

A. 7609.

Rõõga-raamat

482 söögiwalmistamise õpetusega.

Wälja andnud

Jaan Koor,

õppinud kott.



Tartus 1889.

Trükitud K. U. Hermann'i kulu ja kirjadega.

A. 7609.

Rõõsa-raamat

482 süõgiwalmistamise õpetusega.

Wälja andnud

Daan Koor,

õppinud koft.



Tartus 1888.

Trükitud R. A. Hermann'i kulu- ja kirjadega.

Дозволено Цензурою. — Дерптъ, 13. Августа 1888 года.

ENSV TA
Kirjandusmuuseumi
Arhiiviraamatukogu

40700

~~Eesti Rahva Muuseum
Arhiiviraamatukogu
1933: 1665~~

G e s f ö n a.

Selles koka-raamatus on ligi pooltuhat kõige tarwilikumat söögi-walmistamise õpetust, täielikult ja lühedalt kokku seatud. Et ma söökisid walmistan, siis oli mul ka wõimalik selles raamatus seiswaid juhatusi täielikult kokku seadida ja ära proowida. Sga söögivalmistaja wõtku eesseiswate õpetuste järele söögi=jagused kokku-seadmiseks parajal määdul. On ühte jagu vähem, siis peab ka teisi jagused vähem wõtama, nii et määdud õpetuse järele kokku sünniwad.

Saatku see raamat igale tema tarwitajale tulusat juhatusi ja leidku lahket wastuwõtmist!

Tartus, näärakuul 1888.

Wäljaandja

J. K o o r.

Siseford.

I. Supid.

1. Kammuleem (bouillon.)
2. Selge supp riisiga.
3. Supp paksu riisiga.
4. Supp kruupidest.
5. Väbilastud supp kruupidest.
6. Sago supp.
7. Makaroni supp.
8. Nuudli supp.
9. Supp manna kimpidega.
10. Supp jahu kimpidega.
11. Wärske erne supp.
12. Supp kuiwatatud ernestest kruupidega.
13. Väbilastud erne supp.
14. Wärske kapsta supp.
15. Hapu kapsta supp.
16. Lille kapsta supp.
17. Supp kapsta taimedest.
18. Supp kapsta taimedest teist wiisi.
19. Peedi supp (Borsjch).
20. Supp spargelitest.
21. Kanaliha supp riisiga.
22. Supp wafira rinnast riisiga.
23. Väbilastud kartohwli supp.
24. Supp anitiwadest Kuura tangu- ja kaalidega.
25. Piima-supp roheliste ernestega.
26. Piima-supp roheliste ubadega.
27. Piima-supp segatud keeduwiljast.
28. Supp tikerberidest.
29. Supp tikerberidest teist wiisi.
30. Piima-supp raputatud kimpidega.
31. Piima-supp mannaga.
32. Mustikmarja supp.
33. Wärske õuna supp.

34. Supp kuiwatatud õuntest ja ploomidest.
35. Roheline supp.
36. Hapuobliku supp.
37. Supp wrikadellidega.
38. Supp munaklimpidega.
39. Kala supp.
40. Kala supp teist wiisi.
41. Wähi supp.
42. Wähi supp teist wiisi.
43. Wähi supp piimaga.
44. Härja saba supp.
45. Supp wasika pääst. (Mock Courtl.)
46. Raera tumm.
47. Tumm odra tangust.
48. Piima-supp riisiga.
49. Piima-supp makaronist.
50. Piima-supp nuudlitega.
51. Õlle supp.
52. Õlle supp teist wiisi.
53. Supp walgest marja wiinast.
54. Supp marja wiinast teist wiisi.
55. Coe õlle supp.
56. Supp maksa klimpidega.

II. Praadid.

57. Praad wasika tagumisest poolest.
58. Praad wasika edepoolest.
59. Willitud wasika-rinna praad.
60. Willitud wasika-rind riisiga.
61. Sea praad tagumisest kintjust.
62. Põrja praad.
63. Praad wana sea seljast.
64. Praad lamba kintjust.
65. Praad lamba edeweerandist.
66. Praad metskitse kintjust.
67. Praad metskitse seljast.
68. Ahjupraad härjast.
69. Moorpraad.
70. Boeuf ala mode härjalihast.

71. Filet-praad härjast.
72. Täidetud elajaselja praad.
73. Põdra praad.
74. Põdra praad hapu koore soostiga.
75. Jänese praad.
76. Vana kana praad.
77. Noore kana praad.
78. Noore kana praad teist wiisi.
79. Kalkuni praad.
80. Ani praad.
81. Kodu pardi praad.
82. Metsparidi praad.
83. Praad wanast mõtusest.
84. Noore mõtuse praad.
85. Vana tedre praad.
86. Noore tedre praad.
87. Põldpüü praad.
88. Senepi praad.
89. Paulardi praad.
90. Tuwi praad.

III. Mitmet feltsi road lihast.

91. Panni-praad elaja seljast (Beefsteaks).
92. Panni-praad elaja seljast sibula soostiga.
93. Panni-praad raiutud elaja lihast (kotlet).
94. Trulli-wõi (Kollklops) elaja lihast.
95. Kuningamäe klops.
96. Klops sibulaga.
97. Klops jardelli soostiga.
98. Ahju-jänese küpsetamine.
99. Täidetud kotletid.
100. Nurutud elajaliha.
101. Panni-praad wafika seljast, (carbonade).
102. Panni-praad wafika kintjast hapu koore soostiga.
103. Panni-praad raiutud wafika lihast (kotlet Baijarstn).
104. Wafika rind walge soostiga.
105. Nurutud wafika-rind koore soostiga.
106. Ragu wafika praadist.
107. Praaditud wafika pää.

108. Wasika pää rofina soostiga.
109. Praaditud wasika jalad.
110. Wasika jalad soostiga.
111. Wasika pääaju härja silmadega.
112. Kotletid wasika pääajust.
113. Puding wasika pääajust.
114. Sibulaga praetud wasika maks.
115. Mooritud wasika maks koore soostiga.
116. Wasika rind wähja soostiga.
117. Wasika neerude walmistamine.
118. Panni-praad sea seljast (karbonade).
119. Sea selg kõõmle soostiga.
120. Sea esimene weerand sibulaga.
121. Kotlet lamba seljast.
122. Kõõmli liha lamba rinnast.
123. Lamba rind walge soostiga.
124. Ragu lamba praadist.
125. Panni-praad põdra seljast (Beststeaks).
126. Ragu jänese praadist.
127. Muna-koof singiga.
128. Segamuna härja keelega.
129. Klifker-klops.
130. Liha mädarõika soostiga.
131. Boeuf ala Stroganoff.
132. Kõõmli liha elajast.
133. Karbonade elaja seljast.

IV. Keeduwilja road.

134. Wärsked rohelisted erned.
135. Kuivatatud suhkru erned.
136. Sisse tehtud wärskete erneste walmistamine.
137. Puder wanadest ernetest.
138. Wärske Türgi oa keetmine.
139. Sisse soolatud Türgi oa keetmine.
140. Kuivatatud perloa keetmine.
141. Puder pärlubadest.
142. Kaalikate walmistamine.
143. Nairite stoowimine.
144. Hapu-kapjaste keetmine.

145. Magus-hapu kapsaste walmistamine.
146. Lillekapsaid praadi juurde.
147. Lillekapsad walge soostiga.
148. Punased magushapu kapsad.
149. Wärske porgandi walmistamine.
150. Wanade porganite keetmine.
151. Spargelid julatud wõiga.
152. Spargelite stoowimine.
153. Spargelid wähi kaela lihaga.
154. Sega keeduwili.
155. Donisade walmistamine.
156. Artischocfid walge marjawiinaga.
157. Artischocfid teist wiisi.
158. Täidetud (willitud) artischocfid.
159. Spinati walmistamine.
160. Spinat härja filmadega.
161. Kastanijate walmistamine.
162. Rüpsetatud kastanjad.
163. Kastanja pudru walmistamine.
164. Kaswa sees keedetud kartohwliid.
165. Soolawee kartohwliid.
166. Kartohwli puder.
167. Kartohwlite kotletid pruuni wõiga.
168. Kartohwli puding singiga.
169. Kartohwliid rõõsa koorega.
170. Kortsunääride keetmine.
171. Kortsunäärid teist wiisi.
172. Pälad (borawitid) praadi juurde.
173. Champignonide walmistamine.
174. Kase-seente walmistamine.
175. Kufe-seente praadimine.
176. Hapud seened.
177. Seened Pohla moodi.

V. Road kaladest ja wähtidest.

178. Keedetud judaš muna soostiga.
179. Judaš kapre soostiga.
180. Praetud judaš.

181. Praetud judaš hapu koore soostiga.
182. Latif mädarõika soostiga.
183. Praetud latif pruuni wõiga.
184. Praetud latif koore soostiga.
185. Jaš sitroni soostiga.
186. Jaš külma mädarõika soostiga.
187. Praetud ias koore soostiga.
188. Purif (aug) sitroni soostiga.
189. Purif mädarõika soostiga.
190. Praetud purif pruuni wõiga.
191. Linašf muna jaustiga.
192. Praetud linašf koore soostiga.
193. Laš (lõhe) Hollandi soostiga.
194. Praetud lõhetala.
195. Ungerjaš külma mädarõika soostiga.
196. Turwaš muna soostiga.
197. Ahunad sitroni soostiga.
198. Praetud ahwenad.
199. Rääbiše praadimine.
200. Restitud rääbišed.
201. Lutsu keetmine.
202. Puti (kamelja) praadimine.
203. Wähi keetmine.
204. Wähid wärskete ernestega.
205. Wähid spargelitega.
206. Wähid riisiga.
207. Wähid soostiga.
208. Kotlet kalast.
209. Kala kreem.

VI. Külmad liha söögid.

210. Külmm söök härja seljast.
211. Külmm noor praad
212. Ahjujänes külmmalt.
213. Beefsteakš härja silmadega.
214. Külmm wasika praad.
215. Willitud (täidetud) wasika rind külmmalt.
216. Külmad wasika kotletid pruuni praadi-soostiga.
217. Külmm sea praad.
218. Külmm sea selg. 218. Kolade pörša lihast.

219. Kulli walmistamine pörjast.
 220. Pörja gallert.
 221. Pörja jülbi keetmine.
 222. Sült wana sea pääst.
 223. Keedetud sea sink.
 224. Külm ani praad.
 225. Ani gallert.
 226. Ani rolade.
 227. Külm pardi praad.
 228. Pardi gallert.
 229. Rolade pardist.
 230. Külm kana praad.
 231. Wana tedre praad.
 233. Rajol.
 234. Italia salat.
 235. Pastet makjast.
 236. Pastet tedrest.
 237. Sült härja pääst.

VII. Külmad jõögid kaladest ja wähtidest.

238. Sült (purika) aue kalast.
 339. Sudaku sült.
 240. Lõhe (lakki) gallert.
 241. Maijunes iassist.
 242. Angerjas gallertis.
 243. Marineeritud angerjas.
 244. Luts külmalt anda.
 245. Rääbiheid marineerida.
 246. Restitud rääbiheid ätikaga.
 247. Wähid salatiga.
 248. Marineeritud heeringad.
 249. Soost heeringast.
 250. Kisu soost.
 251. Sardelli jaust.

VIII. Mitmesugused segajõögid.

252. Wõi taigna walmistamine.
 253. Piruki liha walmistamine.
 254. Kapsad piruki jaoks.

255. Riisi walmistamine piruki tarwis.
 256. Pirukid lihaga.
 257. Kapsa pirukid.
 258. Suur kapsa piruk.
 259. Spekk piruk.
 260. Kõlu pirukid.
 261. Kala pirukid.
 262. Suur kala piruk.
 263. Piruk raswa sees küpsetatud.
 264. Wormi-roog lihast, heeringaga.
 265. Wormi-roog suitsutatud kalast.
 266. Wormi-roog wärskest kalast.
 267. Wormi-roog wäikidest.
 268. Wormi-roog makaronist fingiga.
 269. Wormi-roog makaronist.
 270. Magus maks-worst.
 271. Were-worst tangudega.
 272. Wene kätid.
 273. Odrajahu kätid piimaga.
 274. Kätid nisujahust piimaga.
 275. Kartohwli klibid pruuni wõiga.
 276. Makaronid juustuga.
 277. Makaronid ahjus walmistada.
 278. Wieni worstid mädarõikaga.
 279. Praadworstid.
 280. Küpsetatud ani-munad.
 281. Munade keetmine.
 282. Manna puder.
 283. Odra- (keswa) tangu puder.
 284. Puder kapsalehtede sees.
 285. Puder Kuura tangust.
 286. Riisi puder.
 287. Riisi puder kapsa lehtede sees.

IX. Magusad söögid.

288. Wiina waht ehk weini soost.
 289. Vanille soost.
 290. Sokolabi soost.
 291. Sitroni soost.

292. Soost marja jahwtist.
293. Soost punasest marja-wiinast.
294. Plumpuding.
295. Saia-puding õuntega.
296. Puding weepakidest rosinatega.
297. Puding jämedast leivast õuntega.
298. Riisi puding.
299. Saago puding.
300. Manna puding.
301. Kabinetpuding.
302. Biskwit puding.
303. Baene rüütel (Armer Ritter).
304. Kollane jöök.
305. Magus jöök kuremarjadest.
306. Risjel tikerpeeri-marjadest.
307. Magus jöök kuivatatud ploomidest.
308. Compot teist wiisi.
309. Wärsked õunad suhkru siirupi sees.
310. Apfelsinid suhkru siirupiga.
311. Kõbe õuna-leib.
312. Inglise külm jöök.
313. Apfelsinidest magus jöök rosinatega.
314. Wärsked maasikad rõõsa-koorega.
315. Wärsked wabarnad.
316. Koore jöök sokolaadiga.
317. Kreem wanilliga.
318. Kõhwi kreem.
319. Kreem maasika jahwtiga.
320. Kreem wabarna marjadest.
321. Kreem walgest marjawiinast.
322. Gelee walgest marjawiinast.
323. Gelee punasest marjawiinast.
324. Gelee annanasiga.
325. Gelee rõõjast koorest.
326. Magus jöök muna-walgest jahwtiga.
327. Külmetatud jöök vanillist.
328. Külmetatud jöök sokolaadiga.
329. Külmetatud kõhwi.
330. Külmetatud marja jahwt.

331. Biskwit-koogid.
332. Trulli biskwit-koogid.
333. Väikesed liiva-koogid.
334. Liiva-koogid teist wiisi.
335. Duna-koogid.
336. Dunad mõitainaga.
337. Magdaleena koogid.
338. Raudkoogid.
339. Kreepwel koogid.
340. Wahwel koogid.
341. Lufika koogid.
342. Koogid muna-walgest.
343. Hõõwli-laastud.
344. Aleksandri koogid.
345. Koogid titerpeeridest.
346. Pihtsad pannkoogid.
347. Pannkoogid õuntega.
348. Berlini pannkoogid.
349. Wene pannkoogid (blini).
350. Kindakoogid.
351. Wana naene (baba).
352. Saia küpsetamine.
353. Rõõmne koogid.
354. Suur kringel.
355. Wastla kuklid.
356. Pipra koogid.

X. Sahwtid, salatid ja fiske tehtud road.

357. Paks maasika jahwt.
358. Lia-maasika jahwt.
359. Selge jahwt maasikatest.
360. Maasika jahwt wabarnatega.
361. Paks jahwt wabarnatega.
362. Paks jahwt aiawabarnatest.
363. Wabarna jahwt musta-šõstratega.
364. Selge jahwt wabarnatest.
365. Sahwt musta-šõstratest.
366. Paks jahwt punase-šõstratest.
367. Punase-šõstra jahwt waarikatega.

368. Selge punase jõstra jahwt.
369. Tikerberi jahwt.
370. Selge jahwt tikerberidest.
371. Kirsi jahwt.
372. Selge jahwt kirsiidest.
373. Muraka jahwt.
374. Mustika jahwt.
375. Mustikate keetmine talweks.
376. Paluka (pohlakate) keetmine.
377. Toone paluka hoidmine.
378. Kuremarju (jõhwikate) hoidmine.
379. Duna-jahwti keetmine.
380. Duna puder.
381. Moos kuivatatud õuntest.
382. Pirni kompot.
383. Pirukid ätifa ja suhruga.
384. Meloni kompot.
385. Meloni suhtru- ja ätikuga.
386. Arbusjed suhtruga.
387. Arbusjed ätifa- ja suhtruga.
388. Bloomid salatiks.
389. Bloomid suhtru siirupiga.
390. Punase-jõstra salat.
391. Särlatid salatiks.
392. Väikesed sibulad salatiks.
393. Suured sibulad salatiks.
394. Suured pipra kurgid.
395. Väikesed pipra kurgid.
396. Sinepi kurgid.
397. Salat ubadest.
398. Salat lille-kapsast.
399. Punase-kapsta salat.
400. Hapu-kapsta salat.
401. Rufe-seene salat.
402. Päka salat.
403. Seene salat.
404. Segajalat.
405. Selleri salat.
406. Kartohwli salat.

407. Kartohvli salat heeringaga.
408. Salat heeringatest.
409. Juustu salat.
410. Tomase puder.
411. Champignonisid sisse teha.
412. Champignoni jahu.
413. Wärsked erned pudelites.
414. Erned plektooside sees.
415. Kuivatatud noored erned.
416. Tikerbeerisid pudelites hoida.
417. Hapublikud talweks.
418. Spargelite sissetegemine.
419. Roheliste lehtede kuivatamine.
420. Roheliste lehtede soolamine.
421. Särw-lapsaste sissetegemine.
422. Kürbise salat.
423. Peedi salat.
424. Paradiisi dunte salat.
425. Hapu-kurkide sissetegemine.
426. Wärsked ätifa kurgid.
427. Wärske kurgi salat.
428. Roheline salat hapu koorega.
429. Türgi ubade soolamine.
430. Kirsid ätifa sees.
431. Murelid ätifa sees.

XI. Mitmesugused tarwilikud õpetused.

432. Wahapaberi walmistamine.
433. Kartuli jahu walmistamine.
434. Kartuli tärkse teetmine.
435. Riiv-leib.
436. Munade hoidmine.
437. Sulglindude puhastamine.
438. Sea-sinkide soolamine.
439. Soolaliha walmistamine.
440. Ani rinna soolamine.
441. Härja keele soolamine.
442. Sinepi walmistamine.
443. Sinep lihtsalt.

444. Kohvi põletamine.
 445. Sigurite põletamine.
 446. Pruuni suhkru põletamine.
 447. Põletatud mandlid.
 448. Gallerti keetmine.
 449. Punane gallert.
 450. Sibulate hoidmine.
 451. Sellerite hoidmine talveks.
 452. Peterjelli juurte hoidmine.
 453. Purode hoidmine.
 454. Punaste peetide hoidmine.
 455. Kaalide hoidmine.
 456. Wärske kapsta hoidmine talveks.

VII. Jookide walmistamine.

457. Kohvi keetmine.
 458. Sokolaadi keetmine.
 459. Mandle piim.
 460. Sooja õlle keetmine.
 461. Kuum marjawiin.
 462. Muna jook konjakuga.
 463. Muna punsch teist wiisi.
 464. Külma ananas-punsch.
 465. Soe ananas-punsch.
 466. Apfelsini-punsch.
 467. Aprikosi-punsch.
 468. Maasika-punsch.
 469. Babarna-punsch.
 470. Külma punsch lihtsal wiisil.
 471. Nefos portwiinast.
 472. Soe punsch konjakuga.
 473. Nefos punasest marjawiinast.
 474. Punsch rummiga.
 475. Rootsi punsch.
 476. Magus kruus.
 477. Jäätise jook cherrist.
 478. Sitroni limonad.
 479. Limonad marja jahwtist.
 480. Jook kakao ubadest.
 481. Musta jõstra wiin.

I. Supid.

1. Rammuleem (bouillon).

Wõta 10 naela elaja liha (№ 3), leota tund aega külmale veele sees, wõta siis paraja suurusega katal, et kolmweeraud ruumi sellest lihast täis saab ja pane see liha pääle pesemist katlasse, lisa müüd nii palju puhast külma wett sinna juurde, et katal peaaegu täis saab. Sea siis tulele, lase keema minna, wõta waht ilusti lusikaga päält ära ja pane pihuga paras jagu soola juurde. Müüd puhasta üks seller, kolm porgandid, üks p terfell ja üks puro ära, lõika nad õhukesteks libludeks, resti kuuma pliidi raua pääl hele pruuniks ja pane katlasse juurde, pane weel paar sibulat kõige koorega juurde ja lase terve katla siisu 4—5 tundi wäikese tule pääl keeta. Keemise ajal wõta ilusti rasu päält ära, muidu saab leemel halb magu, lase siis läbi tihke rätiku supi liuda ja wõta weel wiimne rasu päält ära. Kui tahad, wõid ka natuke madeirat juurde lisada, et leem parem saab. Ette antud saab see rammuleem tassidega, kus lihapiirukid kõrwaliseks tulewad.

2. Selge supp riisiga.

Selle supi jaoks võta kolme toobi osa läbi lastud rammuleent ja pane see paraja wassf kast-rulliga tulele. Keemiße ajal pese päalistassi täis hääd riisi külma weega puhtaks ja pane sisse, lõigu ka porgandi, selleri, puro ja peterjelli juuri õige peenikeseks, pese puhtaks ja pane juurde, lasse siis nii kaua pikkamesi keeta kuni riis ja juured pehmed on, võta rasu ilusti päält ära, tõsta supiwaagnasse, raputa peenikeseks raiutud peterjelli lehti pääle, tee soolale parajaks ja pane mõni ilus supiliha tüki sisse.

3. Supp paksu riisiga.

Selle supi tarwis keeda parajast jaoks rammuleemest ja riisist kõwa ja sitke puder, mille sisse wõid ja paras jagu soola tuleb panna, kalla siis laia praadi liwa pääle ja aja noaga sõrme paksumelt laiali ning lasse külmaks minna. Keeda siis selge rammuleem peenikeseks lõigatud juurtega, lõika siis mitmesugusid wigurid noaga sellest pudrust wälja, kalla leem supiwaagnasse ja pane riisi tükid sisse, raputa peterjelli lehti pääle ja tee soolale parajaks. (Seda putru wõib ka soojast piimast ja riisist keeta.)

4. Supp kruupidest.

Selle jaoks pane päalistassi täis kruupisid paraja kastrulli sisse, wala paar supikulbi täit rammuleent läbi sõela pääle ja lasse siis keeta kuni paksums läheb, siis lasse leent juurde ja keeda leent juurde lišades edasi, kuni supp paras wedel ja kruubid pehmed on. Pane nüüd toores munakollane ja kaks supilusika täit rõõska koort supiwaagnasse, klopi hästi segi ja wala supp natuke haawal ümber segades sinna pääle, raputa siis natuke peenikeseks raiutud roheliši lehta üle ja anna lauale. Seda suppi wõib ka kartohwlite ja peenikeseks lõigatud juurtega keeta.

5. Läbi lastud supp kruupidest.

Selle jaoks keeda nagu eespool on õpetatud kruubi-suppi ilma kartohwliteta, wõta siis suur jahusõel ning aja see supp jäält läbi. Siis wõta paras katal, pane natuke wärsket wõid sisse, lasse tulel julaks minna, pane siis pihuga natuke Moskwa jahu sinna juurde ning lasse läbi keeta, aga mitte pruuniks lasta minna, wala siis see supp natuke haawal ja ümber segades sinna juurde, kui ehk pakš on, siis lasse natuke leent weel juurde. See supp tuleb ka munakollase ja koorega läbi

segada. Selle supiga tuleb väikejeks neljakandilisteks tükkideks lõigatud sai, mis wõi sees helepruuniks on praaditud, ühes anda, ehk lõika prantsjaia otsast õhukesed tüfid, määri wõiga ära, raputa õige wähe kajenne pibart ja kaunis paksult riititud Schweitsi juustu pääle, pista siis saiaplaadiga kuuma ahju ja lasse helepruuniks küpssta. Neid leibasid wõib pea iga (Burrée) läbi lastud supi juurde anda.

