრები

- |               |  |                                   |
|---------------|--|-----------------------------------|
| 1. რეზბიფი,   |  | 4. ცხვრის ბადე ანუ ჭაჭა           |
| 2. ბიკმტექსი, |  | გატენილი,                         |
| 3. ყარკოი.    |  | 5. ინდოური შექვევარი გინა ქათამი. |

### ტკბილეულობა

- |                    |  |              |
|--------------------|--|--------------|
| 1. სირნიკი,        |  | 5. ტორტი.    |
| 2. ჰუდინლი.        |  | 6. ვაფლი,    |
| 3. ტორტი ნუშისა,   |  | 7. ტრუბუტკა, |
| 4. ტორტი ნაღებისა, |  | 8. ბისკვიტი. |

### ვაშლისა და რძისა

- |                          |  |                               |
|--------------------------|--|-------------------------------|
| 1. ვაშლის კაშკატი,       |  | 6. ლიმონის ყიფი,              |
| 2. ვაშლის კრემი,         |  | 7. ნესვის ყიფი,               |
| 3. კრემი უძრ ნაღებისა,   |  | 8. მაროყინა ნაღებისა,         |
| 4. კრემი ყავისა,         |  | 9. მაროყინა ნაღებისა ჭყავისა, |
| 5. კრემი ყავისა ორთქლით, |  |                               |

### ღროყუის დაყენება და ჰასკები

- |                       |  |                         |
|-----------------------|--|-------------------------|
| 1- ღროყუი.            |  | 7. ბაბა                 |
| 2. ბუფკი-             |  | 8. კუფიჩი.              |
| 3. კროყიკი            |  | 9. ჰასხა სასკელდასკელა, |
| 4. კრენდილი ჩაისთვის, |  | 10. ნუშის ჰასხა უცომით. |
| 5. ჰასხა ანუ ბაბა,    |  | 11. ჰასხა ბისკვიტისა.   |
| 6. ჰასხა ანუ ბაბა,    |  |                         |

### პიკული ს შენ ახ ვა

1. ჰიკული....



Мука - 1/4  
 Сахару - 3/4  
 Вино - 12  
 Масло 3/4  
 Аммонд - 1.  
 Сахару 1/2 м. л.  
 Шаколад 1/4  
 Цукатъ 1/4 ф.  
 Корицу 1/2 сахон.  
 Сахару 1/4 ф.  
 Рому 1 болыую рожку

Пшенич. мука  
 1 стак. молока  
 1/2 ст. масла

соли  
 песчаного мушкетера  
 вскалывают все  
 пашт 1/2 ст. муки пр.  
 разваривают разма-  
 шают до мажорки  
 поставитъ в печь  
 на 15 минут  
 вода остудитъ  
 влитъ 4 фелтха к-  
 тика. Сбитъ в пену  
 размеситъ за 5 минут  
 до отсуха отсушатъ до  
 кой в дуршодъ когда вст-  
 анутъ водрутъ дурш.

Смешка разорать  
 масло разорать в  
 смезану, кинуть в  
 одну чашку и  
 пореиную сахару  
 сбитъ в пену  
 пореин. прибавитъ  
 пореинно сбитъ  
 биски, морскую  
 бисковъ морскую муку  
 и продолжатъ сбитъ в  
 пену ег повода гаса.

в в ханце урв пошоры  
 изюмъ, роинъ, и цукатъ  
 и цедру ег одного мина  
 По рецепту Лидии Михайловны

Взметъ 3 чайники сахара фел-  
 тхой муки, 2 чайники пшенич.  
 (2 чайни. порсеинару) 1 чайн.  
 морскую соли налитъ 4 стака  
 молока, изъ пшенич. муки  
 фелтхи стертъ, а биски  
 вбидитъ. приотавитъ 1 стак  
 воды влитъ 2 чай. морс. вода  
 а в другой ст. 2 чайн. морс. вода  
 тика. Когда перб и скелорода по-  
 моти, то влитъ в пашто  
 сперв одну воду размеситъ  
 до рожетко, за пшенич. муку  
 по кешну воду с хлесткой  
 когда все масса соединитъ  
 тогда вст. тогда перб

Сунъ иуъ кимого колока,

одниъ кубшикъ кислого молока  
полтора кружка вады, хороше  
все размешають, каперомъ иуку  
терку в или 5 головокъ, попорит  
въ кастрюлю, 4 стаио всея кофе  
насыа поджаритъ, ио не пере,  
житъ и во этомъ укъ каши  
назочи и хорошеяко разити  
поставитъ на огонь и все в  
лхшатъ покуда заскинетъ,  
прокипитъ ииачея детяты,  
иотъ возятъ 5, 6, фелтхатъ  
взбятъ, ии каств иад по иеа  
чтобъ не свернуея, а бѣлки  
фитъ прямо прибакитъ ту  
зелье мареуея ииото и угу  
это пропорция на 8 реиовъ.



64  
3725



130

130

130

~~130~~

130

Handwritten notes and stamps in the top right corner, including the number '306' and some illegible script.

64  
5 725