6. Saagu supp.

Selle jaoks lasse kaks ja pool toopi rammuleent läbi kurnrāti paraja kastrulli sisse, wõta niivid päalistasfi täis walget saagut ja pane selle rammuleemega keema ja keeda niikaua kuni saagu pehme ja läbi paistab. On paks, siis lisa leent juurde; wala siis supiwagnasse, raputa peterjelli lehtha pääle ja anna lauale. Saagu suppi wõib ka peenikejeks lõigatud juurtega keeta.

7. Makarooni supp.

Wõta kaks toopi hääd rammuleent, pane wast kastrulliga tulele, lõiku igat seltsi juurtest natuke peenikejeks ja keeda selle leemega pehmeks. Selle wahes sees murra weerand naela Italia makarooni poole sõrme pikkuseks tükkideks ja keeda

weega, kus natuke soola sees on, pehmeks; kurna nad siis sõela pääle wälja ja pane ka selle rammuleeme sisse, nüüd lasse weel natuke keeda; kui paras sool on, wala supiwaagnasse, raputa peenikesi peterseli lehti pääle ning pane mõni wäike supiliha tükk sisse.

8. Nuudli supp.

Nuudli supi valmistamine on niisama kui makarooni supi valmistamine, muud kui makarooni asemele wõta nuudlid.

9. Supp mannaflimpidega.

Pane kortel wett ja paar lusikatäit wärsket wõid paraja kastrulliga tulele, lisa natuke soola juurde ja lasse keema minna. Pane siis lusikaga segades nii palju manna juurde, et wüe minuti keemisega kaunis pakš tainas saab, siis pane see jagu kõige kastrulliga kõrwale ja lasse külmaks minna. Löö siis kaks muna sinna juurde ja klopi ilusti segi. Sea nüüd laiem kastrull paraja jao wee- ja soolaga tulele, lasse keema minna; siis pane wäikesse puulusika otsaga wäikesed klibid, valmistatud manna taignast, sisse ja lasse mõni minut keeda; tõmba siis kõrwale. Klibi valmistamise wahel ajal keeda poolteist

toopi rammuleent juurtega, mis õige peenikes-
teks muudeli jämeduseks raasukesteks on lõiga-
tud; wala siis supiwaagnasse, pane klimbid lusikaga
tasakesti sinna sisse ja raputa rohelisted peterjelli
lehed pääle.

10. Supp jahuklimpidega.

Seda suppi walmista niisama, kui manna
klimpidega suppi, aga klimbi walmistamiseks wõta
manna asemele Moskwa jahu ja pane rohkem
wõid sisse.

11. Wärske erne supp.

Puhasta nii palju rohelisti ernekaune puh-
taks, et pool toopi erneid wälja tuleb. Pese
lestad puhtaks, pane toobi täie weega keema ja
keeda nii kaua, et pool toopi sest weest järele
jääb. Nüüd lõika kortel wärskaid porgandeid
niisama peenikeseks kui erned on, pese nad ära
ja pane ernestega jegi selle weega keema, mis
lestadest keetsid ja keeda suure tule pääl pehmeks.
Kui need erned pikkamisi keewad, siis ei jää nad
mitte rohelisteks. Wõta nüüd poolteist toopi hästi
kõwat rammuleent, pane see paraja kastrulli
sisse, wõta rasw ilusti päält ära, jega erned
sinna sisse, raputa rohelisted lehed pääle ja kalla

supiwaagnasse. — Selle supi sisse võib ka puhtaks tehtud wähihaelu panna.

12. Supp kuitwatatud ernestest kruitpidega.

Wõta pool toopi kollaseid ehk rohelisti erineid, pese nad ilusti puhtaks, pane toobi täie keema weega tulele ja lasse kord ules keeda; kalla see wesi siis päält ära ja pane paraja jao rammuleemega keema. Kui erned hakkawad pehmeks minema, siis lisa pool päalistasji täit õige peenikesi kruitu juurde ja lasse pikkamisi keeda, kuni kruituid pehmed ning erned õige katti on läinud. Selle supi jaoks on kõige parem rammuleem elaja lihast, kus tükk suitsetatud sealaha sees on. See sea liha tuleb pärast ilusaks kandilisteks tükkideks lõigata ja supiga ühes anda. Võib ka ära kuitatatud, tükkideks lõigatud wiener-worstid selle supi sisse panna.

13. Läbi lastud ernesupp.

Selle jaoks keeda kruitpidega ernesupp täielikult walmis, wõta siis suur tihke jõhw-sõel ja aja see supp kausi sisse läbi, nii et ainult erine koored järele jääwad. Nüüd wõta paras kastrull, pane tükk wärsket wõid sisse ja pihuga natukene Moskwa jahu juurde, lasse natukene läbi tõm-

mata, kalla siis erne tuumi natuke haawal klop-
pides juurde ja lasse keema minna ning wõta
rasu ilusti päält ära. On paras soolane ja
paras pakš, siis kalla supiwaagnasse. — Juurde
tuleb anda wäikesed neljakandilised, wõiga hele-
pruuniks praetud prantsjaia tüfid.

14. Wärske kapsta supp.

Lõika ilus keefmine kõwa kapstapää katti,
pane paraja kastrulli sisse, lõika siis pool selle-
rit ja üks porgand õige peenikeseks ja pane juur-
de; siis lasse nii palju selget rammuleent läbi
jõhw-sõela pääle, et kapsad üle kõige kaetud saa-
wad, wõta siis rasu päält ära ja keeda pikkamisi
pehmeks. Lasse nüüd weel nii palju leent sinna
juurde, et paras pakš saab, kalla siis supiwaag-
nasse, raputa rohelisti lehti pääle ja pane mõni
tüfike ilusat supiliha sisse.

15. Supu kapsta supp.

Selle supi jaoks raiu üks toop särwkapstaid
õige peenikeseks; koori kaks sibulat puhtaks, lõika
peenikeseks ja pane puulusika täie wõiga para-
jasse katlasse, lasse natuke läbi tõmmata ja pane siis
kapsad sisse; wala sea ja elaja lihast keedetud
rammuleent läbi sõela juurde, et paras supp
saab. Siis lasse pehmeks keeda.

16. Lille-kapsta supp.

Niipalju ilusaid lille-kapstaid saab ära puhastatud ja väikesteks tükkideks lõigatud, et pool toopi wälja tuleb. Nüüd lasse läbi kurnrätiku 2 toopi kanget rammuleent sügawasse kastrulli, wõta rasw ilusti päält ära, pane siis need kapsad, kui nad pestud on, sinna sisse, lüikka tulele ka lasse pehmeteks keeda. Nüüd pane korten röõsja koort ja kolm munakollast ühte kausi, klopi segi ja wala selle supi sisse. Lõppeks tee soolale parajaks.

17. Supp kapsa-taimedest.

Lõika nii palju kapsa-taimi peenikeseks, et kaks toopi saab ja kupata keewa weega ära. Selle wahel sees pane pool päalistassi täit pärlikruupe toobi täie rammuleemega tulele ja lasse kinni kaetud pikkamisi pehmeteks keeda. Siis pane need kapsad ja nii palju rammuleent sinna juurde, et paras pakks on. Lasse nüüd weel kord ules keeda, tee siis soolale parajaks, wõta rasw ilusti päält ära, kalla supiwaagnasse ja pane mõned ilusad lihatiigid sisse. Soowi järele wõid ka natuke hääd hapud koort ja mõni kõwaks keedetud muna sisse segada.

18. Supp kapsia-taimedest teist wiisi.

Kui need lehed eel nimetatud tüki järele peenikefeks lõigatud ja ära kupaatud on, siis pane nad kastrulli sisse ja wala läbi jöhw-sõela nii palju rammuleent juurde, et paras wedel saab; siis lasse pikkamisi tulel pehmeks keeda. Sega siis paar supilusika täit Moskwa jahu korten rõõsa koorega ja kalla see supi sisse. Lase siis weel kord üles keeda, wõta rasw ilusti päält ära ja tee soolale parajaks. Pane siis mõni ilus tükkite supiliha ja mõned keedetud, kooritud ja pooleks lõigatud kana-munad selle supi sisse.

19. Peedi-supp. (Borsch).

Kolm keskmiist peeti, 1 seller, 1 petersel ja pool pääd wärskaid kapsaid saawad ära puhastatud, pestud ja siis õige peenikefeks lõigatud. Nüüd wõta paras katel, pane tükk wõid ja paar peenikefeks lõigatud sibulat sisse, lasse natuke läbi tõmmata, pane siis see teine kraam juurde, lasse siis paar supikulbi täit raswast rammuleent pääle, kata kaanega kinni ja lasse wäikese tule pääl pehmeks keeda. Siis sega paar söögilusika täit Moskwa jahu sinna sisse, lisa nüüd weel nii palju rammuleent juurde, et paras wedel

saab. Selle wahel ajal saab kaks punast peeti ära kooritud, pestud ja riivi pääl ühte kausi riivitud, siis kalla 1 õlleklaasi täis ätikat sinna juurde, sega läbi, pane sõreda rätiku sisse, pigista see wedelik ühte puhtasse kausi ja wala selle supi juurde. Tee müüd soolale parajaks, pane mõni tükk raswast elaja-liha ja paar ära kupaatatud ning lühikesteks tükkideks lõigatud wienerworsti sisse. Soowi järele võib ka natuke haput koort ja peenikest suhkurt juurde lisada.

20. Supp spargelitest.

Üks nael ilusaid noori spargelid saab ära puhastatud, lühikesteks tükkideks lõigatud ja kahe toobi kange rammuleemega tulel paraja kastrulli sees pehmeks keedetud. Müüd sega korten rõõska koort kolme munakollase- ja natuke riivitud mustat-pähkliga, lisa selle supi juurde, tee siis soolale parajaks ja pane mõni ilus tükk supi-liha sisse.

21. Kanaliha-supp riisiga.

Selle jaoks wõta kaks wana kana, mis ilusti puhtaks oled teinud; lõika neil kintsud küljest ära ja löö iga kints kolmeks tükkiks katki. Lõika rind lõhki, löö iga tükk kaheks, pese ära ja pane

kolme toobi külmale weega tulele. Läheb keema, siis võta vaht ilusti päält ära. Pane üks kooritud sibul, pool sellerit, pool puro, üks porgand ja üks peterjell, mis ilusti puhtaks tehtud ja pestud on, sinna juurde, natuke soola ka ja lasse nii kaua keeda, kuni liha pehme on. Vala leem läbi tihke sõela, pese kastrull ära ja pane leem jälle tagasi, sea siis tulele ja lisa väikene päalistasfi täis hääd riisi juurde. Lasse nüüd pikka-misi nii kaua keeda, kuni riis pehme on. Vala supivaagnasse, võta rasv ilusti päält ära, pane ilusamad kanalaha tükid sisse, raputa peterjelli lehti pääle ja tee soolale parajaks.

22. Supp wafika rinnast riisiga.

Selle supi tarwis võta wiis naela wafika rinnaliha, raiu seda väikesteks tükkideks, pese ilusti puhtaks ja pane kolme toobi külmale weega tulele. On keema läinud, võta vaht päält ära ja walmista see supp niisama kui kana-supp riisiga. Pärast pane ilusad wafika rinnatükid sisse.

23. Läbi lastud kartohwli supp.

Keeda nii palju kui seda suppi sul tarwis läheb kartohwlitest ja rammuleemest, aja siis läbi jõhw-sõela. Pane nüüd tükk wõid, natuke Moskwa

jahu paraja kastrulli sisse, lase paar minutit läbi keeda, wala siis supp kloppimise all sinna juurde, lase natuke keeta ja wõta waht päält ära. Klopi siis paar munakollast natuke röösa koorega segi, wala ka sinna juurde ja kui pakfule ja soolale paras on, siis kalla supiwaagnasse. Lauale andes anna need samad leiwad juurde, mis läbilastud kruubijupi all on õpetatud.

24. Supp anitiwadeft Kuura tangu- ja kaalidega.

Wõta kolmest anist kõik sifemine kraam, tiwad ja kael pääga, raiu nad wäikesteks tükkideks, pese ilusti puhtaks, pane kolme toobi külma weega tulele, ja kui keema lähed, wõta waht ilusti päält ära, pane pihuga paras jagu soola, üks puhtaks tehtud sibul, üks petersell, üks porgand, pool sellerit, pool puro ja mõni tera pipart sisse ja keeda siis liha pehmeks. Wala siis leem läbi sõela ja pane kastrulliga tulele. Visa sinna juurde pool päalistassi täit Kuura tangu ja pool toopi wäikesteks neljandilisteks tükkideks lõigatud kaalikaid. Lase siis tulel pikkamisi keeda, kuni kõik pehmeks on läinud, ja kui soola- ja wedelale paras on, siis pane ilusamad lihatükid sisse. — Seda suppi wõib ka kastrullidega keeta.

25. Piima-supp roheliste ernestega.

Keeda pool toopi lestadest puhastatud noorierneid poole toobi keema wee- ja soolaga pehmeks ja kurna sõela pääle wälja. Nüüd pane 2 toopi rõõska piima, natuke soola- ja paari supilusika täie wärskke wõiga kastrulli sisse, lasse tuel keema minna, siis kalla need erned juurde, ja kui nüüd weel kord on üles keenud, siis wala supiwaagna sisse. Soodi järele wõib liuakesega praad-worstid ehk praetud sinki juurde anda.

26. Piima-supp roheliste ubadega.

Üks nael Türgi oa kaunu saab põiki otjadest õige õhufesteks libledeks lõigatud ja poole toobi keema weega juure tule pääl pehmeks keedetud. Edasipidi walmistamist waata piima-supist ernestega järele.

27. Piima-supp segatud feeduwiljast.

Wõta üks päalistasfi täis lestadest puhastatud noorierneid, 1 päalistasfi täis ära puhastatud noori porgandid, 1 päalistasfi täis peenikeseks lõigatud Türgi oa kaunu ja keeda keema weega kastrulli pannes juure tule pääl pehmeks ning kurna siis sõela pääle wälja. Siis pane

paar toopi rõõska piima kahe söögilusika täie wärste wõi- ja natuke soolaga kastrulliga tulele. Kui keema läheb, siis pane see keeduwili sisse, lasse weel kord üles keeda ja tee soolale parajaks.

28. Supp tiferberidest.

Poolteist toopi rohelist poolwalmid tiferperi marju saab ära puhastatud, pestud ja kahe toobi puhhta weega wast kastrulli sees pehmeks keedetud. Lisa siis sinna juurde 2 ja pool naela peenikest suhkrut, tükk kaneeli, natuke sitroni koort ja näpu täis anisterasid, lasse siis natuke keeda kui kõik oled juurde pannud. Sega nüüd 4 theelusika täit kartohwli jahu natukese külma weega, liiguta selle supi sisse, kalla siis ühte sügawasse waagnasse ja lasse külmaks minna.

29. Supp tiferberidest teist wiisi.

Üks toop punasid tiferberi marju saab ära puhastatud, pestud ja kastrulli sisse pandud. Lisa nüüd sinna juurde poolteist toopi puhast wett, üks päalistassi täis peeneks lõigatud saia siju, koor poolest sitronist ja theelusika täis anisterasid, sea siis tulele ja lasse segamise all pehmeks keeda. Nüüd aja läbi tihke sõela ühte sügawasse kaussi, nii et aga seemned järele jääwad. Siis

pane kastrulli sisse tagasi, lütkta tulele ja lisa nii palju peenikest suhkrut juurde, et paras magus on. Kalla siis supiwaagnasse ja lasse külmaks minna. Selle supi juurde anna väikesed suhkru weebafid.

30. Piima-supp raputatud flimpidega.

Pane 2 toopi röösta piima, näputäis soola paari lusika täie värsket võiga tulele ja lasse keema minna. Selle wahel ajal pane 3 peotäit Moskwa jahu natuke soolaga ühte kausi, lisa 2 muna ja nii palju röösta piima segades sinna juurde, et kui lusikaga tõstad, siis tüki kaupa maha tilgub. On piim keema läinud, siis raputa lusika otsast see tainas sinna sisse ja lasse weel keema minna.

31. Piima-supp mannaga.

Keeda kolm toopi hääd piima natuke soola- ja weerand naela võiga üles, siis wala segades suur päalistassi täis hääd manna sinna juurde ja keeda pikkamisi pehmeks.

32. Mustik-marja supp.

Wõta 1 toop ilusaid mustikaid, puhasta puh- takse, pane kastrulli, lisa üks toop külma wett

juurde ja lasse tulel keema minna. Pane siis sinna 1 nael peenikest suhkrut, tükk kaneli, tükk sitroni koort juurde ja keeda kuni marjad pehmed on. Siis pane 2 peotäit kartohwli jahu ühte tasssi, sega nii palju külma wett juurde, et õige wedel on, siis wala segades selle supi sekka ja keeda kord üles, wala siis supi-waagnasse ja lasse külmaks minna.

Selle supi juurde tulewad suhkru weebakid, mida pagari juurest on saada.

33. Wärske õuna supp.

Koori 10 ilusat hapud juwe-õuna puhtaks ja lõika nad südameni wäikesteks tükkideks, pane kastrulli ja lisa 2 toopi külma wett, tükk kaneli, tükk sitroni koort ja näpu täis anisterasid juurde ning lasse siis keema minna, siis pane 1 nael suhkrut juurde. On õunad pehmed, siis sega 2 peotäit kartohwli jahu natukesse külma weega wedelaks, sega selle supi sisse, lasse weel kord üles keeda, wala supi-waagnasse ning lasse külmaks minna.

34. Supp kuiwatatud õunadest ja ploomidest.

Wese 1 nael kuiwatatud õunu ja 1 nael ploome puhtaks ja pane 3 toobi külma weega

keema, lisa siis poolteist naela peenikest suhkrut, tükk sitroni koort, näpuga anisterasid ja weerand õlleklaasi rummi ehk konjakit sinna juurde, siis lasse nii kaua keeda, kui õunad pehmed on. Sega siis peotäis kartohwli jahu õlleklaasi täie ma-
deiraga ja wala sellele kogule juurde, lasse siis weel kord keema minna, wala supiwaagnasse ja lasse ära jahtuda.

35. Roheline supp.

Wõta nii palju spinatijid ehk nõgese lehti, et, kui ära kupaad ja läbi sõela ajad, pool toopi rohelist paksu putru saab. Siis pane weerand naela wärsket wõid ühe kastrulli jisse ja lasse keema minna, pane siis 1 peotäis Moskwa jahu sinna juurde ja lasse läbi tõmmata. Siis lisa 3 toopi keewa rammuleent wispliga klop-
pides juurde ja lasse jällegi keema minna. Wõta nüüd roheline puder ja wala natuke haawal sest tummist sinna segades juurde, kalla siis kõik kat-
lasse jälle tagasi, wõta keedes waht ära, tõmba kõrwale ja tee sool parajaks. Nüüd pane supi-
waagnasse paar lusika täit hääd hapud koort ja wala see supp ümber segades sinna pääle.

Selle supi jisse saawad ära kooritud mu-
nad pandud, mis kolm kuni neli minutit keewa
wee sees on keedetud.

36. Hapuobliku supp.

Hapuobliku supi walmistamine on niisama kui rohelistel supil, muud kui spinati pudru asemele tuleb hapuobliku pudru wõtta ja keedetud munade asemele wõib õige pehmeks keedetud riisi wõtta.

37. Supp wrifadellidega.

Raiu pool naela wafika ja weerand naela sealiha õige peenikeseks, pane siis sinna juurde: pooleteise kopika eest wee sees leotatud prantsajaia, mis peos kuivaks pigistatud, natuke soola, pipart, mustatpähkelt ja poole lusika täie wärskete wõiga pehmeks keedetud sibulat, raiu siis weel hästi läbi, ja pane seda ühe kausi sisse, löö 3 muna, weerand kortelit rōõska koort ja klopi lusikaga segades sinna juurde. Pane nüüd kas-trulliga wefi tulele ja natuke soola sisse. Kui wefi keeb, pane lusika otsaga ehk käte wahel ümmarguseks weeretatud wäikesed klibid wõi kuulid keema wee sisse, keeda neid küpseks, ja siis tõmba kōrwale. Selle supi tarwis keeda hästi kange rammuleem porgandi, selleri ja peterjelli juurtega, pane wrifadellid sinna sisse, raputa peterjeli lehti pääle ja pane tšafkesti supiwaagnasse.

38. Supp munaklompidega.

Löö 12 muna kausji, lisa korter röõska foort ja natuke soola sinna juurde ja klopi ilusti segi. Nüüd määri üks plekkworm wõiga kofku ja wala see muna sinna sisse. Wala siis natuke suuremasse wormi keema wett, pane munadega worm sinna sisse, lütkka kuuma ahju ja lasa küpsiks keeda. On see kogu keenud, siis wõta worm wälja, kääna kummuli ühe taldreku pääle ja raputa see muna gelee sinna pääle ja lasa ära jahtuda.

Sellele supile keeda kange ja selge rammuleem peenikeseks lõigatud juurtega. Lõika siis see muna jahilise noaga wäikesteks kandilisteks tükkideks ning pane selle leeme sisse.

39. Kala supp.

(Kõige maotama leeme annawad kiiwad supi jaoks.) Wõta 5 naela hästi wärskaid kiišku, pese neid puhtaks, pane 3 toobi weega tulele ja lasa keema minna, wõta siis waht päält ära ning lisa sinna natuke soola, paar kooritud sibulat, paar loorberlehte, mõni tera pipart juurde ja lasa nii weerand tundi keeda. Pane siis ühte teise kastulli weerand naela wärsket wõid, 2 peotäit Moskwa jahu ning lasa läbi keeda, siis wala läbi jõhwsõela see kalaleem sinna kloppides juurde,

lase üles keeda ja võta vaht päält ära. Pane siis pool korterit rööska koort ja kaks munakollast ühte kausi, sega ilusti segi ja wala selle supi sisse. Selle wahel pääl raiu üks nael augiliha õige peenikeseks, pane sinna pooleteise kopika eest leotatud prantsjaia, natuke soola ja pipart juurde, raiu weel läbi ja pane kausi, lisa siis sinna pool peenikeseks lõigatud sibulat, 3 muna ja natuke rööska koort juurde ja sega segi. Siis raputa natuke jahu laua pääle, pane lusikaga see tainas sinna wälja ja weereta neist kätega pikad peenikesed worstid, keeda need soolweega ära, lõika säält otjast põiki ilusad tükkid ja pane selle supi sisse.

Tahtmise järele võib weel mõned sitroni tükkid juurde lisada.

40. Kala supp teist wiisi.

Võta 5 naela puhastatud augiliha, lõika väikesteks tükkideks pane 3 toobi weega keema ja keeda niijama kui eespool kiisa leeme juures on juhutatud, siis wala läbi sõela teise kastrulli ja pane sinna 1 toop libludeks lõigatud kartohwleid, 3 puhtaks tehtud ja peenikeseks lõigatud sibulat juurde ja lase siis pehmeks keeda. Seda suppi võib selge weega keeta ehk tee natuke Moskwa

jahust tummi pääle. Pane siis ilusamad kalatiigid ning mõned sitroni liblud sisse, raputa natuke rohelist peenikeseks lõigatud sibula päältsid pääle ja tee soolale parajaks.

41. Vähi supp.

Wõta 100 keedetud wähi, puhasta neil kaela ja sõra liha wälja ja pane küлма wette, kuhu natuke soola sisse on riputatud. Siis wõta kere koored, puhasta ära ja pane kõrwale, aga teised koored raiu peenikeseks, pane ühte kastrulli ja sega weerand naela wärsket wõid ja toop rammuleent juurde, pane siis tulele, lasje keema minna ja lasje see wedelik läbi jõhw-sõela kausi. Nüüd wõta 4 toobiline kastroll, pane 3 söögilusika täit wärsket wõid, 4 söögilusika täit Moskwa jahu sisse, sea tulele ja keeda, lusikaga ümber segades, läbi. Siis saab 2 toopi keema rammuleent ja see leem neist koortest kloppimise all sinna juurde kallatud.

Nüüd saawad wähi koored riisiga täidetud, mis selle jaoks nii on walmistatud: 1 wäikene päalistas riisi saab pehmeks keedetud, läbi jõhw-sõela kurnatud, kausi pandud ja ära jahutatud, siis tuleb sinna juurde 3 toorest muna, natuke riivitud muskatpähkelst ja aru järele soola,

sega siis lusikaga läbi ja täida eesnimetatud koored selle taignaga täis. Siis jaavad klibid, kas selle walmis keedetud supi ehk soolwee sees ära keedetud. On nüüd supp soolale paras, siis pane sõraliha sisse.

42. Wähi supp teist wiisi.

Selle supi walmistamine on esimese wähi supi järele, muud kui riisiklimpide asemele tuleb saiaklibid teha.

Saia klibide walmistamine: Kuue kopika eest prantsjaial wõta kooruke maha, lõika siju peenikeseks ja pane kastrulli, siis pane sinna 1 söögilusika täis wärsket wõid ja nii palju rööskta koort juurde, et, kui sai pehmeks on keenud, pakš tainas saab, siis lasse külmaks minna, pääle selle sega sinna juurde: 2 toorest muna, 1 söögilusika täis Moskwa jahu, 1 theelusika täis peenikeseks raiutud peterjelli lehti, 1 söögilusika täis kupa-tatud rosinaid, 1 söögilusika täis seda kollast wõid, mis neist koortest wälja kees, ja natuke soola, sega nüüd segi ning täida wähi koored täis ja keeda supi sees ühtlasi walmis.

43. Wähi supp piimast.

Kolm toopi hääd rööskta piima saab kastrolliga tulele pandud, kui keema hakkab minema, siis

pandakse sinna juurde: natuke soola, 1 söögilusika täis värsket võid ja kolm söögilusika täit vähi võid. Nüüd saavad 30 vähi koort saiataignaga täidetud, mis eespool seda suppi sai õpetatud ja selle supiga ühes valmis keedetud.

44. Härjasaba supp.

Kolm rasvast härjasaba saab lühikesteks tükkideks raiatud ja külma veega puhtaks pestud. Nüüd saab 2 söögilusika täit värsket võid 4 toobilise kastrulli sees tule pääl helepruuniks tehtud ja sabatükid jääs sees ümberringi pruuniks restitud, siis tuleb sinna juurde 3 toopi rammuleent ja aru järele soola, siis saab 2 portandit ära pestud, niivõeteks lõigatud, pliidi-raua pääl pruuniks restitud ja selle supi juurde pandud ja veel 3 pooleks lõigatud sibulat, pandakse siis kaas pääle ja keedetakse kuni sabaliha pehmeks saab. Nüüd saab 5 söögilusika täit Moskva jahu, veerand naela värsket võiga kastrulli sees hele pruuniks restitud ja siis see leem läbi sõõmõela ümbersegamise all sinna juurde lastud, nüüd tuleb sinna juurde: pool toopi hääd wassika praadi soosti, noa otja täis kajuenne pipart, 3 söögilusika täit väikesteks tükkideks lõigatud shampignoni ja ilusamad sabatükid. Säheb

nüüd supp keema, siis võta rasv ilusti päält ära, pane pool õlleklaasi madeirat juurde ja tee soolale parajaks.

45. Supp wafika pääst (Mock Tourtl.)

Slus wafikapää saab lõhki raiutud, ajud wälja wõetud, külma weega puhtaks pestud ja soolweega pehmeks keedetud, siis saab liha luu päält ilusti ära wõetud ja külma wee sisse pandud, on ära jahtunud, siis saab üleliig jagu maha lõigatud. Nüüd saab 3 toobiline kastrull tulele pandud ja jääb sees 5 söögilusika täit Moskwa jahu weerand naela wärskke wõiga helepruuniks restitud, siis sinna 2 toopi kuuma rammuleent ümber segades juurde walatud ja tulele lükatud. Nüüd pane weel sinna juurde: 1 toop hääd pruuni wafikapraadi soosti, noa otjaga õige wähe kaienne pipart ja neli söögilusika täit peenikeseks lõigatud ja panni pääl helepruuniks restitud suitsusinki. On see kogu natuke aega keenuid, siis tõmba kõrwale ja võta rasv ilusti päält ära. Lõppeks pane weel sinna juurde: pool õlleklaasi madeirat, 3 söögi lusika täit Brantjuse shampignoni, see päälaha, 4 kõwaks keedetud ja ära kooritud neljaks lõigatud kanamuna

ja üks päalistas wafikalihast tehtud wrikadellisid, lõppets tee supp soolale parajaks.

46. Kaera tumm.

Pane 3 päalistasfi täit hääd kaeratangu 4 toobi keema weega tulele ja lasse nii kaua keeda, kuni tangud pehmed ja wedelik hästi tummiline on, siis aja läbi tihke jöhwõela, pane teisse kastrulli, sea weel wäikese tule pääle ja pane sinna juurde: weerand naela wärsket wõid ja natuke peenikest soola, sega siis segi ja wala supirwaagnasse. Selle tummi juurde wõid ka weel soowi järele 1 nael kuivatatud ja weega pehmeks keedetud ploomisid liuaga anda ehk sisse segada.

47. Tumm odra tangust.

Odra tangutummi keetmine on kaera tummi keetmise õpetuse järele, muud kui kaeratangude asemele wõta 3 tasfi ilusaid odratange.

48. Piima supp riisiga.

Pane kolm toopi hääd rööska piima paraja kastrulliga tulele ja lasse keema minna. Siis pane sinna sisse suur päalistasfi täis hääd riisi, natuke soola, paar lusika täit wärsket wõid ja

lase pikkamisi nii kaua keeda, kuni riis õige pehmeks on läinud; siis wala supiwaagnasse. Selle supi sisse wõid ka natuke suhkrut ja tükkide kaneeli panna.

49. Piima supp makaroonist.

Pane kaks toopi hääd rõõska piima kastrulliga tulele ja lase keema minna. Murra keemise ajal pool naela peenikest Italia makarooni väikesteks tükkideks ja pane sisse. Lisa siis weel natuke soola ja tükk wärsket wõid ka sinna juurde ja lase siis õige pehmeks keeda. On paras wedel, siis anna lauale.

50. Piima supp nuudlitega.

Nuudli suppi keeda niisama kui eespool makarooni supi juures on õpetatud, muud kui makaroonide asemele wõta nuudleid.

51. Supp õllest.

Wõta sügaw supiwaagen, pane sinna sisse juur päalistassi täis väikesteks neljakandilisteks tükkideks lõigatud jämedat leiba, üks siiwideks lõigatud sitron, theelusika täis anisterasid, üks theelusika täis peenikeseks tambitud kardamomi, üks väike päalistassi täis peenikest suhkrut ja

kolm pudelit pehmet õlut (langalsit.) Müüd sega hõbe = supikuubiga nii kaua ümber, kuni suhkur ära sulab. See supp saab paar tundi enne söömist valmis tehtud ja külma koha pääl hoitud. Kui lauale annad, siis pane tükkide selget jäätest sisse.

52. Supp õllest teist wiisi.

Wõta 2 pudelit nõrka õlut, 2 päalistasfi täit riivitud peenikest leiba, jahwt 3 apelsinist, 1 supilusika täis anisterasid, pool õlleklaasi maderat ja nii palju peenikest suhkrut, et supp paras magus saab. Siiguta suppi waagnas hästi läbi. Laua pääle andes pane paar tükki selget jäätest sisse.

53. Supp walgest marja-wiinast.

Üks pudel walget marjawiina, korter wett, päalistasfi täis wärskaid wiinamarju ja theelusika täis riivitud sitroni koort saab supiwaagnasse pandud, peenikesse suhkruga magusaks tehtud ning nii tund aega seista lastud. Lauale pannes saab tükkide selget jäätust sisse pandud.

54. Supp marja-wiinast teist wiisi.

20 munarebu, kolmweerand naela peenikest suhkrut, pool theelusika täit peenikeseks tõugatud

anisterasid, pool theelusika täit peenikeseks tõugatud kardamoni ja jahwt ühest sitronist saab kausi pandud ja puulusikaga walgele wahule õrutud. Selle wahel pädakse üks tinutatud kastrull tulele, walatakse sinna sisse 3 pudelit walget marjawiina, pool pudelit wett ning lisatakse weel juurde tiikike kaneeli, õhuke kollane koor ühest sitronist, kui nüüd keema läheb, siis tehakse esimene segandus kuuma wiinaga natuke wedelamaks ning kallatakse kastrulli sisse juurde. Nüüd klopitakse wispliga kuni supp hästi wahule ja kuumaks on läinud. Keema ei tohi minna, sest siis tõmbab munad kokku. Rauale andes tulewad wäikesed suhkrukoogid ehk weebakid juurde anda.

55. Soe õlle supp.

Selle supi walmistamine on seltsamal wiisil kui eespool marjawiina supi juures on õpetatud, muud kui marjawiina asemele saab õlut wõetud.

56. Supp maksja kimpidega.

Slus wasika ehk 10 ane maksja saab õige peenikeseks lõigatud ja kausi pandud, 4 toorest muna, 3 supilusika täit sulatatud wõid, 1 õige peenikeseks lõigatud sibul, paar supilusika täit

Moskwa jahu, natuke riivitud mustatpähtel
 aru järele peenikest soola ja pipart ning nii pal-
 riivleiba juurde lisatud, et läbi segatud pär-
 nii kõva tainas saab, et keetes mitte ära ei l-
 gune. Müüd pandakse kastrull paraja jao we-
 ja soolaga tulele, lastakse keema minna nii
 pandakse väikese puulusika otjaga parajad klor-
 bid selle wee sisse. — Edasipidi valmistami-
 on manna klimbisupi järele.

II. Praadide valmistamine

57. Praad wafika tagumiseft pooleft

Selle jaoks wõta wafika kints kuni kolma-
 da külje kondini, lasse tund aega külma w-
 sees liguneda, wõta neer küljest ära ja raiu j-
 kont maha. Pane siis tükk wõid panni pää-
 lasse tulel helepruuniks minna ja pane li-
 praadimiseks sinna pääle, wala wõiga üle, rapu-
 peenikest soola ja paar lusika = täit rammulee
 pääle ning liikka kuuma ahju. Süpsitamise ju-
 rez wala wahete wahel jellesama praadi soosti-
 üle. On praad pehmeks ja pruuniks küpsnu

siis võta wälja ja pane ühe kausi pääle. Nüüd pane pruuniks küpsnud soost panniga pliidi pääle ja lasje wett nii palju juurde, et kolm weerand toobi oja soosti saab; keetes lisa 2 theelusika = täit kartohwli jahu natuke külma weega segatud sellele soostile juurde; on läbi keenud, wala läbi sõela kausi, võta rasw päält ära ja tee soolale parajaks.

58. Praad wafika esimesest poolest.

Wõta wafika esimene pool, mis tagumisest poolest on järele jäänud, lõika esimene kints küljest ära, raiu rind selja küljest lahti ja küpseta niisama kui tagumistgi poolt. On soost läbi sõela lastud, siis wõib kas kartohwli wõi Moskwa jahu wõtta ja see soost tummiks teha, pane siis paar lusika-täit hapud koort juurde, lasje läbi keeda ja tee soolale parajaks. Raiu siis liha ilufasti piisikesteks tükkideks ja pane liina pääle. Selle juurde tuleb weel anda keedetud ja ümmarguseks kooritud ja helepruuniks praetud kartohwliid ja see soost kanniga ja sisse tehtud seene salat.

59. Willitud wafika-rinna praad.

Wõta pooleteise kämble laiune wafika rind, murra kondid wälja ja lõika noaga pikuti auks

siis. Kain siis poolteist naela sealihha dige peenikeseks, pane sinna juurde natuke soola, pipart, 1 peenikeseks lõigatud sibul, pooleteise kopekuline leotatud prantsfai, paar lusika täit sulatatud võid ja 3 toorest kanamuna. Mõiid sega see segi. Topi siis see wafika-rind worsti moodi täis, pista lahtine ots peenikese pulgaga kinni ja prae niijama kui wafika esimest poolt on eespool juhutatud, muud kui sinepi kurgid wõta salatiks ja kartohwlite asemale tuleb kartohwli puder.

60. Willitud wafika-rind riisiga.

Keeda wäikse päalistassi täis riisi sool-weega kaunis pehmeks, kurna siis läbi sõela kuiwaks, pane paar lusika-täit wõid panni pääle ja kaks peenikeseks lõigatud sibulat ja lasse läbi keeda. Mõiid pane riis sinna juurde, raputa näpuga peenikest pipart pääle, sega siis segi, tee sool parajaks, wala ühte kausi, lasse ära jahtuda, löö siis paar kanamuna juurde, sega ümber ja willi sellega wafika-rind ilusti täis. See wafika-rind praadi niijama kui tagumine wafika kints, pruun soost juurde ja peedi salat kõrwa.

61. Sea praad tagumisest kintsust.

Selle jaoks wõta lühikeselt ära raiutud sea tagumine kints, leota natuke külmä wee sees, pane

selili praadi panni pääle, raputa natuke soola
 pääle, wala õige wähe wett alla, lüfka siis pa-
 lawasfe ahju ja lasse niiviisi pool tundi praadida,
 kääna siis ümber, tõmba kamar maha, lõika noaga
 õige õhustelt kriipsud pääle, raputa soola tublisti
 pääle; on soost õige pruun, siis wala weel natuke
 wett juurde ja lüfka nüüd ahju ja lasse 3 — 4
 tundi järelwaatamise all praadida. On soost
 õige pruun, wõta praad wälja ja lisa sinna nii-
 palju rammuleent juurde, et toobi osa soosti
 wälja tuleb, lasse läbi keeda, wala läbi jõhwsõela
 wäikesesse kastrulli ja wõta ilusti rasw päält ära.
 Sega siis 3 theelusika täit kartohwli jahu natu-
 kese weega ja wala sellele juurde. Kui keeb ja
 paras sool, on häa. Kui see soost ehk paras
 pruun ei ole, siis wõid natuke pruuni suhtru
 wett juurde panna. Lõika nüüd ilusad lipsud
 ja pane liua pääle. Sinna juurde tuleb weel
 hapu-kapstad ja soola-weega keedetud kartohwliid.

62. Põrja praad.

Wõta pool põrjast raiu esimene ja tagumine
 kints küljest ära, ka rind raiu selja küljest lahti,
 pane panni pääle, kamar allapoole, wala õige
 wähe wett alla, raputa natuke soola pääle, pane
 praadi-ahju, lasse weerand-tundi praadida. Kääna

nüüd kamara pool pääle, löika noaga õige tihedalt kamar läbi, wala selle soostiga üle, raputa siis weel soola pääle, liikta ahju ja lasse õige pruuniks ja küpsiks praadida. Wõta siis praad wälja, lasse see soost panni pääl pruuniks restida, pane toop rammuleent juurde, wala läbi sõela wäikese kastrulli jisse wõta rasu päält ära, sega 3 theelusika täit kartohwli jahu natuke küllma weega segi ja wala keemise juures selle soostile juurde, wõta siis weel rasu ära ja tee sool parajaks. Selle prae juurde tuleb magus-hapu ehk hapu-kapsad anda.

63. Braad wana sea seljast.

Wõta üks wana sea pool, raiu kõht, kaela ots ja tagumine kints maha, löika kamar ja üleliigne spekk maha, pane panni pääle, raputa soola pääle, wala natuke rammuleent alla ja praadi ahjus walamise all pruuniks ja küpsiks. Tee siis pool toopi soosti niisama kui pörša praadilgi.

Wärskelt keedetud soola kartohwliid ja segasalat tuleb sinna juurde.

64. Braad lamba kintsust.

Raiu poolest noorest lambast tagumine kints lõige ühikeselt ära, löö jalg maha ja leota küllma

wee sees tund aega; on ligunenud, siis tambu puuhaamriga õige läbi ja pista see liha wäitese wardaga auka täis, siis lõika üks küüslauk piker-gusteks tükkideks ja topi auku desse. Nüüd wõta üks laia põhjaga raudpott ehk kastrull, pane sinna tükk wõid sisse, lasse hele pruuniks minna, pane praad juurde ning praadi mõlemilt poolt õige pruuniks. Siis pane sinna juurde paras jagu soola, mõni tera pipart, sibulat ja paar lusika täit rammuleent, siis lasse pikkamisi küp- seldes ja pruuniks moorida. Wõta siis praad wälja, pane niipalju rammuleent sinna soosti juurde, et pool toopi pruuni soosti saab. Pane nüüd sinna juurde pihutäis Moskwa jahu ja lasse läbi keeda. Lasse siis läbi sõela, wõta rasw päält ära ja tee soolale parajaks. Lõika nüüd see praad õhukesteks lipsudeks, pane ilusti liua pääle ja wala natuke soosti üle. Juurde anna kas stoowitud kaalid ehk Türgi oad.

65. Praad lamba esiweerandi.

Selle tarwis wõta poolest noorest lambast esiweerand, raiu nii kui wasika esiweerandi juu- res on õpetatud, pese ilusti puhtaks, pane panni pääle, raputa soola üle, natuke rammuleent alla ja praadi siis ahjus soostiga walades pruuniks

ning pehmeks. Soost tee siis niisama kui pörja prae juures. Suurde tuleb wärskelt keedetud soolafartohwliid ja stoowitud borawikid (pähad.)

66. Praad metskitse kindsjust.

Wõta metskitse tagumine kints, pane kaussi ja wala niipalju ätikat pääle, et liha kaetud on ja lasse nii kolm päewa seista, wõta siis wälja, torka wardaga augud ette ja pista pikad lõigatud peki tükkid sisse ning pane niisama kui lambakindsu praadgi kastrulli sisse ja lasse pruuniks praadida. Siis pane sinna juurde üks sibul, üks loorberi leht, mõni tera pipart, mõni tera kadaka-marju, paras jagu soola, tükk sitroni koort ja natuke rammuleent ning lasse õige pehmeks ja pruuniks moorida. Bruun soost tee niisama kui lambakindsu praadi juures on õpetatud. Selle juurde anna keedetud wärsked kartohwliid ja palukmarja sahtwt.

67. Praad metskitse seljast.

Wõta metskitsest selg ilusti wälja, lõika kõlu-nahk päält ära ja pese puhtaks, siis lõika pikad õige peenikesed pekitükkid ja nõelu pekkimise nõelaga ilusti see liha ära. Pane nüüd tükk wõid panni pääle, lasse helepruuniks minna, pane see

seljatiikk sinna pääle, wala wõiga üle, raputa
 peenikest soola pääle, pista kuuma ahju ja lasse
 uiikaua ahjus praadida, kuni praad ja soost õige
 pruun on, siis pane sinna juurde natuke rammu-
 leent, raputa segi, wala praad selle soustiga üle,
 lütkka siis jälle ahju ja küpseta niiviisi walades
 kuni pruun ja küps on. Wõta praad wälja.
 Pane pool toopi rammuleent soustile juurde,
 lasse läbi keeda, lasse siis läbi jõhwsõela kastrulli
 sisse, wõta rasn iluste päält ära, sega 3 theelu-
 sika täit kartohwli jahu poole õlleklaasi madeiraga
 ja wala sinna juurde. Oled nüüd läbi keetnud
 ja soolale parajaks teinud — siis on walmis.
 Ehk pane selle soosti juurde, enne kui see panni
 pääl on, pihutäis Moskwa jahu, lasse pruuniks
 restida, wala pooltoopi rammuleent juurde ja 3
 lusika täit hapud koort, lasse siis läbi keeda ja tee
 soolale parajaks. Selle juurde anna ploomi-
 salat.

68. Ahjupraad härjast. (Roastbeaf.)

Wõta 10 naela ilusat elaja roastbeawi liha,
 tõmba seespoolt neeru rasw ära, lõika päält soo-
 nine nahk maha, pane paraja panni pääle, kalla
 natuke rammuleent üle, raputa soola pääle ning
 pane weel üks pooleks lõigatud sibul ja pool

fellerit maoks juurde, siis lüfka õige kuuma ahju ja küpseta ümber käänates mõlemad küljed pruuniks. Aga õige läbi ära küpseta, vaid jäta punakaks tooreks. On praad wälja wõetud, siis pane üks toop rammuleent soosti juurde, mida ja praadimise ajal oled pruuniks restinud, keeda siis läbi, wala läbi sõela kastrulli sisse, wõta rasw päält ära, sega 3 theelusika täit kartohwli jahu natukese külma weega, sega soosti sisse ja tee soolale parajaks; lõika siis liha mõlemalt poolt ilusti õhukesteks libludeks ja pane liua pääle.

Suurde anna kaabitud mädarõigas, wärsked soolawee kartohwliid, segasalat ja soost kanniga.

69. Moorpraad.

Wõta elaja tagumiseft kindsuft sifemine tükk, klopi puuhaamriga hästi läbi. Pane siis tükk wõid paraja laia kastrulli sisse, lasse pruuniks minna, pane liha juurde ja praadi siis mõlemist poolt õige pruuniks, pane nüüd sinna juurde: 1 sibul, natuke soola, 2 loorberlehte, näputäis pipart, pool fellerit ja üks korter rammuleent, kata kaanega kinni ja lasse ümberpööramise all pehmeks ning pruuniks moorida. Nüüd wõta liha wälja ja pane weel niipalju rammuleent

sinna juurde, et üks toop pruuni söösti saab, lase siis läbi sõela kastrulli sisse, võta rasu päält ära, sega 4 theelusiku täit kartohvli jahu pool õlleklaasi madeira ehk punase marjawiinaga, wala soostile juurde, lase läbi keeda ja tee soolale parajaks.

Selle praadi juurde anna Italia makaronid ehk stoowitud kaalikad.

70. Beef ala mode härjalihast.

Selle jaoks võta niijamasugune tükk liha, mis moorpraadi juures sai õpetatud, speki ta ära, pane tükk rasva kastrulli sisse, lase kuumaks minna ja praadi see liha jääl sees ümberringi õige pruuniks, wala rasu ära ja pane sinna juurde, tükk sitoni koort, mõni tera pipart, natuke Inglisepward, pihuga kadaka-marju, mõni loorberleht, sõla, õlleklaas punast marjawiina, pool toopi ranmuleent, kolme kopika eest piparkooka ja pihu täis peenikest suhkrut. Nüüd kata kaanega kinni ja moori, kuni pehme on. On pehme moorinid, siis võta liha wälja, lase soost läbi sõela teise kastrulli, võta rasu päält ära. Nüüd pane natuke wõid panni pääle, lase sulaks minna ja resti sellega 2 pihutäit Moskwa jahu helepruuniks ning sega soostile juurde. On läbi

keenud ja foolale paras, siis lasse weel kord läbi sõela. — Selle prae juurde anna riivitud Schweitzi juustuga üleraputatud makaronid ja värsked foolweekartoholid.

71. Filet = praad härjast.

Sea liha sifemine külg roahtbeasist westu neeru, lõika seda wälja, lõika õhukene kõlunahk päält maha ja speki ilusti ära. Nüüd pane tükk wõid paraja panni pääle, lasse pruuniks minna, pane see liha sinna pääle, raputa soula ül, ka juurtest pane sinna natuke juurde ja praadi pliidi pääl, kuni liha ümbert õige pruun ja sees weel toores on, wõta siis liha wälja, resti sou't weel õige pruuniks, pane korter rammuleent ja natuke wassika ehk sea praadi soosti juurde, lasse läbi keeda, kalla läbi kurnrätiku kastrulli sisse, wõta rasw päält ära, sega siis üks theelusika täis kartohwli jahu weerand = klaasi madeiraga ja kalla sinna juurde, siis pane weel soosti sisse kaks söögilusika täit peenikeseks lõigatud hampignonja ja tee foolaga parajaks.

Selle prae juurde anna ümmargused praetud kartoholid ja kaabitud mädardigos.

72. Täidetud elajaselja praad.

Selle jaoks võta 6 naela elaja seljast befsste-
 aki liha ilma kondita, lõika kõlunahk maha ja
 flopi ilusti puuhaamriga ära. Võta siis paras
 pann, pane tükk võid pääle, kui pruun on, siis
 pane liha pääle ja weereta võiga kofku, raputa
 soola pääle ja küpseta ahjus poolküpseks. Selle
 wah ajal tee üks täidung: lõika 3 sibulat peeni-
 keseks, keeda paari lusika täie värške võiga läbi,
 siis pane kausi, kolme kopika eest leotud prants-
 saia, weerand naela riivitud schweitsi juustu,
 5 munakollast, aru järele peenikest soola ja pi-
 part. Siis wala ka võiga keedetud sibul sinna
 juurde ja sega ilusti läbi, nüüd võta see pool
 küpsetatud liha, lõika külje poolt pikuti kolmeks
 lõhki, nii et teiselt poolt kinni jääb, siis topi
 täidung, mis eespool on õpetatud, nii, et mõlemad
 wahed täis saavad, sinna wah ele, mähi ümbert
 walge niidiga kinni ja tee siis soost sinna juurde:
 pane pool toopi rammuleent selle panni pääle,
 kus liha sai praetud, tee pruuni sühkruga para-
 jaks pruuniks, pane paras jagu soola ja mõni
 tera pipart juurde ning keeda hästi läbi. Siis
 pane liha laia kastrulli sisse, kalla läbi sõela
 soost juurde ja lasa ahjus selle soosti sees peh-

meks anduda. On wälja wõetud, siis sega paar theelusiika täit kartohwli jahu küllma weega, wala soosti juurde, lasse weel läbi keeda ja tee soolale parajaks. Küüid wõta niit liha ümbert ära, lõika otsast õhukesed killud, pane ilusti liwa pääle ja wala soost läbi sõela pääle. Selle praadi juurde anna praetud kartohwliid ja hapud kurgid.

73. Põdra praad.

Wõta põdra tagumiseft kindjust ilus tükk liha, pane sügawa kausi sisse ja wala hädikat nii palju pääle, et üle kõige kaetud on ja lasse nii wiisi kolm päewa seista. Wõta siis wälja, speki ära ja wamista niisama kui moorpraad elajalihast, praadimise ajal wõid mõni tera kadaka-marju juurde lisada. Suurde tuleb wärsked kartohwliid ja palukmarja salat anda.

74. Põdra praad hapu koore soostiga.

Seda praadi walmista kuni soosti tegemiseni niisama nagu eespool on õpetatud. Siis aga ära wõta mitte marjawiina, waid selle asemele 4 jõögilusika täit haput koort ja lasse läbi keeda. Suurde anna kartohwli puder.

75. Jäneje praad.

Jänejel lõika tagumiste jalgade wahelt nahk lõhki, riputa jalgupidi naela otja ja tõmba nahk terwelt maha, siis lõika kõht kuni seljani kõige soolikatega maha, võta naela otjast ära, raiu tagumised kindsud küljest ära, lõika esimesed jalad maha, nüüli terawa noa otjaga kõik kõlune nahk kuni lihani ära, pese ilusti puhtaks ja speki ära. Nja siis pool naela võid paraja panni pääl pruuniks, pane liha sinna pääle, kalla võiga üle, raputa soola pääle ja küpseta ahjus kallamise all küpsaks ja pruuniks. Oled liha wälja wõtnud, siis pane pihutäis Moskwa jahu panni pääle, lase pruuniks restida, pane siis korter rammuleent ja paar lusikat wasika soosti sinna juurde ehk kui tahad siis ka 3 lusika täit haput koort, siis lase läbi keija, on soolale paras, siis kurna sõelast läbi. Selle praadi juurde anna soola kartohlid ja sinepikurgi salat.

76. Wana kana praad.

Puhasta kana sulgedest puhtaks, võta sisekond wälja, raiu kael, jalad ja tiivad maha ja tõmba pugu eest ära, pese ilusti puhtaks ja pista pulgaga jalad kinni. Nüüid pane tükk võid kast-rulli sisse, lase pruuniks minna ja praadi kana

fääl sees ümberringi hästi pruuniks. Siis pane sinna juurde natuke rammuleent, soola ja paar tera pipart, kata nüüd kaanega kinni ja lase ümberkäänamise all pruuniks ning pehmeks anduda. Võta siis liha välja, lase soost läbi, sega pool lusika täit kartohvli jahu natuke külma veega, sega soosti juurde ja lase üles keeda.

77. Noore kana praad.

Puhasta noor kana puhtaks, pista jalad pulgaga kinni, siis aja paras jagu võid panni pääl pruuniks, weereta kana selle võiga kokku, raputa peenikest soola pääle, pista kuuma ahju ja praadi ümberkäänamise all poole tunniga küpsiks ja pruuniks. Nüüd pane, kui kana oled välja võtnud, natuke Moskwa jahu soostile juurde, lase pruuniks restida, pane paras jagu rammuleent juurde, lase läbi keeda ja kalla läbi sõela ja tee lõpeks soolale parajaks. Selle praadi juurde anna ära keedetud, pruuni võiga üle kallatud lillesapsad, kuhu natuke riivleiba oled sisse pannud, ja roheline lehtsalat.

78. Noore kana praad teist viisi.

Võta ära puhastatud noored kanad, lõika nad keskelt lõhki, raputa soola ja tee neid esiti Moskwa jahuga, siis ära klopitud munaga ja wiimaks

riivleiwaga ümberringi tokku. Siis aja hää jagu raswa kastrulli sees suitswaks kuumaks ja pane kanad sisse, lasse üks külge enne pruuniks minna, siis kääna ümber ja lasse ka teine külge pruuniks minna. On kuum läbi tõmmanud, siis on walmis, wõta kahwliga wälja ja lasse rasw ära jooksta. Nüüd aja paras jagu wärsket wõid helepruuniks, pane kanad liwa pääle ja wala see wõi üle. Selle praadi juurde tulewad soola wees keedetud kartohwid ja sisse tehtud ploomid.

79. Kalkuni praad.

Wõta ilus ära puhastatud kalkun, kisu rinna päält naha alt rasw ära, pista pulgaga jalad kinni. Nüüd pane paras tükk wõid panni pääle ja lasse helepruuniks minna, siis pane kalkun sinna pääle, kalla selle wõiga üle, raputa peenikest soola pääle, pista kuuma ahju ja lasse ümberkäänamise all pruuniks ning pehmeks praadida. Kui soost panni pääl üleliig pruuniks tahab minna, siis pane natuke rammuleent alla ja wala iga natuke aja pärast liha soostiga üle. On liha pehme, siis wõta panni päält ära ja tee pool toopi sousti nii, nagu noore kana praadi juures sai õpetatud. Selle praadi juurde tulewad stoowitud kastanjed.

80. Ani praad.

Puhtaks tehtud anil lõika kael ja tiivad maha, pese seeft ja päält puhtaks ja topi tal näpu-täis maijorani ja mõned hapud õunad sisse, siis saab hää magu, raputa aru järele soola pääle ning sisse, pane paraja panni pääle, lisa õige wähe wett alla ja pista siis kuuma ahju ja lasse esiti rinna ja pärast selja pool pruuniks praadida. Miiüd wala raswa päält ära, sest muidu ei lähe soost pruuniks, pane siis sinna natuke rammuleent juurde, wala soosti üle, ani ja praadi ümberkäänamise all ilusti küpsiks. On ani küps, siis wõta panni päält ära ja pane soostile weel nii palju leent juurde, et pool toopi saab, siis keeda läbi. Sega miiüd üks theelusika täis kartohwli ja hu natukese külma weega ja wala soostile juurde. Lasse ules keeda, wala läbi jöhwõdela, wõta weel raswa päält ära ja kui soolale paras, on walmis. Selle praadi juurde tulewad hapud kapsad. Mõned praadivad ka ani nii wiisi, et enne praadimist ani seeft walmis keedetud hapu kapsaid täis topiwad ja siis terwelt kõige kapsastega lauale annawad.

81. Kodupardi praad.

Wõta kaks puhastatud kodupartit, pese ilusti ära, pane paraja panni pääle, kalla natuke wett alla,

raputa peenikest soola pääle, pista kuuma ahju ja praadi niisama kui anipraadi on õpetatud, ka soost tuleb niisama teha. Selle praadi juurde anna stoowitud kaalikaid.

82. Metspardi praad.

Metspardil on juwe ajal mõru magu juures, selle pärast on sel ajal nende praadimine järgmist wiisi: Tõmba neil süled kõige nahaga maha, wõta sisetond wälja ja raiu jalad, kael ja tiivad maha, wõta pugu wälja ja pese need pardid mitme wee sees hästi puhtaks, pista siis jalad pulgaga finni, raputa peenikest soola pääle ja weereta Moskwa jahuga ümbertringi kokku. Siis pane tükk wõid paraja kastrulli sisse ja lase tuel helepruuniks minna, siis praadi pardid selle wõi sees ümbertringi pruuniks. Kalla nüüd wõid vähemale ja lija sinna juurde tüki sitroni koort, üks loorberi leht, mõni tera pipart, üks theelusika täis Inglis pipart, näpuga kadaka marju, üks õlleklaas punast marjawiina, üks õlleklaas ram-muleent, noa otja täis kajanne pipart ja lase wäikese tule pääl pehmeks moorida. Siis wõta liha wälja ja lase soost läbi jöhwõela. Selle praadi juurde anna praetud kartohwled, ja pipra-kurgid salatiks.

83. Praad wanast mõtusest.

Wõta juur värsket mõtus, tõmba süled kõige nahaga maha, võta sisekond välja, raiu kael, jalad ja tiivad maha, pesse külma weega puhtaks ja pane sügavasse kausi, siis wala talle nii palju lahja äädikat pääle, et liha üle kõige kaetud on ja laste kaks päewa finni kaetud seista. Siis võta välja, laste äädik ära nõrguda, pista tal jalad finni ja speki ilusti ära. Uja siis paras tükkide wõid kastrullis pruuniks ja praadi mõtus jäl sees ümbertringi hästi pruuniks. Siis pane sinna juurde soola, paar tera pipart, näpuga kadakamarju, 1 õlleklaas rammuleent ja napsiklaas madeirat, siis kata kaanega finni ja praadi pikka miini ümber käändes küpsiks ja pruuniks, siis võta välja ja pane weel niipalju rammuleent soostile juurde, et pool toopi soosti saab. Sega nüüd kaks theelusika täit kartohwli jahu natukeset külma weega ja sega see soostile juurde, lisa siis weel 3 lusika täit hääd haput koort juurde, laste läbi keeda ja wala sõelast läbi.

84. Noore mõtuse praad.

Puhasta 3 noort mõtust sulgedest puhtaks nii, et nahka katki ei tõmba, võta siis sisekond

ja pugu wälja, raiu kael, tiivad ja jalad maha, peše ilusti puhtaks ja pista jalad finni. Siis aja paras tükk wõid kastrulli sees pruuniks, pane linnud sinna sisse ja praadi ümbertringi õige pruuniks, siis raputa sinna juurde natuke soola, kalla õige wähe rammuleent alla, kata kaanega finni ja lasse kaunis juure tule pääl umbes kolmweerand tunniga pruuniks ja küpsiks praadida. Oled linnud wälja wõtnud, siis pane soostile nii palju rammuleent juurde, et pool toopi jaab, lasse siis weel läbi keeda, kalla läbi sõela kastrulli, wõta rasw päält ära, sega paar theelusika täit kartohwli jahu natuke külmaga weega, sega soostile juurde ja lasse weel kord üles keeda.

85. Wana tedre praad.

Puhasta kaks wana tetre sulgedest ära, wõta sisekond wälja, raiu jalad, tiivad ja kael maha, peše puhtaks, pista jalad pulgaga finni ja speki ära. Nüüd aja paras jagu wõid kastrulli sees pruuniks, praadi tedred sääl sees ümberringi pruuniks, pane siis weel sinna juurde soola, natuke rammuleent, kata kaanega finni ja walmista edespidi niisama kui wana mõtuse praadi juures on juhutatud.

Selle praadi juurde tulewad praetud kartohw-
lid ja sinepi-kurgi salat.

86. Noore tedre praad.

Wõta 5 noort tetre, puhasta ilusti sulgedest puhtaks, raiu kael ja jalad maha tõmba sisekond ja pugu wälja, pese puhtaks ja walmista niisama nagu eespool noore mõtuse praadimise juures on õpetatud.

87. Põldpüü praad.

Puhasta wiis põldpüüd puhtaks, pista pulgaga jalad finni ja praadi niisama kui noore mõtuse praadi juures on õpetatud. Soost wõib ka soowi järele hapukoorega teha. Selle praadi juurde tulewad praetud kartohwliid ja palukmarja salat.

88. Snepi praad.

Snepid on fewade sulamaa aegu kõige paremad ja raswasemad. Wõta wiis sneppi, puhasta neid ühes pääga puhtaks, wõta sisekond ilusti wälja ja pane taldriku pääle, sest see on pruugitaw, siis raiu tiivad ja jalad maha, kääna kael taha poole ja pista jalad nokaga finni. Näiid pane tükk wärsket wõid parajasse kastrulli, lasse hele pruuniks minna ja praadi snepid jääl sees lühikese ajaga küpsiks ja ümberringi pruuniks. Wõta siis wälja ja pane soosti

juurde näpuga natuke Moskwa jahu, lase pruuniks restida ja lija üks kortel rammuleent juurde, lase kord üles keeda, wala läbi sõela, wõta rasw päält ära ja tee soolale parajaks. Raiu nüüd sisekond õige peenikeseks. Siis pane noa otsaga wärsket wõid ja natuke õige peenikest sibulat ühte kastrulli ja lase läbi keeda, pane siis raiutud sisekond, natuke soola, pipart, mõni tilk rommi ja noa otsaga rohelisti peterjelli lehti sinna juurde ja praadi läbi. Lõika nüüd prantsaia otsast õhukesed wiilud, lõika kooruke ümbert ära ja resti wärskte wõiga pruuniks, määri siis sisekonna puder sinna pääle ja anna sneppidega lauale.

89. Boulardi praad.

Wõta üks puhastatud poularti, raiu kael, jalad ja tiiwad maha, pese ilusti sees ja päält puhtaks, pista jalad pulgaga finni ja walmista niisama kui kalkuni praadi juures on õpetatud.

90. Tuwi praad.

Tuwil saab elawalt pää näpu wahel ära murtud, nahk kõige sulgedega maha wõetud, sisekond wälja wõetud, ilusti puhtaks pestud ja niisama walmistatud kui püü praadi juures on õpetatud.

III. Mitmet feltsi road lihast.

91. Panni = praad elaja seljast (Beefsteaks.)

Wõta 2 naela pehmet elaja seljaliha, lõika kolmeks tükkiks, klopi iga tükk poole sõrme paksuseks, tee siis ümmarguseks ja raputa peenikest soola ja pipart pääle. Müüid pane paar söögilusika täit wõid paraja panni pääle, lasse tuel kaunis pruuniks minna, siis pane liha sinna pääle ja praadi mõlemilt poolt pruuniks ja parajaks küpseks, pane siis liina pääle ja wala see pruun wõi üle, mille sees liha sai praetud. Selle juurde tulewad soolawee kartohwliid anda.

92. Panni = praad elaja seljast sibula soostiga.

See liha saab niisama walmistatud kui esimeses tükkis on õpetatud. Oled liha panni päält ära wõtnud, siis pane selle wõi sisse kaks siiwideks lõigatud sibulat ja praadi neid segades pruuniks ja küpseks, lisa siis sinna juurde 2 söögilusika täit sea- ehk wassika praadi pruuni soosti, 3 söögilusika täit hääd haput koort, lasse siis läbi keeda, tee soolale parajaks ja kalla üle liha. Praaditud kartohwliid anna juurde.

93. Panni-praad raiutud elajalihast (kotlet.)

Selle jaoks võta 5 naela pehmet elajaliha, raiu noaga õige pehmeks ehk aja paar korda lihamasinast läbi, siis pane seda ühte kausi ja pane sinna juurde: 3 kop. eest leotatud prantsjaia, millest veesi välja on pigistatud, natuke peenikest soola ja pipart, 5 kanamuna, natuke riivleiba, näpu täis riivitud muskatpähkel, pool õlleklaasi walget marjamiina ja kaks peenikeseks lõigatud sibulat, mis weerand naela värsket võiga saab ära keedetud, niid sega lusikaga ilusti läbi; võta niid parajad tükid, weereta riivleivaga kofku ja tee pikergused kotletid. Siis pane paras tükk võid panni pääle, aja hele pruuniks, pane kotletid sisse ja praadi ümber käänates küpsjeks, siis pane liua pääle. Niid raputa või juurde natuke Moskwa jahu ja lase pruuniks restida; lisa siis kortel rammuleent, natuke pruuni wafikapraadi soosti, paar söögilusika täit hääd hapud koort sinna juurde ning lase natuke läbi keeda ja tee soolale parajaks. Nende kotlettide juurde anna kartohwli puder ja soost kanniga.

94. Nulli- või rollflops elajalihast.

Võta 3 naela pehmet elajaliha kuueks tüükiks ja flopi puuhaamriga õige laiaks ja õhukeseks, aga

nii et see liha mitte ühest ära ei lähe, raputa siis iga tüki pääle natuke peenikest soola ja pipart. Nüüd võta weerand naela seapekki ehk elaja neeru rasva, 2 ära kooritud sibulat ja lõika neid õige peenikeseks, siis pane sinna juurde aru järele peenikest soola, pipart ja 2 peotäit riivitud jämedat leiba, sega siis ilusti segamini, pane iga lihatüki pääle ühesuurune tükk sellest pudrust ja rulli lihatükid kokku, pista mõlemast otsast rippum liha sisse, ja kui tahad, võida veel ümber walge niidiga kinni. Siis aja weerand naela hääd võid kastrulli sees kaunis pruuniks ja praadi lihatükid jälle sees ümberringi hästi pruuniks, lisa siis sinna juurde 1 pooleks lõigatud sibul, 1 loorberi-leht, mõni tera pipart, kortel rannimuleent, paar puulusika täit pruuni praadisooisti ja aru järele soola, kata nüüd kaanega kinni ja lasse pikkamisi pehmeks küpseda. On küps, siis võta liha välja, tõmba niit ümbert ära ja pane liua pääle. Sega nüüd 1 theelusika täis kartohvli jahu natuke külma weega, lisa soostile juurde, lasse üles keeda, kalla siis läbi sõela, võta rasv päält ära ja tee soolale parajaks. Selle praadi juurde anna praetud kartohvlid ja soost kanniga.

95. Kuningamäe ehf Königsbergi floss.

Wõta 2 naela wärfika- ja 1 nael sea-liha ning walmista niisama kui elaja kotleti liha juures on õpetatud, siis tee kanamuna suurused kuulid, weereta Moskwa jahuga kokku ja tee kää wahel ümmarguseks ning keeda wee sees ära, kus aru järele soola, üks kooritud sibul ja mõni tera pipart sees on. Uja nüüd weerand naela wärsket wõid kastrulli sees sulaks, pane 4 söögilusika täit Moskwa jahu sisse ja lase läbi keeda. On läbi keemud, siis kalla läbi sõela 2 kortelit ram-muleent sinna juurde ja lisa weel ühe sitroni jahwt, üks napsiklaas madeirat, üks söögilusika täis kaprit, natuke riivitud muskatpähkelst ning paras jagu soola sinna juurde, lase siis kord üles keeda ning tõsta kahwliga lihakuulid weest wälja ja pane soosti sisse.

Selle flossi juurde tulewad wärskelt keedetud soolwee kartohwliid anda.

96. Klops sibulaga.

Walmista kuningamäe flossi lihast hanimuna suurused kuulid, tee riimleiwaga kokku ja pigista neid teisiipidi natuke laiemaks. Uja siis paras tükk wõid panni pääl pruuniks, pane floss-

sid sinna pääle ja praadi ümber käändes küpsjeks ja pruuniks ja pane liiva pääle. Nüüd lõika 3 kooritud sibulat õige peenikeseks siivideks ja praadi selle mõi sees, kus klopsid saidwad praetud, pruuniks ja küpsjeks, liiva weel sinna juurde 5 söögilusika täit pruuni praadi-foosti, 3 söögilusika täit hääd haput koort ja aru järele soola, laste siis natuke läbi keeda ja wala üle liha.

Selle klopsi juurde anna kartohwli puder.

97. Klops jardelli soostiga.

Praadi needsamad klopsid, mis sibula klopsi jaoks on õpetatud, ja pane liiva pääle. Liiva nüüd selle mõi juurde, kus sees klopsid saidwad praetud, pool õige peenikeseks lõigatud sibulat 2 söögilusika täit ära pestud puhtaks tehtud ja peenikeseks raiutud jardellisid, resti siis läbi ja pane weel sinna juurde 5 söögilusika täit hääd paksu pruuni wafikapraadi foosti ja 2 söögilusika täit hääd hapud koort, keeda läbi ja wala üle liha.

Selle klopsi juurde tulewad praaditud kartohwliid.

98. Ahju jäneje küpsjetamine.

Wõta walmis tehtud liha, nii kui tunningamäe klopsi juures sai õpetatud, raputa pihuga

jahu ühe laua pääle, pane liha sinna pääle, weeta jahuga kokku ja tee üks pikk ümmargune päts, siis aja nael hääd wõid praadipanni pääl pruuniks, pane liha sinna pääle, kalla lusikaga wõid üle, pista kuuma ahju ja lasse päält pruuniks praadida. Oled panni wälja wõtnud, siis wala lusikaga wõid üle liha, pane weel klaas rammuleent juurde, lükka jälle ahju ja lasse läbi küpsta, wõta nüüd ahjust wälja ja tõsta liha liua pääle. Pane nüüd pihu täis Moskwa jahu, 4 söögilusika täit hapu koort, paar lusika täit pruuni praadi-foosti, pool õlleklaasi rammuleent ja aru järele soola sellele foostile juurde, keeda siis paar minutit ja lasse läbi sõela.

Selle liha juurde anna stoomitud pärl=oad.

99. Täidetud kotletid.

Lõika meerand naela seapekki ja 2 kop. eest prantsjaia wäikesteks neljakandilisteks tükkideks, siis pane pann tulele, lasse kuumaiks minna ja praadi pekk jääs pääl läbi, siis pane sinna juurde 1 peenikeseks lõigatud sibul, pipart ja see prantsjai, lasse siis ümber segades paar minutit praadida, pane nüüd külma koha pääle jahutuma, jaota siis see kogu kuueks jaoks, wõta nüüd elaja kotleti lihast kuus poole naela suurust tükki,

raputa siis laua pääle pihuga Moskwa jahu, tee lihatükid jääle pääl laiaks, pane iga tüki pääle natuke sellest täidungist, löö päält ääred kottu ja tee pikerkused kottletid. Nja nüüd weerand naela wõid sabaga panni pääl helepruuniks ja praadi kottletid jääle sees küpses ja mõlemilt poolt pruuniks, pane siis liua pääle ja wala pruun wõi üle.

Nende kottlettide juurde anna praaditud kartohlid.

100. Murutud elajaliha punase marjawiinaga.

Klopi 7 naela pehmet elaja kindsuliha puuhaamriga hästi läbi, siis pane weerand naela hääd wõid paraja kastrulli sisse, lae sulaks minna, pane liha sisse, lisa siis sinna juurde aru järele soola, 3 kooritud ja peenikeseks lõigatud sibulat, 4 söögilusika täit peenikest lauka, weerand naela pekki, nael suitsusinki, mõlemad peenikeseks lõigatud, 2 puhastatud ja peenikeseks lõigatud porgandit, mõni tera pipart, 2 õlleklaasi punast marjawiina ja õlleklaas hääd hapud koort, nüüd kata hästi kaanega kinni, nii kindlasti, et aur wälja ei saa, pista kuuma ahju ja lae kolm tundi haududa. Wõta siis liha wälja, aja

soost läbi sõela ja mõta rasw päält ära, siis pane sinna juurde sahwt ühest sitronist ja 3 söögilusika täit läbi sõela aetud õunapudru (compotti) ja lasse siis weel kord ules keeda.

Soolamee kartoholid tulewad juurde anda.

101. Panni-praad wafika seljast (karbonade).

Raiu ilusast wafika poolest selja = tükk nii wälja, et sõrme = pikkused küljekonidid juurde jääwad, raiu siis selja poolt kont maha, lõika siis poole naela suurused tükid, klopi neid puuhaamriga sõrme paksuseks, raputa natuke soola pääle, tee muna- ja riivleiwaga kofku ja tee siis noaga neile karbonadidele ilusad wormid. Aja siis paras tükk wõid panni pääl helepruuniks ja praadi karbonadid sääl sees küpsiks ning mõlemilt poolt pruuniks, pane nüüd liua pääle. Kalla siis selle soosti juurde 4 söögilusika täit pruuni wafikapraadi soosti, lasse keema minna ning wala üle liha.

Raswa sees keedetud kartoholid anna juurde.

102. Panni-praad wafika kindsuist hapukoore soostiga.

Lõika wafika tagumisest kindsuist naela suurused pehmed tükid liha, praadi ja walmista niisama

kui wafika karbonadifid. Oled liua pääle pannud, siis lisa selle soosti juurde 4 lusika täit pruuni ja paksu wafikapraadi soosti, 4 lusika täit häd hapud koort ja wala läbi sõela liha pääle. Praaditud kartohwolid anna juurde.

103. Panni-praad raiutud wafikalihast (kotlet paijarškij.)

Wõta 3 naela pehmet wafikaliha ja walmista niisama kui raiutud kotletiliha elajast, siis tee wäikesed pikergused riivleiva sees weeretatud kotletid ja praadi wõi sees panni pääl pruuniks ja küpseks; tõsta liua pääle, wala pruun wõi üle ja anna pruuniks praaditud kartohwolid juurde.

104. Wafikariind walge soostiga.

Slus rinnatükk poolest wafikast saab wäikesteks neljakandilisteks tükkideks raiutud, ilusti ära pestud, parajasse kastrulli pandud ja nii palju külma wett juurde lisatud, et liha kaetud saab, pane nüüd tulele, kui keema lähed siis wõta waht päält ära ja lisa sinna juurde, natuke soola, üks kooritud sibul, mõni tera pipart ja keeda siis pehmeks. Soost tee jelsamal wiisil kui kuningamäe klopfi juures on õpetatud.

Oled liha liiva päale tõstnud, siis wala soost üle ja anna soolamee kartohwliid juurde.

105. Murutatud wafikarind koore soostiga.

Raiu ilus wafikarind väikesteks tükkideks ja pese puhtaks. Pane nüüd weerand naela wõid ühte kastrulli, lasse tule pääl pruuniks minna, pane liha sinna sisse ja praadi ümber liigutades pruuniks, lisa siis sinna juurde üks kooritud ja peenikeseks lõigatud sibul, mõni tera pipart, üks loorberileht, üks õlleklaas pruuni praadi-soosti, wiis söögilusika täit haput koort ja lasse pikka-misi tule pääl pehmeks aududa. Pane siis liha liiva päale, klopi nüüd paar theelusika täit Moskwa jahu natukesse külma weega, kalla soosti juurde, lasse weel natuke läbi keeda, wõta rasw päält ära ja wala läbi sõela liha päale. Sinna juurde anna soolameega keedetud kartohwliid.

106. Nagu wafika praadist.

Wõta 3 naela hääd pehmet wafikapraadi ja lõika õhukesteks siiwideks. Nüüd pane paar lusika täit hääd wõid ning 2 peenikeseks lõigatud sibulat kastrulli sisse ja praadi pehmeks, siis lisa sinna

juurde 3 õlleklaasi pakku pruuni wafikapraadi soosti, üks loorberileht, mõni tera pipart, 2 ära kooritud ja siimideks lõigatud habud kurki, ühe kopika eest piprakooki ja aru järele soola, lase nüüd üles keeda, pane siis liha sinna juurde ning lase weel üles keeda. Selle ragu juurde anna praetud kartohwliid.

107. Braaditud wafikapää.

Rain ilus wafikapää kestelt lõhki, wõta aju wälja, pese ilusti puhtaks ja keeda wee sees, kus soola, üks loorberileht ja üks sibul juurde on pandud, pehmeks. On pehme, siis wõta wälja ja pane külma wee sisse, lase külmaks minna, wõta liha siis luu päält ära, lõika halvemad tükkid maha ja tee muna- ja riimleiwaga kofku. Nüüd aja paras tükk wõid panni pääl pruuniks, pane siis liua pääle ja sea mõned sitroni siimid pääle. — Soolawee kartohwliid anna juurde.

108. Wafikapää rofina soostiga.

Ilus wafikapää saab niisama keedetud ja praaditud kui ees tükkis on õpetatud ja siis liua pääle pandud. Pane nüüd üks kortel pakku pruuni wafikapraadi soosti kastrulliga tulele ja liha sinna juurde 2 theelusika täit pee-

nikest juhfurt, 1 nappi klaas madeirat üks kahekandik naela puhtaks pestud ja ära kupaatud rosinaid ja aru järele soola, lase ules keeda ja wala siis üle liha. Wõi sees praaditud ümmargused kartoholid tulewad juurde anda.

109. Praaditud wasikajalad.

Wõta 8 wärsket puhastatud wasikajalga, pese puhtaks, murra jäärekondid wälja, lõika lõhki ning keeda soolawee sees pehmeks. Wõta siis wälja ja walmista niisama kui praaditud wasikapää juures on õpetatud.

110. Wasikajalad joostiga.

Keeda paras jagu wasikajalgu niisama kui ees tükis on õpetatud ning pane neid siis liina pääle. Nüüd wõta üks kortel õge paksu ja pruuni praadijoosti ja pane kastrulli sisse, siis lisa sinna juurde 2 söögilusika täit peenikeseks raiutud segajalatid, 2 söögilusika täit Inglise soja, üks nappiklaas madeirat, 1 theelusika täis peenikest juhkrut ning aru järele soola, lase siis üks minut keeda, on keenud, siis wala üle jalgade. — Kartoholid tulewad juurde anda.

111. Wasika pääaju härja filmadega.

Wõta kolmest wasikapääst aju, pane kolmeks tunniks külmale wee sisse ligunema, wõta siis wälja, tõmba kõik mustad nahafirmed ära ja keeda kümne minutiga soolawee sees küpsiks, kurna siis sõela pääle wälja ja lasse õige kuitwaks nõrguda. Pane siis weerand naela wärsket wõid ja üks õige peenikeseks lõigatud sibul kastrulli sisse ja keeda pehmeks. Lõika nüüd aju peenikeseks ja pane sinna juurde, lisa siis ka sinna soola ja näpu täis peenikesest pipart juurde, sega läbi, lasse tulel kuumaks minna ja wala liua pääle wälja. Pane nüüd söögilusika täis wõid sabaga panni pääle, aja sulaks ning määri pann üle kõige wõiga kofku, siis wõta 4 õige wärsket muna löö koor katti ja lasse siju tasakesti wõile sisse ning praadi nii kaua wäikese tule pääl, et muna walge kaunis küps, aga kollane tooreks jääb, siis lükka õhukese noaga panni küllest lahti ja lasse tasakesti pääaju pääle libijeda.

112. Kotletid wasika pääajust.

Leota 5 wasika pääaju külmale weega ära, pese ilusti puhtaks ja tõmba kõik nahafirmed wälja ja keeda soolaweeaga ära, kus natuke äidi-

kat ja üks loorberileht on juurde pandud, wala siis sõela pääle ja lase õige kuiwaks nõrguda. On kuiwaks nõrgunud, siis aja läbi jõhwsõela ühe kausi sisse, lisa siis sinna juurde 8 söögilusika täit riivleiba, 1 peenikeseks lõigatud sibul, mis 3 lusika täie wärskte wõiga on pehmeks keedetud, 1 söögilusika täis peenikeseks raiutud peterselli lehti, 3 muna ja aru järele peenikest soola ja pipart, sega nüüd ilusti läbi ja tee wäikesed ümmargused riivleiba sees weeretatud kotletid. Nja siis paras tükk wõid panni pääl hele pruuniks ja praadi kotletid säääl sees ümber käänates pruuniks ja küpses. On küps, siis tõsta liua pääle ja wala pruun wõi üle. Nende kotlettide juurde anna wärsked rohelijed herved.

113. Puding wafika pääajust.

Keeda 3 wafika pääaju soolaweega ära, kus natuke Englise pipart ja paar lusika täit äidikat on juurde pandud, kalla siis sõela pääle wälja, lase ära jahtuda, aja läbi jõhwsõela ja pane ühte kausi, lisa siis sinna 8 munakollast, natuke soola, 3 lusika täit sulatatud wärsket wõid, natuke riwitud mustatpähkelt ja üks söögilusika täis peenikeseks lõigatud wärsket tilli, sega siis

läbi, löö nüüd walge neist 8 munaft ühe puu-
witsaga kauji sees õige wahule, kalla taigna
juurde ja sega tasakesi segi. Nüüd määri paras
worm sulawõi ja riivleiwaga kokku ning wala
tainas sinna sisse, pista siis kaunis kuuma
ahju ja küpseta poole tunniga walmis, kääna
siis worm ümmarguse liua pääle kummuli ja ra-
puta puding sinna pääle wälja.

Sel wiisil walmistatud wähhja-soost, kui wa-
fika rinna juures on õpetatud, anna juurde.

114. Sibulaga praaditud wafitamaks.

Wõta ilus wafika maks paar tundi kül-
ma wee sees, wõta siis wälja ja lõika õhukesteks
siiwideks, raputa peenikest soola ja pipart pääle,
tee muna ja riivleiwaga kokku ja praadi kuuma
raswa sees panni pääl ümber käändes pruuniks
ja küpseks. Pane siis maks liwa pääle wala
rasw panni päält ära ja pane weerand naela
wärsket wõid pääle, lasse tulel pruuniks minna
ja lija sinna juurde kaks kooritud ja siiwideks
lõigatud sibulat ning lasse selle wõid sees noaga üm-
ber segades pehmeks ja pruuniks praadida ning
wala siis üle maksja. — Sinna juurde anna
praetud kartohwolid.

115. Mooritud wafikamaks koore soostiga.

Peše ilus wafikamaks puhtaks ja spefi ära. Pane nüüd weerand naela wõid kitsa kast-rulliga tulele ja lasse pruuniks minna, praadi siis maks jääl sees mõiemilt poolt pruuniks; nüüd lisa sinna juurde õlleklaas pruuni praadi-soosti, mõni tera pipart, näpuga kadakamarju, üks sibul, üks loorberileht ja aru järele soola. Kata nüüd kaanega kinni ja lasse pool tundi moorida; siis wõta maks wälja, pane nüüd selle soosti juurde 4 söögilusika täit hääd haput kaort, üks söögilusika täis Moskwa jahu, sega läbi, lasse paar minutit keeda ja wala läbi jõhwsõela. Lõika siis maks õhukesteks siitwideks ja pane liua pääle. Sinna juurde anna kartohwli puder ja soost kanniga.

116. Wafilarind wähi-soostiga.

Wõta poolest wafikast rinnatiikk, peše puhtaks ja keeda soolaweeaga pehmeks, kus üks kooritud sibul, üks loorberileht, mõni tera pipart ja tüükse sellerid on juurde pandud. Siis tee soost sel-wiisil sinna juurde: 50 kestmist wähi saawad soolawee sees ära keedetud, sõra ja kaelade liha

wälja wõetud ja koores õige peenikeseks raiutud; siis pane weerand naela hääd wõid-kastrulli sisse lase tulel sulaks minna, pane wähi koores sinna juurde ja lase nii lusikaga ümber segades weerand tundi moorida. Lisa nüüd üks toop sellest leemest sinna juurde, kus sees rind sai keedetud, lase üles keeda, wõta siis kollane wõi, mis pääle tuleb, lusikaga ära, lase läbi sõela tassil sisse ja pane sooja koha pääle seisma. Nüüd aja 2 söögilusika täit hääd wõid kastrulli sees sulaks, pane siis sinna juurde üks pihutäis Moskwa jahu ja keeda läbi. Siis lase sellest leemest, kus wähi koores said keedetud, läbi sõela kaks korterit sinna juurde, nüüd lisa sinna juurde pool peenikeseks lõigatud sibulat, jahwt ühest sitronist, natuke riivitud sitroni koort ja paras jagu soola, keeda siis läbi ja lase läbi peenikese sõela puhtasse kastrulli. Pane nüüd sinna juurde napsiklaasi täis walget marjawiina ja see wähi liha, tee siis soolale parajaks ja pane wähi wõi sinna juurde. Raiu nüüd rind wäikesteks tükkideks, pane liua pääle ja wala soost üle. Wärsked soolawee kartohwolid anna juurde.

117. Wasika neerude walmistamine.

Wõta 8 wasika neeru, pese ilusti puhtaks ja kupata ära. Wõta nüüd wälja ja lõika

õige õhufesteks siivideks. Siis pane weerand naela hääd wõid ühte kastrulli ja lasse pruuniks minna, lisa siis sinna juurde 2 peenikeseks lõigatud sibulat, need neerud ja aru järele soola, kata siis kaanega kinni ja lasse tule pääl pikkamisi pehmeks aududa. Siis pane weel sinna juurde 4 söögilusika täit hapud koort ja natuke peenikest pipart, lasse siis keema minna. Sega siis paar theelusika täit kartohwli jahu natukesse külma weega ja sega sinna juurde. Praaditud kartohwolid tulewad juurde anda.

118. Panni-praad sea seljast (karbonade).

Wõta 3 naela sea selja liha, raiu seitsmeks tükiks risti läbi ja walmista niisama kui wafika karbonade juures on õpetatud. Nende karbonadide juurde anna praetud kartohwolid ehk hapud kapsad.

119. Sea selg kõömli joostiga.

Selle tarwis wõta neli naela sea selja liha. Pane nüüd paraja kastrulli sisse paar lusika täit wõid, 3 peenikeseks lõigatud sibulat, 2 lusika täit kõömliid, mõni tera pipart, 1 loorberileht, 3 söögilusika täit irammuleent ja wiimaks see liha, kata siis kaanega kinni ning lasse mõni minut moorida.

Liha siis weel sinna juurde 2 kortelt rammuleent ja aru järele soola ning lase pikkamisi pehmeks küpsata. Wõta siis liha wälja ja riisu rasw soosti päält ära. Sega nüüd 2 theelusika täit kartohwli jahu natuke külma weega ja wala sellele soostile juurde. On üles keenud, siis wala läbi jõhwsõela. Selle liha juurde anna soolawee kartohwliid.

120. Sea esiveerand sibulaga.

Wõta 3 naela lahja liha sea esiveerandist, pese ilusti puhtaks ja raiu wäikesteks tükkideks. Siis pane ühte kastrulli tükike wõid ja lase tulel helepruuniks minna; siis pane liha sinna sisse ja lase ümber segades pruuniks restida. Liha nüüd weel sinna juurde pool toopi rammuleent, 5 peenikeseks lõigatud sibulat, 1 loorberileht, mõni tera pipart ja aru järele soola. Kata siis kaanega kinni ja küpseta tule pääl pikkamisi pehmeks. Sega siis üks söögilusika täis kartohwli jahu natukese külma weega, kalla liha juurde ning sega lusikaga läbi.

Soolawee kartohwliid tulewad juurde anda.

121. Kotletid lamba seljast.

Raiu lamba poolest jedadama moodi tükk liha wälja kui wasika karbonadi juures on ees-

pool õpetatud, lõika weerand naela juurused tüfid, löö noaga õhukeseks, raputa soola pääle ja praadi wõi sees panni pääl pruuniks ja küpseks. Pane siis liua pääle ja wala pruun wõi üle.

Praetud kartohwliid anna juurde.

122. Kõõmli liha lamba rinnast.

Wõta ilus rinnatükk poolest lambast, tõmba kondid wälja, pese ilusti puhtaks ja walmista niisama kui sea selg kõõmli soostiga.

123. Lamba rind walge soostiga.

Selle walmistamine on niisama kui wassika rind walge soostiga.

Soolaweega keedetud kartohwliid anna juurde.

124. Raguu lamba praadist.

See raguu saab niisama walmistatud kui wassika praadi raguu juures on õpetatud, muud kui pärast tulewad weel sinna juurde õige wäikesed kooritud sibulad, mis wõi sees pruuniks ja küpseks on praaditud.

Ka selle juurde tulewad praaditud kartohwliid anda.

125. Panni-praad põdra seljast. (Bessteaks.)

Lõika poole naela suurused ilma kondita tükkid põdra seljast ja löö puuhaamriga laiaks, tee ümmarguseks ja praadi võiga panni pääl pikkamisi (sest muidu läheb liha ruttu põlema) küpsesks ja pruuniks. Pane siis liua pääle ja wala pruun wõdi üle.

Praaditud kartohwliid ja kaabitud mädarõigas anna juurde.

126. Ragu jäneje praadist.

Raiu praaditud jänese väikesteks tükkideks katti. Küüd pane kastrulli sisse pool toopi jänese praadi soosti, neli söögilusika täit väikesteks tükkideks lõigatud piprafurkisid, mõni tera pipart, üks loorberileht, üks nappiklaas punast marjawiina, lase siis keema minna, pane lihatükid sinna sisse ja lase weel kord üles keeda.

Selle ragu juurde anna praaditud kartohwliid.

127. Muna-kook singiga.

Lõika weerand naela suitsusinki väikesteks herne suuruseks tükkideks. Pane siis noa otsa täis wõid wäikese panni pääle, lase sulaks minna ja praadi sink jäl sees ümber segades helepruu-

niks. Klopi nüüd 4 kanamuna kahe söögilusika täie röõsa koorega hästi segi ja wala singi pääle, praadi siis õige wäikese tule pääl, nii et kook alt hele pruuniks ja päält wähe tooreks jääb. Sütkka siis noaga panni küllest lahti ja löö kummuli liua pääle wälja.

128. Segamuna härjakeelega.

Wõta üks keedetud ja soolatud härjakeel, lõika õige õhukesteks siiwideks ja pane ilusti liua pääle. Löö siis 10 kanamuna kausi sisse, pane korter röõska piima ja näpuga peenikest joola juurde ja klopi segi. Nja nüüd weerand naela wärsket wõid panni pääl sulaks, kalla muna sinna pääle, sea siis õige wäikese tule pääle ja keeda lusikaga wasta panni põhja segades kaunis pakš puder. Kalla siis liua pääle, raputa peenikeseks raiutud peterjelli lehti ehk murulauke pääle ja anna sellele keelele juurde.

129. Glifker-flops.

Selle jaoks wõta üks nael hääd pehmet elajaliha ja lõika seda terawa noaga õige wäikesteks ja õhukesteks siiwideks. Siis lõika üks juur sibul õige peenikeseks. Nüüd pane paar lusika täit

häärd wõid paraja kastrulli jisse, lase helepruuniks minna ja praadi see sibul sääl sees küpsiks, siis pane liha sinna juurde, lisa nüüd aru järele peenikest soola, pipart, 2 söögilusika täit tummiliist praadisoosti ja 2 söögilusika täit hääd hapud koort sinna juurde ja lase 4 wõi 5 minutit tule pääl lusikaga ümber segades küpssta, kalla nüüd liua pääle ja anna wärskelt keedetud soolawee kartohwliid juurde.

130. Liha mädarõika soostiga.

Pane 5 naela raswast elajaliha, kõige parem on rinnatiik, paraja jao weega keema, on keema läinud, siis wõta waht ilusti päält ära ja pane sinna juurde, paras jagu soola, 2 kooritud sibulat, mõni tera pipart ja lase nii wiisi paraja tule pääl kinni kaetud pehmeteks keeda. Siis aja weerand naela wärsket wõid tulel kastrulli sees sulaks ja lisa sinna juurde, pool pihu täit Moskwa jahu, lase läbi tõmmata ja wala läbi sõela nii palju sest lihaleemest sinna juurde, et keetes kawnis tummine soost saab, siis lisa üks päalistassi täis riiwitud mädarõigast kloppimise all sinna juurde ja tee soolale parajaks. Lõika siis liha õhukesteks siiwideks ja pane liua pääle.

Selle liha juurde anna wärsket soolawee kartohwliid ja mädarõika soost kanniga.

131. Boeuf a la Stroganoff.

Wõta elaja seljatükist üks nael liha, klopi seda sõrme patfusets wälja ja lõika noaga pikad tüfid. Nüüd pane tükk wärsket wõid panni pääle, lasse pruuniks minna, pane liha sinna siisse, raputa soola ja õige wähe kajenne-pipart pääle ning lasse segamise all läbi praadida, lisa siis weel sinna juurde 2 söögilusika täit pruuni praadi-
soosti, üks söögilusika täis soja ja üks söögilusika täis hääd hapud koort ja 2 söögilusika täit tomati putru, siis lasse weel natuke läbi keeda ja wala liha liua pääle. Wärsked kartoholid tulewad juurde anda.

132. Kõõmli liha elajast.

2 supilusika täit kõõmleid saab weerand naela wärsket wõiga moorimise kastrulli sees pruuniks restitud. Nüüd pandakse wiie naelane tükk pehmet elajaliha tagumisest kindsust sinna juurde ja praaditakse mõlemilt poolt pruuniks. Siis lisatakse sinna juurde 3 supilusika täit hapud koort, paar loorberilehte, 3 kooritud ja peenikeseks lõigatud sibulat, 3 supilusika täit praadi-
soosti ning aru järele soola. Nüüd kaetakse kaanega kinni ning aurutakse wäikese tule pääl ümber kääntes pehmeks. Siis wõetakse liha wälja

ja lastakse joost läbi sõela. Soolaveega keedetud kartohvlid antakse juurde.

133. Karbonad elaja seljast.

Selle tarvis mõetakse elaja seljatuft kõige kondiga ning lõigatakse nii viisi katti, et iga tufti juurde paari tolli pikkuselt küllekonti jääb. Edespidi valmistamine on seltsamal viisil kui pannipraad sea seljast on õpetatud.

IV. Keeduwilja road.

134. Wärsked roheliised herneed.

Wõta pool toopi puhastatud värskaid herneid, aja siis pool toopi wett keema, pane herneed keema wee sisse ja keeda hästi suure tule pääl pehmeks, kurna siis wesi päält ära, pane nüüd sinna juurde weerand naela värsket wõid, natuke peenikest soola, 1 supilusika täis peenikest suhkrut ja paar lusika täit seda wett, kus herneed saidad keedetud, sega siis õige tase läbi ja pruugi liha sõõkide juurde.

135. Kuitwatatud juhkru-herneid.

Pese pool naela juhkru-herneid ilusti puhtaks, keeda paraja jao weega hästi pehmeks, wala wesi päält vähemale, pane nüüd sinna juurde paar lusika täit wärsket wõid, 1 supilusika täis peenikest juhkrut, natuke soola, siis sega 1 theelusika täis kartohwli jahu paari supilusika täie rõõsa koorega, sega herneste juurde, lase üles keeda ja pruugi lihaskööride juurde.

136. Sisse tchtud wärskete herneste walmistamine.

Wõta harned toosidest ehk pudelitest wälja ja tee kastrulli sees kuumaks, wala siis see wesi päält ära, pane sinna juurde, poole toobi herneste jaoks weerand naela wärsket wõid, paar theelusika täit peenikest juhkrut, õige wähe soola, sega siis tasafesti segi, ja walmisgi.

137. Puder wanadest hernekest.

Wõta 1 toop kollaseid wanu herneid, pese ilusti puhtaks, pane kuuma weega tulele ja lase kord üles keeda, wala siis wesi päält ära ja pane nii palju rammuleent juurde, et harned kaetud on, siis lase tule pääl pikkamisi pehmeks ja pak-

suts pudruks aududa. Aja nüüd läbi jõhwsõela teisesse kastrulli. Siis pane iga poole toobi pudru jaoks weerand naela wärsket wõid, 2 theelusika täit peenikest suhkrut ja pool õlleklaasi rööska koort ning aru järele soola, siis klopi ilusti segi, lasse kuumaiks minna ning pruugi keedetud singi, soolakeele ja keedetud soolatud seajalgade juurde.

138. Wärske Türgi oa keetmine.

Üks nael wärskaid Türgi oa kaunu saab põiki otjast õhukesteks lipsudeks lõigatud, siis toop wett keema aetud ja oad sääl sees juure tule pääl pehmeiks keedetud. On pehme siis wala wesi päält ära, sega nüüd sinna juurde, weerand naela wärsket wõid, aru järele soola ja pool supilusika täit Moskwa jahu ja lasse ülesse keeda, tõmba kohe kõrwale ja pruugi neid ube lihajõökide juurde.

139. Sisse soolatud Türgi oa keetmine.

Üks toop soolatud Türgi ube saab ilusti ära pestud ja kuuma weega tulele pandud, kui keema läheb, kohe wesi päält ära walatud ja sedawiisi kolm wett wahetatud, et sool hästi wälja keeb, neljanda weega keeda oad pehmeiks,

siis wala weşi ära, lisa sinna juurde 2 weerand naela wõid, 2 supilusika täit peenikest suhkrut ja sega 1 supilusika täis Moskwa jahu korteli rõõsa piimaga, wala sinna juurde ja lasse keema minna, kui paras sool, las' keeda. Neid ube pruugi elaja kotleti, lamba praadi, ahju jänese ja mõne muu lihasöögi juurde.

140. **Suiwatatud pärl=oa keetmine.**

Peše üks toop ilusaid pärl=ube puhtaks ja pane kolmeks tunniks külma wee sisse ligunema, siis wala weşi päält ära, pane oad kastrulli ja lisa nii palju keewa wett juurde, et weşi ubadest üle on, kata kaanega kinni ja keeda wäikese tule pääl pehmeks, wahete wahel sega ümber, et põhja ei kõrwe, hakkawad oad pehmeks saama, siis pane sinna juurde, weerand naela häd wõid, pool õlleklaasi äidikat, 4 supilusika täit peenikest suhkrut ja aru järele soola, nüüd lasse nii kaua keeda, kuni oad pehmed ja tummilised on. Neid ube pruugi lihasöötide juurde.

141. **Puder pärl=ubadest.**

Seda pudru walmista niisama kui erne=pudru juures on juhutatud, kuid suhkrut ei ole tarwis juurde panna.

142. Kaalivate walmistamine.

Koori üks suur kaalikas ära ja lõika seda väikesteks neljakandilisteks tükkideks, siis pane ühte kastrulli 2 supilusika täit peenikest suhkrut ja lase tuel helepruuniks minna, ning lisa sinna juurde 1 supilusika täis hääd wõid ja 1 õlleklaasi täis rammuleent, pese kaalitükid puhtaks ja pane sinna juurde, kata kaanega kinni ja lase paar korda ümber liigutades pehmeks keeda ja tee sool parajaks. Seda pruugi lamba praadi ja mõne muu söögi juurde.

143. Nairiste stoorimine.

Koori 5 väikest nairist ära lõika pikuti kaheksajaks tükkiks lõhki, pane siis 2 supilusika täit peenikest suhkrut, 1 supilusika täis wärsket wõid, poolteist õlleklaasi rammuleent ja aru järele soola ühte kastrulli, siis pese nairid puhtaks, pane sinna juurde, kata kaanega kinni ja lase paar korda ümber segades keeda. Seda pruugi noore kanapraadi ja muu lihasöögi juurde.

144. Hapu-kapsaste keetmine.

Wõta 1 toop häid hapu-kapsaid, pane nad kastrulli sisse, lisa niipalju wett sinna juurde,

et need kapsad kaetud on, kata kaanega kinni ja lase pool pehmeks keeda. Pane siis sinna juurde 3 puulusika täit sea ehk one prae raswa, natuke soola, 1 söögilusika täis peenikest suhkrut ja keeda siis õige pehmeks, sega siis 2 söögilusika täit Moskwa jahu sinna juurde, lase üles keeda, ja walmisgi. Ehk riivi kuus toorest kartohwelt ja pane see kartohwli pudru jahu asemele, siis saawad kapsad weel ilusamad.

145. Magushapude kapsaste walmis- tamine.

Särwi üks ilus suur kapsapää peenikeseks, pane kastrulli, lisa sinna juurde pool õlle-klaasi äidikat, aru järel soola, paar puulusika täit sea-prae raswa ja nii palju keewa wett, et kapsad kaetud on, kata siis kaanega kinni ja lase pikka-
misi pehmeks keeda. Pane nüüd weel sinna juurde 4 söögilusika täit peenikest suhkrut. Nüüd saab 4 theelusika täit kartohwli jahu natukese külma weega wedelaks tehtud ja nende kapsaste juurde segatud ja weel paar minutit keeda lastud. Seda pruugi sea- ehk hani-prae juurde.

146. Lillekapsad praadi juurde.

Puhasta paras jagu lillekapsaid ära ja keeda soolaweeaga pehmeks, siis wõta wahulusikaga wälja,

lase wesi ilusti ära nõrguda ja praadi kõrwale. Siis aja paras tükk wärsket wõid panni pääl helepruuniks, raputa natukesse peenikesst riivleiba sinna juurde ja wala üle kapsaste.

147. Lillekapsad walge soostiga.

2 ilusat suurt pääd lillekapsaid teeda soola-
weega pehmeks, siis tee soost sel wiisil sinna
juurde, pane 2 supilusika täit wärsket wõid ühte
kastrulli ja lase sulaks minna, siis pane sinna
juurde 1 supilusika täis Moskwa jahu ja lase
läbi teeda, lija nüüd weel 2 söögilusika täit kapsa-
wett, sega läbi ja lase teeda. Siis klopi 4 muna-
kollast wäikesse päalistasfi täie rõõsa koore-, thee-
lusika täie peenikesse suhkru- ja näpu täie soolaga
segi ja pane selle jahutummi juurde ja teeda
wispliga floppides, et soost pea teema lähed
ja õige tummine saab. Pane nüüd kapsad
liha pääle, wala soost üle ja pruugi liha-
söökidele.

148. Punased magushapud kapsad.

Sõika 3 ilusat pääd punaseid kapsaid peenike-
seks, pane kastrulli ja walmista niisama nagu
magushapude kapsaste juures on õpetatud.

149. Wärske porgandi walmistamine.

Tee nii palju noori wäikseid porgandeid puh-
taks, et pool toopi saab, siis pane 2 supilusika
täit rammuleent, 1 theelusika täis suhkurt ja aru
järele soola ühte kastrulli. Pese siis porgan-
did puhtaks ja pane sinna juurde, kata kaanega
finni ning lasse, paar korda ümbersegades, pehmeks
keeda. Siis sega pool theelusika täit kartohwli
jahu natukesse külma weega, sega sinna juurde, lasse
üles keeda, ja walmisgi. Sooti järele pane
natuke riivitud muskatpähkelst juurde.

150. Wanade porgandite walmistamine.

Wanad porgandid saawad ära puhastatud ja
niisamasugusteks tükkideks lõigatud kui wärskedgi
porgandid ja walmista niisama kui wärskete por-
gandite juures eespool on õpetatud.

151. Spargelid sulatatud wõiga.

Kaabi ühel naelal spargelitel nahk päält ära,
lõika tagumine kõwa jagu maha ja kõida kuueks
kimbeks, siis keeda soolaweega pehmeks, tõsta
wahulusikaga wälja, wõta niit ümbert ära ja
pane nii liua pääle, et ladwad ühel pool on.
Sulata siis weerand naela wärsket wõid, kuni
selgeks jääb, wõta waht päält ära ja wala üle

spargelite. Need spargelid pruugi härja keele, wäjäta kotleti ja noore kana praadi juurde.

152. Spargelite stooimine.

Wõta 1 nael puhastatud spargelid, murra neid poole sõrme pikkusteks tükkideks, siis pane weerand naela wärsket wõid kastrulli sisse, sinna juurde lija wäike õlle klaasi täis rammuleent ja natuke riivitud muskatpähkleid, pese spargelid puhataks ja pane sinna juurde, kata kaanega kinni ja lasse pikkamisi pehmeks stoowida. Siis sega üks theelusika täis Moskwa jahu sinna juurde, lasse ules keeda ja tee soolale parajaks.

153. Spargelid wähi-kaela lihaga.

Keeda 50 wähi soolaweega ära wõta neil sõra- ja kaela-liha wälja. Keeda nüüd neist koor-
teist wähi wõid, nii kui wähi-soosti juures on õpetatud. Selle wahel pääl saab 2 naela häid spargelid õige lühikesteks tükkideks lõigatud, soola-
weega ära keedetud ja wahulusikaga sõela pääle wälja tõstetud. Nüüd pane weerand naela wärsket wõid ühte kastrulli, pane sinna juurde neli supi-
lusika täit Moskwa jahu ja 1 kortel rammuleent, sega siis segi, pane nüüd weel sinna juurde pool õlleklaasi spargeli wett, 4 supilusika täit

rõõska koort ja wähi-wõi. On nüüd soolale paras, siis pane spargelid ja wähi = liha sinna juurde ja lasse tulel kuumaks minna.

154. Sega keeduwili.

Wõta 1 päalistasfi täis puhastatud noori porgandid, pool naela puhastatud ja lühikeseks tükkideks lõigatud spargelid ja pane neid kolme jõögilusika täie wärskke wõi-, päalistasfi täie ram-muleeme, natuke riivitud muskatpähklete- ja paraja jao soolaga wast = kastrulli jisse tulele ja lasse piktamisi jeni keeda, kuni pehmed on ja wedelik wäheks jäänud. Siis sega 1 theelusika täis kartohwli jahu paari supilusika täie külma weega ja pane sinna juurde. See keeduwili pruugi lihasöökide juurde.

155. Oonijade walmistamine.

Need on meil kewade kõige esimesed seemed. Nad armastawad kõrget maad kasumiseks, selle pärast on nad väga liiwased ning mulda täis. Enne kui nendega kunstitüki pääle hakkad, pead neid mitme weega pesema. — Wõta siis paras jagu ära pestud oonisu ja keeda weega, arwata pool tundi. Kurna nüüd läbi sõela wesi ära, pane neid laua pääle ja lõika noaga wäikesteks

tükkideks. Pane siis paar peenikeseks lõigatud sibulat natukeste võiga tulele, lasse paar minutit läbi keeda ja lisa natuke Moskwa jahu, paar lusika täit pruuni praadi soosti, natuke hapud koort, weerand tera riivitud muskatpähkelt ja aru järele soola ning peenikest pipart juurde. Pane nüüd need seened või oonijad sisse, lasse läbi keeda ja pruugi lihasöötkide juurde.

156. Artishokid walge marjawiinaga.

Kümme ilust artishokki saavad suurtest mustadest lehtedest ära puhastatud, pehme walge süda wälja uuristatud, siis sitroni hapuga kokku tehtud ja soolaweega natuke keedetud. Siis pane ühte kastrulli pool naela wärsket wõid, lasse sulama minna ja pane artishokid sinna juurde, lisa weel sinna juurde tüki sitronikoort, 2 klaasi Malaga marjawiina, paar lusika täit sisse keedetud rammuleent, aru järele soola, kata siis kaanega kinni ja lasse pikkamisi pehmeks haududa. Lisa siis weel sinna juurde 3 söögilusika täit peenikest suhkrut.

157. Artishokid teist wiisi.

Wõta pool sitroni ja õõru selle jahwtise poolega enne keetmist artishokid päält kokku

ja keeda soolaveega ära. Nja siis weerand naela wärsket wõid panni pääl helepruuniks, pane sinna juurde: 2 theelusika täit riivleiba ja sahwt ühest sitronist, lasse läbi keeda, wala soostikannu ja anna artishoffidega lauale.

158. Täidetud (willitud) artishofid.

Buhastatud artishofi südamed täida wrifadelli lihaga täis, kõida ladwa otsad niidiga finni ja keeda soolaveega pehmeks. Wõta nüüd wahulusikaga wälja, päästa niit lahti, pane liua pääle ja anna kannuga lauale, pruun wõi juurde.

159. Spinati walmistamine.

Spinatid saawad ilusti ära pestud ja keewa weega suure tule pääl pehmeks keedetud, siis wesi päält ära kurnatud ja läbi jöhwõdela aetud. On sul nüüd pool toopi seda putru, siis pane 2 supilusika täit wärsket wõid ühe kastrulli sisse ja lasse sulaks minna, siis pane sinna juurde: 1 supilusika täis Moskwa jahu ja keeda läbi, pane siis weel 3 puulusika täit rammuleent, 3 supilusika täit hapud koort, natuke mustkatpähkelt, 1 theelusika täis suhkrut ja aru järele soola ja keeda nüüd see jagu läbi. On läbi keenud, siis pane spinati puder juurde. Ka seda pruugi lihafööfide juurde.

160. Spinat härjafilmadega.

Kui see spinat walmis on, siis pane seda liua pääle ja tee 6 härjafilma sinna pääle, nii kui wasika pääaju juures on õpetatud.

161. Kastanjate walmistamine.

2 naela kastanjasid saawad paar minutit keedetud, siis esiti pakš ja pärast õhuke koor tasekasti ära kooritud. Nja siis weerand naela peenikest suhkrut kastrulli sees õige wähe pruunikš ja pane sinna juurde: 2 söögilusika täit wärsket wõid, 1 õlleklaasi täis rammuleent, aru järele soola, siis pane need kooritud kastanjad ka sinna juurde, kata kaanega kinni ja keeda pikkamisi peh-meks. Neid pruugi lihaföökide juurde.

162. Küpsjetatud kastanjad.

Õitka kastanjatel teraw ots lõhki, pane sü-gawa praepanni pääle, raputa hästi pakšult soola pääle ja küpsjeta kuumas ahjus küpsjeks ning pruunikš. Neid kastanjaid söödakse wärskte wõiga. Kastanjaid wõib ka enne ahju panekut mõni mi-nut keeta, siis peab aga hästi palaw ahi olema.

163. Kastanja pudru walmistamine.

Tee kastanjad niisama walmis, kui kee-detud kastanjate juures on õpetatud, aga suhkrut

ei pruugi mitte enne pruuniks teha; keeda kastanjad õige pudrule ja aja läbi jõhwsõela. Nüüd pane weel kastrulli sisse tükike wärsket wõid, lae sulaks minna ja pane puder sinna juurde ja klopi segi. Siis pane weel sinna aru järele soola, natuke rööskta koort ja peenikest juhkrut juurde, klopi weel hästi läbi ja pruugi linnu ehk kana kotletide juurde.

164. Našwa sees feedetud kartohwliid.

Koori 10 ilusat kartohwelt puhtaks ja lõika laua- ehk säpilise noaga õige õhukeseks libludeks. Siis aja ühe kastrulli ehk sügawa panni pääl 1 nael sulatatud elajaraswa nii kuumaks, et suitsma hakkab, siis pane need kartohwli lipšud õige ruttu korraga pääle ja lae segades helepruuniks ja küpsiks jaada, kalla siis traatsõela pääle wälja, lae rasw ära nõrguda, raputa natuke soola pääle ja sega segi.

165. Soolawee kartohwliid.

Koori 10 ilusat kartohwliit puhtaks, pese ära, pane kastrulli sisse ja wala nii palju keewa wett pääle, et kartohwliid kaetud on, pane weel näpuga soola juurde, kata kaanega kinni ja pane keema. On pehmed, siis wala wesi päält ära ja sea weel üheks minutiks tulele, et nad jahutseks lähewad.

166. Kartohwli puder.

Kui soolawee kartohwliid, nagu eespool õpetatud sai, pehmed on, siis kurna ära, aja läbi jõhw-
sõela, pane kastrulli sisse ja lisa nüüd sinna juurde:
2 söögilusika täit wärsket wõid, klopi ilusti läbi,
lisa weel 3 söögilusika täit rööskla piima juurde
ja klopi hästi, et puder peenike ja walge saab.

167. Kartohwli kotletid pruuni wõiga.

Wõta niisugune kartohwli puder, nagu ees-
pool sai tehtud wõi õpetatud, pane kaussi, siis lisa
sinna juurde: pool päalistasfi Moskwa jahu, 5
muna, 1 theelusika täis peenikest suhkrut ja pool
päalistasfi riidleiba, sega hästi segi ja tee wäike-
sed kotletid, weereta muna- ja riidleiwaga kokku
ja praadi panni pääl wõiga pruuniks ja küpsiks,
pane siis liua pääle ja wala pruuni wõiga üle.
Neid pruugi ahju-jänese juurde.

168. Kartohwli puding singiga.

Deru pool naela wärsket wõid ühe kausi sees
puulusikaga hästi wahüle, löö sinna juurde 6
terwet muna, 4 munakollast, sega segi, siis pane
weel sinna juurde pool toopi kartohwli putru,
pool toopi õige peenikeseks lõigatud keedetud sea-

finki, löö siis 7 munawalget wahule ja pane ka sinna juurde ja sega ilusti segi. Nüüd määri paras worm jula-wõi- ja riivleiwaga kokku, kalla tainas sinna sisse, raputa riivleibasid ja riivitud juustu pääle ja küpseta ahjus küpseks ja päält pruuniks ja pane liua pääle. Lauale andes pane walge rätik ümber.

Selle pudru juurde tuleb kanniga jula-wõi.

169. Kartohwliid rõõja koorega.

Wõta pool toopi ära kooritud ja õhukeseks lipsudeks lõigatud tooreid kartohwliid; siis lõika 2 sibulat õige peenikeseks, nüüd pane weerand nala wärsket wõid kastrulli sisse ja keeda sibulad jääs sees pehmeteks ja pane need ja toored kartohwli lipsud sinna sisse, lisa aru järele soola juurde ja wala nii palju rõõska koort pääle, et kartohwliid kaetud on, siis kata kaanega kinni ja keeda pehmeteks. On kartohwliid pehmed, siis lisa weel 2 söögilusika täit peenikeseks raiutud peterjelli lehti juurde ja sega segi.

170. Kortjunääride teetmine.

Wõta üks jagu neid muste juurekessi, kaabi must koor päält maha, lõika lühikesteks tükkideks ja pane külma wette, kuhu natuke Moskwa jahu on

siise segatud, (sest muidu tõmbavad pruuniks).
 Nüüd pane iga naela osa juurte pääle 3 söögilusika täit värsket võid ja 2 söögilusika täit Moskwa jahu paraja kastrulliga tulele ja lasse paar minutit läbi keeda, siis pane 1 päälistašs rammuleent ja need juured sinna juurde, sega segi ja lasse kinni kaetud pikkamisi pehmeks keeda. Nüüd liisa veel sinna juurde: 1 theelusika täis peenikest suhkrut, natuke riivitud muskatpähkelst ning aru järele peenikest soola ja pipart.

171. Kortsunäärilid teist wiisi.

On juured puhastatud, nii kui esimeses tükkis on õpetatud, siis keeda nad soolaweega pehmeks, kurna wesi päält ära, pane liua pääle ja wala walge soostiga üle, mis lillekapjaste juures on õpetatud.

Seda keeduwilja pruugi lihasöötkide juurde.

172. Pähad (borawikud) praadi juurde.

Wõta paras jagu ilusaid borawikka, kaabi neil pehme jagu alt maha ja lõika väikesteks neljakandilisteks tükkideks, pese külma wee sees ilusti puhtašs ja pigista kätte wahel wesi seest wälja. Siis pane tükkide wõid paari peenikeseks lõigatud sibulaga kastrulli siise ja keeda natuke

läbi, pane seened nüüd sinna juurde, lüfta tulele ja keeda nii kaua kui wedelik on wäheks jäänud. Nüüd pane weel sinna juurde paar lusika täit hapud koort, aru järele soola, peenikest pipart ning 1 supilusika täis pruuni soosti ja keeda siis weel läbi.

Neid pruugitakse liha-söökide juurde.

173. Champignonide walmistamine.

Wõta paras jagu shampignoona, tõmba neil päälmine õhuke nahk maha, lõika wäikesteks tükkideks, pese ilusti puhtaks ja walmista niisama kui borawikide juures on õpetatud.

174. Kaseeente walmistamine.

Wõta hää jagu kaseeenti, puhasta ja keeda nad ära, kurna wesi päält maha ja pese weel kord külma weega läbi, siis pane nad riide kotiga juure kivi alla kase laua wahele waotuse alla ja lasse niikaua pigistada, kuni wiimane wesi seeft wälja on nõrgunud, siis wõta näpistuse wahelt ära ja lõigu peenikeseks. Nüüd pane kastrull tulele, pane sinna sisse paras jagu wõid, paar peenikeseks lõigatud sibulat ja need seened ning prae tulel läbi. Siis lisa weel sinna juurde paar lusika täit hapud koort, aru järele peenikest soola, pipart

ning keeda weel kord läbi. Siis pane liua pääle ja järe wõiga praaditud ümmargused kartohwolid ümber. Neid seeni pruugi praad-worsti ehk praaditud singi juurde.

175. Kufeseente praadimine.

Kollased kufeseened walmistatakse niisama kui ülewal pool kufeseente juures on õpetatud.

176. Sapud seened.

Selle tarwis wõta misšuguseid tahes kupaatud seenesid, lõigu peenikeseks ja pane tüki wõi ja peenikeseks lõigatud sibulaga kastrulli sisse ja keeda läbi. Nüüd pane sinna juurde natuke äidikat, aru järele peenikest soola, pipart ja keeda weel kord läbi. Seda pruugi lamba praadi juurde.

177. Seened Pohla moodi.

Selle jaoks saawad kuusik- ehk kaasikseened wõetud, ära puhastatud ja pestud ja järgmisel wiisil sisse soolatud: Ohukene kord tooreid seeni saab puu-anuma põhja raputatud, siis sinna pääle natuke soola, peenikeseks lõigatud sibulat ja mõni tera pipart riputatud, siis jälle seeni ja teist kraami, kuni anum täis saab. Nüüd pandaakse

puhas walge rätik, lauad ning kiwiwaotus pääle ja lastakse niiviisi mõni nädal seista. Siis aetakse tükk wõid panni pääl pruuniks, pandakse soowitaw jagu seeni juurde ja praetakse säääl sees need seened küpseks. Soowi järele wõib ka hapud koort juurde lisada. Need seened maitsewad ka ilma praadimata hääd.

V. Road kaladest ja wähkdest.

178. Reedetud judak munajoostiga.

Wõta 4-naelaline judak, puhasta ära ja keeda hää kõwa soolameega küpseks, kus juurde, 1 sibul, 2 loorberlehte ja mõni tera pipart on lisatud; nüüd pane ilusti liua pääle ja soolamee kartohwliid ümber. Selle wahel pääl aja pool naela wärsket wõid sulaks, haki 4 kõwaks keedetud kanamuna õige peenikeseks, pane selle wõi juurde, lase kuumaks minna ja anna kanniga selle kala juurde.

179. Sudak kapre joostiga.

Keeda judak ära ja tee joost järgmisel wiisil juurde: Pane weerand naela wõid kastrulli ja

lase sulaks minna, siis pane 3 söögilusika täit Moskwa jahu sinna sekka ja lase läbi keeda. Siis lase läbi jõhvõdela niipalju seda kalaleent juurde, et soost hästi tummiliseks jääb, siis pane weel sinna juurde: 1 theelusika täis Brantsuse sinepid, ühe sitroni jahwt, 1 napsiklaas walged marjamiina ja 3 söögilusika täit kaprid, lase siis weel kord keema minna, ja tee soolale parajaks. Siis pane see kala liua pääle, soolawee kartohw= lid ümber ja anna see soost kanniga juurde.

180. Praaditud judak.

Lõika üks puhastatud judak lõhki, lõigu need pooled weerandnaelalisteks tükkideks, pane kausji, raputa arujärele soola pääle ja lase 1 tund aega soolduda, siis tee need kala-tükid esiti Moskwa jahu ja pärast muna- ja riivleiwaga kofku. Siis pane paras jagu sulatatud raswa panni pääle, aja kuumaks ja praadi see kala jääb sees pruuniks ja küpsjeks, pane nüüd liua pääle ja tee paras jagu wõid panni pääl helepruuniks ja wala selle kalale pääle.

Sinna juurde anna kartohwli puder ja peedi salat.

181. Praetud judaf hapu koore soostiga.

Praadi see kala ära ja pane liua pääle; siis tee weerand naela wõid helepruuniks ja pane sinna juurde 5 söögilusika täit pruuni praadi-soosti, 5 lusika täit hääd hapud koort, paras jagu soola ja keeda ilusti läbi; wala siis kanni ja anna selle kala juurde.

Selle kala juurde pane wõiga praetud ümmargused kartohwliid.

182. Latika kala mädarõifa-soostiga.

Tee üks latik ilusti puhtaks, wõta sisekond wälja, pese puhtaks ja keeda niisama kui judafut. Siis pane weerand naela wärsket wõid kastrulli sisse, lasse sulaks minna ja pane 2 söögilusika täit Moskwa jahu sinna juurde, siis tuleb weel sinna juurde lisada: 2 päalistassi täit kalaleent, 1 päalistass mädarõigast ja aru järele soola, sega siis ilusti läbi ja lasse kuumaks minna. Nüüd pane see kala liua pääle, wärsked soolawee kartohwliid ümber ja anna soost kanniga juurde.

183. Praetud latik pruuni wõiga.

On latik puhastatud, siis riitwi seda soolaga sisse ja lasse paar tundi seista, tee nüüd muna-

ja riivleiwaga päält kokku ja praadi kuuma raswa sees mõlemalt poolt helepruuniks, siis pista ahju ja lasse küpseks praadida. Siis aja poolnaela wõid helepruuniks ja wala kanni. Nüüd pane see kala liua pääle, pruuniks praetud ümmargused kartohwliid ümber ja see wõi kanniga juurde.

184. Praetud latif koore-joostiga.

Praadi üks latif ilusti ära, siis tee koore-joost sinna juurde, nii kui sudaku juures on õpetatud. Anna siis see joost kanniga ja kartohwli-puder selle kalale juurde.

185. Jäs sitroni-joostiga.

Üks ias saab puhastatud, pestud ja niisama kui sudak ära keedetud. Siis tee joost sinna juurde, nii kui kapre joost sudaku juures. Aga kaprite asemele pane kaks ärakooritud ja siiwideks lõigatud sitroni. Selle kala juurde anna keedetud kartohwliid ja see jodst kanniga.

186. Jäs külma mädarõika-joostiga.

Keeda üks ilus ja raswane ias, nii kui ees pool õpetatud on, pane siis liua pääle ja keedetud kartohwliid ümber. Nüüd tee jodü selle jaoks järgmist wiisi. Pane üks tassi täis riivitud

mädarõigast ja üks tassi täis nõrka äidikat ning natuke soola ühte kaussi, sega hästi läbi ja anna kanniga sellele kalale juurde.

187. Praetud ias loore=soostiga.

Selle kala valmistamine on niisama kui sudaku juures on õpetatud. Wärsket soolwee kartohwliid ja seene salat anna juurde.

188. Purif (aug) sitroni=soostiga.

Wõta üks purif, lõika terawa noaga nahk maha, raiu lõhki ja puhasta kõik kondid wälja. Siis pane ühe sügawa panni pääle natuke wett, tükk wõid ja soola, nüüid pane need purifa pooled sinna pääle, kata kaanega kinni ja lasse küpsesks haududa. Pane siis liua pääle ning soolwee=kartohwliid ümber ja sitroni soost anna kanniga juurde.

189. Purif (aug) mädarõika=soostiga.

Puhasta kolme naelaline purif soomustest puhataks, wõta siis kond wälja, pese ilusti ära ja keeda nii kui iasi juures õpetatud. Pane siis liua pääle ja anna kanniga see mädarõikast soost, mis latifa juures sai nimetatud ja keedetud kartohwliid sinna juurde.

190. Praetud purif (aug) pruuni tvõiga.

Purif puhasta niisama ära, kui sitroni soosti juures sai õpetatud, ja lõika seda weerand naela juurusteks tükkideks, raputa iga tüki pääle natuke soola, tee muna- ja riivleiwaga kofku ja praadi sulatud raswaga helepruuniks ja küpsjeks. Wala nüüd rasw ära, pane natuke tvõid jnurde ja lasse weel wähe läbi tõmmata ning pane liua pääle. Nüüd saab weerand naela tvõid panni pääl helepruuniks aetud, wala siis kanni sisse ja anna selle kalale juurde. Praetud kartohwliid pane ümber.

191. Linasf muna-soostiga.

Puhasta linasf ilusti ära, pese puhtaks ja feeda kas terwelt ehk tükkideks lõigatud sool-weega ära, kus sisse on üks kooritnd sibul, mõni tera pipart ja paar loorber lehte pandud. Anna siis muna-soost, mis sudaku juures on õpetatud, kanniga ja sool-wee kartohwliid sinna juurde.

192. Praetud linasf koores-soostiga.

Üks puhastatud linasf lõika lõhki raputa soola pääle, tee muna- ja riivleiwaga kofku ja praadi kuuma raswa sees pruuniks ning küpsjeks. Pane siis liua pääle pruuniks praetud kartohwliid

ümber ja koore-soost sinna juurde nii kui iase juures sai õpetatud.

193. Lõhe (laks) Hollandi soostiga.

Wõta puhastatud lõhekala ja keeda seda niisama, kui teiste kalade juures on õpetatud. Müüd pane liua pääle, jõe sinna ümber keedetud kartohwliid, kus peenikeseks raiutud peterjelli lehti pääle on raputatud ja ära keedetud wähid, kellel sõrad tagurpidi kaela sisse on pistetud ning üle selle kala pane rida siiwideks lõigatud sitroniisid. Tee müüd soost sinna juurde järgmisel wiisil: Weerand-naela hääd wõid pane ühte kast-rulli ning lase sulaks minna. Müüd lisa sinna juurde kolm söögilusika täit Moskwa jahu ja keeda natuke läbi. Lase siis natuke haawal ja ümber segades kaks korterit kalaleent läbi jõhw-sõela sinna juurde. Müüd saab 5 muna-kollast korteri rõõsa koorega segi klopitud ja weel sinna juurde pandud. Keeda siis see soost tule pääl puuwispliga segades nii kaua, et wähe keema lähed ja kaunis tummine on. Müüd pane sinna juurde jahwt poolteiseft sitroniist ning tee poolale parajaks.

194. Braetud lõhekala.

Puhasta lõhekala ära, lõhu pikuti lõhki, lõika selja ja külje kondid wälja ja jaota poole naela

juurusteks tükkideks, raputa soola pääle, lasse paar tundi seista, tee siis muna- ja riivleiwaga kokku ja praadi sabaga panni pääl wärste wõi sees pruuniks ja küpseks. Pane siis liua pääle, kalla see pruun wõi üle ja pane iga tüki pääle üks siim sitronit. Praetud kartohwolid tulewad juurde.

195. Angerjas külma mädarõika- soostiga.

Wõta elaw angerjas, pane ühe sügawa anuma sisse, wala keewa wett pääle, kata kaanega kinni, et wälja ei pääse, lasse nii wiis minutit seista, tõsta siis laua pääle, kaabi noaga mustjas kord päält maha, tõmba sisekond wälja, pese puhtaks ja lõika sõrme pikkusteks tükkideks. Siis keeda niisama, kui sudaku juures on õpetatud.

Soolawee kartohwolid ja külm mädarõika soost anna juurde.

196. Turwas muna-soostiga.

Turwa kala keetmist waata linast muna-soostiga keetmisest järele.

Soolawee kartohwolid anna juurde.

197. Ahwenad sitroni-soostiga.

Wõta 10 suurt ahwenat, kaabi wäikese riiviga soomused maha, wõta sisekond wälja, pese

puhtaks ja keeda niisama kui teiste kalade juures on õpetatud. Nüüd anna sitroni-foost ning soolawee kartohwid juurde.

198. Praaditud ahwenad.

Kui ahwenad on ära puhastatud, siis lõika pea ja saba maha, pane kausi ja raputa soola pääle ning lasse tund aega seista. Siis tee muna- ja riivleiwaga kokku ja praadi kuuma raswa sees pruuniks ja küpsjeks. Nüüd pane liua pääle ja iga ühe pääle pane üks siiv sitroni. Tee siis pool naela wõid pruuniks ja wala üle nende kalade. Kartohwli puder tuleb teise liuaga juurde anda.

199. Rääbuse praadimine.

20 rääbust saawad puhtaks tehtud ja paraja soolaga ära soolatud. Edasipidi walmistamine on ahwenate järele. Sõna-puder anna juurde.

200. Restitud rääbused.

On rääbused ära puhastatud ja soolatud, siis pane neid peenikese raudwarda otša ja resti tuliste süte pääl mõlemilt poolt pruuniks ja läbi küpsjeks. Pane nüüd liua pääle ja anna kapsa salat juurde. Kapsa salat saab järgmist moodi

tehtud: Võta paras jagu hapu särvkapstaid, pane natuke äidikat ja peenikest juhkruud juurde, sega läbi ja anna salati liuaga neile rääbistele juurde.

201. Sutjukala itoovimine.

Wõta kaks keefmiist lutju, pane neid sügawasje kaussi, wala keema wett üle ja lasje nii mõni minut seista. Siis wõta wälja, pese ilusti puh= takts ja lõika weerand=naela juurusteks tükkideks. Pane nüüd pool naela wõid, pool puhastatud jellerit, üks peterjell, kolm kooritud sibulat, üks loorberleht, mõniteri pipart ja see kala laia kait= rulli sisse, wala siis niipalju wett pääle, et pea kalade tase on, pane paras jagu soola juurde, kata kaanega kinni ja lasje pehmeks haududa. Segi siis üks jõögilujika täis Moskwa jahu tassit= täie rööja koorega ja sega selle kalale juurde; lasje läbi keeda, wala kõige see soostiga sügawasje waagnasje, raputa peenikest peterjelli lehti pääle ja anna soolawee kartohwliid juurde.

202. Kamelja (puti) praadimine.

Puhasta kameljad ära, wõta sissekond wälja, pese puhtaks, raputa natuke soola pääle ja lasje nii pool tundi seista. Tee siis muna- ja riivleiwaga kofku ning praadi wõiga pruuniks ja küpsjeks.

Pane siis liua pääle, kalla pruuni wõid üle ja anna praaditud kartohwliid juurde.

203. Wähkide keetmine.

Peese 100 wähki mitme külma wee läbi ilusti puhtaks, ja kui mõni furnud on, wiska kohe ära, sest see annab teistele halwa mao; pane siis 4 — 5 toopi wett katlaga tulele, lisa sinna juurde hästi tugewasti soola, üks kooritud siidwideks lõigatud sibul, peotäis köömneid, üks puhastatud peterfell ja natuke tilli, lase siis weši keema minna, pane siis wähid sisse ja lase pool tundi keeda, siis tõsta wahulustikaga liua päälle wälja. Meid wähje süüakse wärskke wõi ja jämeda leiwaga. Kui tahad, et need wähid kauem seisawad, siis jäta nad sellesema keedetud wee sisse.

204. Wähid wärskete herneestega.

Sajal keedetud wähi saab kaela- ja sõraliha wälja wõetud ja neist koordest wähi-wõid tehtud, nii kui spargelid wähi-lihaga juures on õpetatud. Siis keeda pool toopi wärskaid herneid, kurna weši ära, pane siis aru järele soola, see wähi-liha ja wõi sinna juurde, sega läbi ja tee soolale parajaks. Lõika nüüd 6 kop. eest

prantsjaia õige õhukesteks siivideks, koori kooruke ära ja praadi wärskke wõi sees helepruuniks. Pane siis see wähi-söök ühe ümmarguse liua pääle, tee ümmargune kuju ja pane need praaditud jaia-siivid ringi ümber.

205. Wähid spargelitega.

Wähkide keetmist spargelitega waata keeduwilja roogadest järele, kuidas sääl spargelite keetmist wäjalihaga on õpetatud.

206. Wähid riisiga.

Puhasta kolmesajal wähil kaela- ja sõraliha wälja, ja seljakoortest tee wähi-wõid. Nüüd pane weerand-naela wärsket wõid, kaks söögilusika täit Moskwa ahju kastrulli sisse ja keeda läbi, lisa siis sinna weel juurde üks päalistassi täis keewat rammuleent, paar lusika täit rööska koort, paar söögilusika täit wähi leent. On paras sool, siis keeda kord üles ja pane see wähi liha ja üks theelusika täis peenikeseks raiunud peterjelli lehti juurde. Soowi järele wõib ka üks toores muna-kollane selle soosti juurde segada. Siis keeda kolmweerand tassi täit riisi paar minutit, wala wesi päält ära, pane wäikesesse wormikaussi ja lisa sinna poolteist tassi täit rammuleent, üks lusika täis wärsket wõid, aru järele soola, ja üks

jöögilusika täis wähi wõid juurde, kata kaanega finni, pista kuuma ahju ja lasse pehmeks keeda. On pehme, siis wõta wälja ja pane see wähi-liha keskele liua pääle ja riis kafelepoole kõrwale ja raputa wiinne wähi-wõi tilga kaupa sinna pääle.

207. Wähid soostiga.

Pane keedetud koorega wähi ühte sügawasse walgesse kausi, et ääreni täis saab. Siis walmista soost sinna järgmist moodi juurde: Pane weerand naela wärsket wõid, üks sibul, pool sellerit, üks peterjell, kõik õige peenikeseks lõigatud, ühte kastrulli ja keeda pehmeks. Mүүid sega sinna juurde 2 jöögilusika täit Moskwa jahu ja lasse läbi keeda. Siis lija weel sinna juurde paar lusika täit wähi-leent, paar lusika täit wähi-wõid, kolm lusika täit dommati, õige wähe kajenni pipart, üks päälisastsi täis keewa ram-muleent, weerand õlleklaasi madeirad, napsiklaasi täis konjakut, üks theelusika täis peenikeseks rai-utud peterjelli lehti ja aru järele soola. Dase siis läbi keeda ja wala üle nende wähtide.

208. Kotlet kalast.

Wõta kaks naela kontidest ära puhastatud wärsket kala-liha ja raiu seda noaga õige pee-

nikeseks, siis pane sinna juurde kolme kopika eest prantsjaia, mis leige weega on pehmeks leotatud ja kae wahel kuiwaks pigistatud, aru järele peenikesest soola, pipart, üks peenikeseks lõigatud ja 2 jõögilusika täie wõiga pehmeks keedetud sibulat ja näputäis riivitud muskat-pähkelt. Nüüd raiu weel kord läbi ja pane ühe sügawa kausi sisse. Siis lisa weel sinna juurde neli toorest muna ja sega siis puulusikaga kõvasti läbi. Wõta siis wäikesed tükkikesed sellest taignaist, weereta riivleiwaga kokku ning tee pikergused terawa otsaga kotletid. Aja nüüd tükk wõid panni pääl helepruuniks ja praadi need kotletid ümber käänares selle wõi sees pruuniks ja küpseks. Nüüd pane liua pääle ja wala see pruun wõi üle ehk pane selle wõi juurde paar lusika täit hapud koort, lasse läbi keeda ja wala üle neude kotletide.

209. Kala-kreem

Selle jaoks wõta seesama tainas, mis kala kotletide jaoks on õpetatud. Tee nüüd pikad worstid ja keeda soola wee sees küpseks. Lõika nüüd õhukesteks siiwideks, pane liua pääle. Walge kapre soost ja soolawee kartohwliid juurde anda.

VI. Külmad liha = söögid.

210. Külm söök härja seljast.

Wõta 5 naela pehmet härjaselja liha, nüli noaga päälmine soonine nahk maha, raputa soola ja peenikest pipart pääle. Aja siis pool naela wõid paraja panni pääl helepruuniks, pane see liha sinna pääle ja praadi ümberkäänates pruuniks, nii et see liha seest natuke tooreks jääb. Wõta nüüd ära ja lasse külmaks minna. Siis lõika õhukesteks siiwideks, pane pikuti praadi-liua pääle, mõlemile poole sega salat ning liha pääle, ja kitsas jutt kaabitud mädarõigast.

211. Külm moorpraad.

Wõta ilus tükk walmis küpsetatud moorpraadi, lasse külmaks minna, lõika taht õige õhukesed siiwid ja pane iluste liua pääle. On praadi soost külm, siis wõta rasw ilusti päält ära ja pane lusikaga mõlemile poole praadi üks rida ehk aja soost läbi jõhwsõela, tee madeiraga natuke wedelamaks ja kalla üle selle praadi. Si-nepi kurgid anna salatiks juurde.

T ä h e n d u s: Külmad soostid mis külma praadide juurde saamad pruugitud, ei saa mitte

jahu ega hapu koorega valmistatud, vaid kui see soosti läbi oled lasknud, siis võta rasv ilusti päält ära. Müüd kui arvad, et see soost mitte küllalt ei kallerda (tardu), siis ei ole muud teha, kui pane üks ehk paar lehte gelatini juurde ja sega nii kaua, kuni ära sulab.

212. Ahju-jänes külmalt anda.

Kui ahju-jänes on ära küpsetatud, nii kui soojalt on õpetatud, siis pane seda külma koha pääle ja lase ära jahtuda. Tee siis soost, nii kui moorpraadi lõpul on õpetatud. Mja läbi jõhvõela ja tee portweiniga nii wedelaks, et kui üle jänese lusikaga walad, siis noaselja paksumest praadi pääle jääb. On soost walmis, siis lõika see jänese õhukesteks siiwideks, pane pikuti praadi liua pääle ja wala soost üle. Seene-salat anna juurde.

213. Beefsteak härja-filmadega.

Wõta weerand = naelased pehmed liha tükkid elaja seljast, klopi neid puuhaamriga laiaks, raputa soola ja pipart pääle ning praadi panni pääl wõiga pruuniks, ja nii et sest natuke tooresks jääwad. Pane nüüd ridas liua pääle, tee siis niipalju härja-filmi (need on panni pääl wõiga praaditud munad), kui neid liha tükka on,

lõika siis ümmarguse plektwormiga wälja ja pane ridas selle liua pääle, lasse külmaks minna ning pane siis kumbagile poole wäikesed pipra kurgid.

214. Külm wafika=praad.

Wõta walmis praaditud ja külmaks läinud wafika=praad, lõika seda õhukesteks siiwideks ning pane ilusti liua pääle. Pane siis ümberringi ilma raswata kallerdatud soost. Pipra kurgid anna juurde.

215. Willitud (täidetud) wafikarind külmalt.

Selle jaoks wõta nii kui soojalt õpetatud, lihaga täidetud, praetud ja külmaks läinud wafika=rind, lõika siis seda õhukesteks siiwideks ja pane pika praadi liha pääle. Lõika nüüd kallerdatud soostist õhukesed pikad siiwid ja pane ilusti selle rinna pääle. Beedi salat anna juurde.

216. Külmad wafika = kotletid pruuni praadi soostiga üle tõmmatud.

Walmista wafika selja tüüft wäikesed kondiga kotletid, raputa soola pääle, tee muna- ja riimleiwaga kokku ja praadi panni pääl kuuma raswa sees pruuniks ning küpsels. Pane siis

ritta liua pääle, nii et fondi otjad üles poole on ja lase külmaks minna. Aja nüüd paras jagu külma ilma raswata wafika=praadi soosti läbi jöhwföela, tee madeiraga paras=wedelaks ja wala lusikaga üle nende kotletide. Kartohwli salat anna juurde.

217. Külm sea=praad.

Waata külmast wafika praadist järele, sest see praad saab niisama walmistatud. Salatiks anna mi k s p i k l e s.

218. Külm sea=selg.

Saab praaditud niisama kui soojalt on õpetatud. On külmaks läinud, siis lõika säält otjast õhukesed siivid kõige kondiga ja pane ilusti liua pääle. Mõlemile poole pane lusikaga kallerdatud (tardunud) soost ja selleri salat anna juurde.

219. Molade pörja lihast.

Wõta ilus pool pörjast, nüli kamar terawa noaga ära, lõika liha luude päält maha, pane siis kolm naela pehmet wafika liha juurde ja aja kaks korda läbi liha=masina. Lisa siis weel sinna juurde kahe kopika eest leotatud prants=saia, wiis toorest muna, paar söögilusika täit peenikeseks lõigatud

championni, üks peenikeseks lõigatud sibul, aru järele peenikest soola ja pipart ning pool õlleklaasi täit konjakut, siis sega ilusti läbi. Nüüd laota see põrja nahk wõi kumar laua pääle lai- ali, pane pool osa lihast sinna pääle, nii et pikuti rida üle on, siis pane sinna liha pääle üks ära keedetud ja pikkadeks kitsateks siiwideks lõigatud härjakeel. Pane siis teine osa lihast ka sinna pääle ja rulli nahaga kokku, nagu jäme worst. Siis weereta seda walge rätiku sisse, seo mõlemad otsad ja ümberringi nõoriga kõvasti kinni ja keeda kõwa soolweega pehmeks, kus juurde üks kooritud sibul, hää peo = täis terapipart ja üks loorberleht on pandud. Wõta siis wälja, pane ühes rätikuga kahe puhta laua wahele, pane kaunis raske wajutus pääle ja lasse nii kül- maks minna. Wõta siis laudade wahelt wälja, päästa nõör ja rätik ümbert ära ja lõika õhukesed siiwid selle wolade otsast ning pane liua pääle. Tee nüüd mädarõika soost järgmisel wiisil sinna juurde: Pane ühte kausi üks päalistassi täis rii- witud mädarõigast, kaks päalistassi täit hääd ha- pud koort, kolm söögilusika täit äidikat ja aru jä- rele soola. Sega siis segi ja anna soosti kan- niga wolade juurde.

219. Stulli walmistamine pöršast.

Wõta pool lahjad pöršast, raiu pää maha, lõika kõik kondid wälja, nii et liha ja nahk terweks jääb. Kaputa siis tublisti soola ja pipart wahele, pane pikuti üks rida suuri piprafurka pääle ning rulli worsti moodi kokku. Mässi siis nõoriga ümbert kinni ja walmista niisama kui rolade juures sai õpetatud. Rolade lõpus õpetatud mädarõika soost anna juurde.

220. Pörša gallert.

Wõta wiis naela lahjad pörša liha, raiu seda weerand naela suurusteks tükkideks, pese puhtaks, pane parajasse kastrulli ja wala nii palju wett pääle, et lihaga ühetasa on. Pane siis tulele, kui keema lähed, wõta waht päält ära. Pane nüüd sinna juurde aru järele soola, mõni tera pipart, kolm kooritud sibulat, üks loorberleht ja soowi järele tükkide ingweri. Kata siis kaanega kinni ja lasse wäikese tule pääl pehmeks keeda. On pehme, siis wõta liha kahwliga wälja, riisu rasw leeme päält ilusti ära ja lasse leem läbi tihke kurnrätiku. Sega siis sinna juurde wiis lehte gelatini. Pane siis liha kamara pool alla poole sügawa walge kausi sisse, kalla leem sinna pääle ja lasse kül-

maks minna. Võta nüüd õhukesse noaga gallert liua küllest lahti ja löö walge liua pääle wälja. Ehi siis ümbert roheliste peterfelli lehtedega ja sitroni siiwidega ära.

221. Põrja süldi teetmine.

Selle süldi valmistamine on niisama kui põrja gallerti juures on õpetatud, muud kui pärast teetmist saab liha õige wäikesteks tükkideks lõigatud ja sügawasse plektwornii sisse pandud. Kui see leem walmis on, siis wala sinna pääle ja lasse külmaks minna.

222. Sült wana sea pääst.

Wõta wana sea pää ja jalad, raiu pää keskest lõhki, wõta aju wälja, raiu siis wäikesteks tükkideks, pese puhtaks, pane katlasse ja walmista niisama kui põrja süldi juures on õpetatud.

223. Keedetud seasink.

Keeda suitsjetamata sea = soolasink kolme tunniga pehmeks. Siis lasse külmaks minna, tõmba nahk ära ja lõika sest singist õhukesed siivid, pane ilusti liua pääle ja ehi kõwaks keedetud muna- ja roheliste lehtedega ära. Selle singi juurde anna praaditud munad (härja silmad).

224. Külm ane-praad.

Praadi õunadega täidetud ani, nii kui soojalt on õpetatud, ära ja lae siis külmas minna. Siis raiu väikesteks tükkideks ja pane liua pääle. On nüüd soost ära gallerdanud, siis võta rasv ilusti päält ära ja aja soost läbi jõhvsõela. On ehk soost pakks, siis tee madeiraga nii wedelaks, et kui üle praadi walad, õhuke kord pääle seisma jääb. Väikesed hapud, ahjus praaditud ja külmas tehtud õunad tulewad ümber praadi panna. (Soosti õpetus moorpraadi lõpul.)

225. Ane gallert.

Võta ilus juur, aga mitte raswane ani, lõhu keskest lõhki, raiu kumbgi pool viieks tükkiks tatti, pese ilusti puhtaks ja pane kastrulli sisse. Edespidine valmistamine on niisama kui keedetud pörja = gallert, muudkui keemise aeges pane pool õlleklaasi äidikat sinna juurde ja pärast viie lehe gelatini asemele kümme lehte.

226. Ane rolade valmistamine.

Ühel ilusal anel lõika selja päält nahk lõhki ja nüli üleni tasakesti nahk maha, aga mitte sisse lõigata. Lõika siis liha kontide päält ära,

pane sinna juurde kaks naela wafika- ja pool naela sealaha ja aja paar torda läbi masina. Lisa siis sinna juurde kahe kopika eest leotatud ja kuivaks pigistatud prantsjaia, kolm muna, peo täis kaprid, pool peenikeseks lõigatud sibulat, aru järele peenikest soola ja pipart ning näpu täis riititud muskatpähkelt. Sega siis kõik ilusti segi, pane siis pikuti ane naha pääle, rulli worsti moodi kokku, mäsfi walge rätiku sisse ja seo nõbriga otsad ja keskkoht kõwasti kinni. Edespidine walmistamine on niisama kui pörja rolade juures on õpetatud.

227. Külm pardi praad.

Praadi kaks ilusat parti ära, kui külmaks on läinud, raiu väikesteks tükkideks, pane liua pääle ja walmista see praad külma ane-praadi juurde.

228. Pardi gallert.

Staiu kaks parti pikuti lõhki, löö iga pool kolmeks katti, pese puhtaks, pane kastrulli sisse ja walmista niisama kui ane gallerti juures on õpetatud.

229. Rolade pardist.

Wõta üks part ja nüli seda niisama ära kui ane juures on õpetatud. Edespidine walmistamine

on niisama kui rolade juures, muud kui igast asjast saab aga pool wõetud, mis ane rolade juures on tähendatud.

230. Külm kana praad.

Kolm ilust noort kana saawad nii wiisi praaditud kui soojaltgi on õpetatud. Soost tee selle õpetuse järele, mis moorpraadi lõpul seisab. On kanad külmaks läinud, siis raiu väikesteks tükkideks ning pane ilusti liua pääle. Uja siis soost läbi jõhwsõela, tee külma rammuleemega parajaks wedelaks ja wala lusikaga üle kanade. Palukmarja salat anna juurde.

231. Wana tedre praad.

Wõta kaks ilust tedre, puhasta ja peki ära ja praadi niisama kui soojagi praadi. Edespidine walmistamine on niisama kui kanapraadi juures. Sisse tehtud ploomid anna juurde.

232. Püüwi praad külmalst.

Püüwid saawad ära praaditud, külmaks tehtud, keskelt pooleks lõigatud, liua pääle pandud ja niisama soostiga üle tõmmatud nagu kana-praadi juures on õpetatud. Wärske kurgi salat anna juurde.

233. Kasjol.

Loika 10 keedetud külma kartohwelt, üks suur keedetud punane peet, neli ära kooritud hapud kurki, kaks ära kooritud suurt hapud toorest õuna ja üks nael wafikapraadi herne suurusteks neljakandilisteks tükkideks. Siis pane ühe kauki sisse poolteist päalistassi täit hääd hapud koort, kaks söögilusika täit Wene finepit, kolm söögilusika täit äidikat, aru järele peenikest soola ja näpu täis peenikest pipart. Sega siis läbi, pane eespool õpetatud kraam sinna juurde, liiguta tasakesi segi ja pane ümmarguse liua pääle. Tee nüüd sellest kogust ümmargune kõrge päts ja ehi päält kõmaks keedetud muna-, hapu kurgi siiwide-, peedi- ja kapridega ilusti ära.

234. Italia salat.

Wõta kaks pehmetks keedetud ja ära kooritud sellerit, üks ära kooritud hapu õun, üks nael hääd wafika praadi, kolm puhtaks tehtud raswa-heeringat ja kümme suurt toorest ära kooritud kartohwelt. Siis loika neid kõik õige wäikesteks pitergusteks tükkideks ja pane iga selts iseäralikku kohta. Kartohwolid keeda soolweega pehmetks, turna sõela pääle wälja ja lasa külmaks minna.

Nüüd pane ühte kausi kaks munakollast ja weerand õlleklaasi prowangsi-õli tilga kaupa ja puuwispliga floppides sinna juurde. On nüüd õige walgete floppitud, siis pane sinna juurde poolteist päalistassi täit hapud koort, üks söögi-lusika täis Wene sinepit, noa otja täis paprikat, aru järele peenikest soola, pipart ja sahwt ühest sitronist. Sega segi, pane siis eespool õpetatud kogu sinna juurde ja liiguta segi, tõsta siis ümmarguse liua päale, tee filedaks ja ehi päält piprakurkide-, väikeste sibulate-, peedi-, kõwa muna-, jardellide- ja kapridega ilusti ära.

235. Pastet maksast.

Wõta kaks ilusa wäike maksja, mis paar tundi külma wee sees on leotatud, poolteist naela sea pekki, kaks sibulat, pool jellerit, veterjell, kaks porgandit (neli wiimast asja saavad ära puhastatud ja pestud) ja lõika see kraam kõik peenikeseks. Pane nüüd pool naela wärsket wõid kastrulliga tulele, lase sulaks minna ja pane see kraam sinna juurde. Nüüd lisa weel sinna juurde aru järele soola, mõni tera pipart, paar loorberlehte; kata siis kaanega kinni, pista kuuma ahju ja lase siis nii kaua aududa kuni juured pehmed on. Wõta nüüd ilusasti wälja, pane

jahedasse kohta ja lasse hästi külmaks minna. On külmaks läinud, siis aja kolm korda läbi masina ja pane kastrulli sisse tagasi ning lasse väikese tule pääl kuumaks minna, siis aja läbi jõhvõdela ühte sügavasse kastrulli ning lasse ära jahutada. Pane nüüd floppides pool õlleklaasi madeirat ja weerand õlleklaasi konjakut sinna juurde. Tee nüüd üks poogen valget paberit võiga kokku ja laota üle selle pasteti, pane siis jäätuse sisse ning lasse hästi külmaks minna. Pistä nüüd söögilusik kuuma wee sisse ja pane õhukesi tükkä pastetist lõigates kõrge kuhi ümmarguse liua pääle, ehita ümbert sitroni siivide, valge gallerdi, roheliste lehtede ning kapridega ilusti ära.

236. Pastet tedrest.

Tõmba kolmel tedrel nahk maha, lõika liha luie päält kõik ära, pane siis muud kraami niisama sinna juurde, kui maksa pasteti juures on õpetatud, ja walmista ka niisama, muud kui pärast konjakut ja madeirat juurde paned, siis sega ka weel sinna sekka kaks söögilusika täit trüslid, mis õhukesteks siivideks on lõigatud.

237. Sült härjapääst.

Selle jaoks võetakse ilus värsket ära puhastatud härjapää, lõodakse keskelt lõhki, võetakse

aju wälja, pestakse ilusti puhtaks ja pandakse paari naela wana sea lihaga keema. Edespidine walmistamine on niisama kui wana sea pää süldi juures on õpetatud.

VII. Külmad söögid kaladest ja wähikest.

238. Sült purita (aue) talast.

Wõta nelja naelaline purit, puhasta soomus-
test pustaks, wõta sisekond wälja, lõika wäikes-
teks tükkideks, pese puhtaks ja pane poolteise toobi
külmale weega ühe kastrulli sisse, lase siis keema
minna ja wõta waht päält ära. Pane siis sinna
juurde paras jagu soola, 3 ära kooritud sibulat,
10 tera pipart, 2 loorberlehte ning keeda siis
vehmekes. Wõta nüüd kala lusikaga tajakesti
wälja ja wala leem läbi sõela kausi. Pane
siis selle leeme juurde 5 lehte gelatiini ja sega
nii kaua ümber, kuni ära sulab. Siis tee see leem
sel wiisil selgeks: Pane ühe sügawa kausi sisse
4 munawalget, kalla leem järk järgult ümber-

segades sinna juurde, pane kastrulli ja lasse tule pääl keema minna, tõmba kõrvale ja lasse weerand tundi seista. Siis lasse tafakesi läbi musliini rätiku ühte puhtasse kaussi. Võta niiüd kala, mis selle aja sees on ära jahtunud ja pane ühte parajasse süldivormi sisse ja wala leem üle, pane külma koha pääle ja lasse ära gallerdada. Niiüd, kui tarwis on, pista minutiks ajaks kuuma wee sisse ja löö sült liua pääle wälja. Wiimaks ehi walge gallerdi-, fitroni tükkide- ja roheliste lehtedega ümbert ära. Mäda-rõika soost, mis põrsa gallerdi juures on õpetatud, anna juurde.

239. Sudatu sült.

Tee nelja naelaline judat puhtaks, lõika keskest lõhki ja walmista niisama kui purika sülti on eespool õpetatud. Ka seesama eespool õpetatud soost anna juurde.

240 Lõhefala (laks) gallert.

Võta wiis naela wärsket ära puhastatud lõhefala, lõika poole naela suurusteks tükkideks, pese ilusti puhtaks, pane nii palju külma wett juurde, et üle kala on, pane siis tulele, lasse keema minna ja võta waht päält ära. Pane

siis sinna juurde aru järele soola, mõni tera pipart, üks kooritud sibul ja üks loorberleht. Lase siis finni kaetud kaane all pehmeks keeda. Nüüd võta ilusti välja, tõmba must kord maha ja pane nii viisi walge sügawa liua sisse, et wälimine pool põhja tuleb. Lase siis leem läbi jõhwsõela, ja pane sinna juurde 8 lehte gelatiini, sulata ära ja tee nii seigeks, kui aue süldi juures on õpetatud. Kalla nüüd kala pääle ja lase ära gallerdada (tarduda).

241. Maijunes iasjift.

Üks kolme naelaline ias saab ära keedetud, luudest ja nahast puhtaks tehtud. Võta siis ilus suur pää rohelist salatit ja pese puhtaks. Sega nüüd 3 söögilusika täit äidikat, 1 theelusika täis prowants-õli, natuke soola ja peenikest pipart, pane see peenikeseks lõigatud salat sinna sisse, sega segi, ja pane ümmarguse liua pääle. Gallert saab niisama tehtud, kui aue süldi juures on õpetatud. Siis võta kaks päalistassi söögileent, pane ühe kastrulli sisse ja löö küllma koha pääl puuwip-liga nii kaua kuni wahule ja kaunis paksums läheb. Kloopimise ajal lisa selle wahu juurde üks theelusika täis Wene sinepit, üks söögilusik prowants-õli, kaks söögilusikat äidikat ja natuke

peenikest soola. Siis kalda üle kala ja tee sooja wee sisse kastetud noaga siledaks. Ehinüüd päält walge gallerdi-, sitroni-siivide-, kaprite- ja roheline lehtedega ilusti ära. Soost tee järgmisel wiisil juurde: Pane kaks munakollast sügawasse kausi, lisa weerand olleklaasi prowantsi oli tilga kaupa puuwispliga floppides sinna juurde; on soost pakks, siis pane natuke haawal floppides sinna juurde üks theelusika täis Wene sinepit, kolm söögilusika täit hääd hapud koort, kaks söögilusika täit äidikat, kaks söögilusika täit kaprid, aru järele soola, ühe sitroni jahwt ja üks ära kooritud ja siivideks lõigatud sitron.

242. Angerjas gallerdis.

Buhasta kaks parajat angerjast nii ära, kui sooja angerja juures on õpetatud. Siis lõika neid poole sõrme pikkusteks tükkideks, pane kastrulli sisse, lisa nii palju külma wett juurde, et kalad weega kaetud saawad ja lasse siis keema minna. On keema läinud, siis wõta waht ilusti päält ära. Edespidine walmistamine on niisama kui lõhekala juures on õpetatud.

243. Marineeritud angerjas.

Buhasta ja lõika see angerjas niisama kui esimeses tükkis sai õpetatud. Kaputa siis aru jä-

rele soola pääle, pane jõhwsõela sisse ja lasse üks tund seista. Pane siis neid õhukeselt panni pääle, nii et need tiigid püsti seisawad, pista siis ühte hästi kuuma praadi-ahju ning lasse pruuniks ja küpsiks minna. Oled ahjust wälja wõtnud, siis pane laia liua pääle ja lasse ära jahtuda. Pärast seda pane parajasse sügawasse liuda. Küüüd keeda paras jagu äidikat, peo täie pipra- ja paari loorberlehega ülesse, wala angerjale pääle ning lasse külmaks minna.

244. Lutsu külmalt anda.

Pane kolm keskmiist lutsu sügawasse kausi, wala keewa wett pääle, lasse wiis minutit nii seista, wõta sisekond wälja, lõika weerand naela suurusteks tükkideks, pese puhtaks ning walmista niijama kui lõhejala juures on õpetatud.

245. Rääbiseid marineerida.

Puhasta 20 suurrt wärsket rääbist ära, raputa paras jagu peenikest soola pääle, tee muna- ja riitwleiwaga kokku ning küpseta. Siis pane neid niinest sõela pääle ja lasse raswast ilusti ära nõrguda. Selle wahel pääl pane kastrulliga pool toopi äädikat tulele, lisa sinna juurde peo täis terapipart, kolm loorber-lehte, kaks siitwideks lõi-

gatud sibulat ja laſe ſiis üles keeda. Siis pane rääbiſed ſügawasse liuda, wala ſee äidit pääle ja laſe külmaſ minna.

246. Reſtitud rääbiſed äidikaſ.

Wõta 20 ära puhaſtatud ja natuke ſoolaga läbi tõmmanud ſuurt rääbiſt, praadi neid ühe raud-oraga ſüte pääl mõlemilt poolt küpſeſ ja pruuniſ. Pane neid ſiis ſügawa liua ſiſſe ja walmiſta äidit niſſama neile pääle kui eſimeseſ tükiſ on õpetatud.

247. Wähid ſalatikaſ anda.

Wõta 300 keedetud vähil kael ja kääride liha wälja. Pane ſiis ühte kauſſi pool õlleklaaſi äidikat, 2 ſöögi-luſika täit prowantſ = õli, üks riimitud toores ſibul, natuke peeniſeſt ſoola ja pipart, üks theeluſika täis Wene ſinepit ja üks theeluſika täis peeniſeſeſ raiutud peterſeli lehti, liiguta ümber, pane vähiliha ſinna juurde, ſega läbi, pane ümmarguſe liua pääle ja ehi päält kõwade munadega ära.

248. Marineeritud heeringad.

Wõta 10 iluſat raſwa-heeringat, leota neid kaſſ päewa rõõſa piima ſeſ, tõmba ſiis naht päält

maha, võta sisekond välja ja pane sügava kausi sisse. Siis wala see äidit üle, mis rääbiste juures on õpetatud, ja lasse katk päewa seista.

249. Soost heeringift.

Kolm ilusat heeringat saavad ära pestud, luieft ja nahast ära puhastatud, peenikeseks raiutud ja ühte kausi pandud. Nüüd lisa sinna juurde pool toopi hääd hapud koort, kolm söögilusika täit äidikat, üks söögilusika täis Wene sinepit ja üks riivitud toores sibul. Sega nüüd ilusti läbi ja aja läbi õreda sõhmsõdela. Seda soosti pruugi külmade lihaföökide juurde.

250. Kilu soost.

Boole purgi kiludel saavad pääd maha lõigatud, sisekond ja luud välja wõdetud ning peenikeseks raiutud. Edespõidist valmistamist waata heeringa soostist järele. Ka see soost tuleb külma lihaföökide juurde.

251. Sardelli soost.

Wõta nii palju sardellisid, et kui luieft ja foolast ära puhastatud, puhatak pesed ja peenikeseks raiud, wäikene päälistasfi täis järele jääb.

Pane nüüd seda ühte kausi ja lisa juurde suur päalistas äidikat, kaks söögilusika täit prowants-õli, kaks söögilusika täit peenikeseks raiutud peterjeli lehti, üks theelusika täis peenikesi suhkurt ja natuke soola.

VIII. Mitmesugused sega-söögid.

252. Wõi taigna valmistamine.

Pane üks ja üks weerand naela Mostwa jahu ühte kausi, lisa nii palju külma wett juurde, et hästi kõwa tainas saab; klopi siis puulusikaga nii kaua kuni tainas kausi küljest lahti tuleb. Raputa nüüd natuke jahu laua pääle ja pane tainas sinna pääle. Pese siis üks nael hääd woid jäätuse wee sees soolast puhtaks, tee ümmargune päts, aja nüüd see meetainas natuke laiaks, pane wõi sinna pääle, löö tainas ümbert ringi kokku, raputa jahu pääle ja aja piruti rulliga hästi õhukeselt laiaks, pane siis nelja korra kokku ja aja jälle laiaks; nii rulli seda kogu kolm korda, siis pane kõrwale ja pruugi kuhu tahes.

253. Piruti liha valmistamine.

Raiu üks nael vasika=praadi eht supi=liha õige peenikeseks. Siis pane ühe kastrulli sisse 2 supilusika täis hääd võid, üks peenikeseks lõigatud sibul ja lasse läbi keeda, siis lisa veel sinna juurde näpu täis Moskwa=jahu, 3 supilusika täit praadi=soosti, 2 supilusika täit hapud koort, natuke peenikest pipart ja õige tublisti soola. Sega siis liha sinna juurde, keeda läbi, pane ühte kaussi, lasse külmaks minna ja pruugi pirukite tarwis.

254. Kapsad piruti jaoks.

Raiu üks ilus paa värsteid kapsaid ja katk sibulat õige peenikeseks. Pane nüüd kastrulli sisse, lisa meerand naela võid ja nii palju rammu=leent pääle, et üle kapsaste on, pane peenikest soola ja pipart juurde, kata kaanega tinni ja lasse nii kaua väikese tule pääl keeda kuni kapsad õige pehmed ja pakjud on. Sega nüüd üks supilusika täis Moskwa=jahu ja 3 lõvaks keedetud ja peenikeseks raiutud muna sinna juurde ja wala kaussi.

255. Riisi valmistamine pirukite tarwis.

Keeda üks päalistassi täis riisi kaunis pehmeks, wala jõhvjõela pääle wälja ja lasse õige

fuiwats nõrjuda. Pane siis 2 supilusika täit häd mõid ja üks peenikeseks lõigatud sibul ühe panni pääle, keeda läbi, pane riis sinna juurde, raputa peenikest soola ja pipart pääle ja sega lagi.

256. Pirukid lihaga.

Wõta walmis wõi-tainas, pane laua pääle, raputa Mostwa jahu alla ja pääle ning aja piruki-rulliga taunis õhukeselt wälja. Siis pane lusikaga wäiksed tükid liha reas sinna pääle, löö äär üle selle liha ja lõika õlleklaasi jämeduse piruki plekkwormiga poole kuu moodi pirukid wälja. Pane nüüd pirukiplaadi pääle, määri klopitud munaga päält ära ja küpseta kuumas praadi-ahjus päält helepruuniks, nii et pirukid õige krõbedad saawad.

257. Kapja pirukid.

Nende pirukite walmistamine on niisama kui lihapiirukite juures on õpetatud, muud kui liha asemele tarwita kapstaid.

258. Suur kapja piruk.

Aja paras tükk wõi-tainast ühe pirukiplaadi pikkuselt ja poole plaadi laiuselt õige õhukeselt

wälja, lõika üleliigjed ääred maha, nii et tainas kandiliseks jääb, pane ilusti plaadi pääle, et nii jäme saab kui 10 kopitaline peenike leib, määri siis teine taina äär munaga kofku, löö esiti üks ja pärast teine munaga äär sinna pääle, määri munaga päält ära ja küpseta praadi-ahjus päält pruuniks ja seeft hästi küpsiks.

259. Spekk-pirukid.

Lõika üks nael sea-suitsuspekki, kus natuke tailiha küljes on, õige peenikeseks neljakandiliseks tükkideks. Siis teeda üks peenikeseks lõigatud sibul lusika täie wõiga pehmeks, pane spekk sinna juurde, riputa natuke peenikest pipart pääle, lasse paar minutit praadida, wala kausi sisse wälja ja lasse külmaks minna. Aga nüüd paras tükk wõitainast kaunis õhukeselt wälja ja walmista edespidi niisama kui liha-pirukite juures on õpetatud.

260. Kilu pirukid.

Aga paras tükk wõitainast kaunis õhukeselt rulliga laiaks, lõika arwata nelja tolli laiusjed ja pikkused tükid, pane iga tüki pääle kaks kilu, määri taigna äär munaga ära, löö esiti üks ja pärast teine munaga äär kiludele pääle, pane plaadi pääle, määri munaga päält ära ja küpseta ahjus helepruuniks ning küpsiks.

261. Kala pirukid.

Keeda naelaline kala soolweega ära, puhasta nahk ja luud ära ja poeta väikesteks tükkideks. Pane siis weerand naela hääd wõid ja kaks õige peenikeseks lõigatud sibulat panni pääle, keeda natuke läbi, pane kala sinna juurde, raputa aru järele soola ja peenikest pipart pääle, keeda weel läbi ja wala kausi sisse wälja. Tee siis niisama sugused pirukid kui väikesed spekk-pirukid.

262. Suur kala piruk.

Selle piruki tarwis wõta niisama wiisi wõitainas kui suure kapsa-piruki juures on õpetatud. Pane siis sõrme paksune ja kämble laiune jutt riisi üle taigna, ning seesama wõrd kalu. Wala õhukene kord peenikeseks lõigatud muna pääle ja pane weel teine kord riisi ja neid teisi asju sinna pääle. Siis tee ja küpseta see piruk niisama kui suure kapsa-piruki juures on õpetatud.

263. Pirukid raswa sees küpsutada.

Löö kolm muna ühte kausi, pane sinna juurde üks theelusika täis peenikest soola, paar supilusika täit sulatatud wõid, kolm supilusika täit koort ja nii palju Moskwa jahu, et segades kaunis tõwa

tainas saab. Pane siis pirukilana pääle, litfu kääga weel hästi läbi, aja rulliga kaunis õhuke= selt laiaks ja pane liha niijama pääle kui wäi= fese liha=pirukite juures on õpetatud. Määri üm= ber selle liha munaga ära, kääna tainas üle liha, löita pirukivormiga wäikesed pirukid wälja, pista ääred näpuga kõwasti kinni, tee muna ja riiv= leiwaga kottu ja küpseta suitswa kuuma raswa sees helepruuniks ja küpsesks.

264. Wormi=roog lihast, heeringaga.

Pane kahe naela wafika= ehk seapraadi juurde kolm lüiest ja nahast ära puhastatud heeringat ja raiu siis noaga õige peenikeseks. Mäüid pane ühte kastrulli weerand naela hääd wõid, kaks pee= nikeseks lõigatud sibulat, neli lusika täit hapud koort, kaks muna, neli söögilusika täit pruuni praadi=soosti, peenikest pipart ja wiis peenikeseks lõigatud teenud kartohwlit. Siis sega liha sinna juurde. Mäüid määri paras plektworm esiti jula wõi=, siis riivleiwaga kottu, kalla see segandus sinna sisse, tee päält filedaks, raputa natuke riivleiba ja mõni wäike tüükite külma wõid sinna pääle ja küpseta ahjus küpsesks ja päält pruuniks.

265. Wormi-roog suitsutatud kalast.

Lõika 6-kopikalisel jaial kooruke maha ja lõika siju õige peenikeseks. Väiud pane ühte kast-rulli üks korter röösta koort, meerand naela wärsket wõid, 5 supilusika täit hapud koort, natuke peenikest soola ja pipart. Pane siis peenikeseks lõigatud sai sinna juurde, keeda läbi ja pane küllma koha pääle jahtuma. Siis lisa sinna juurde 4 toorest muna, 4 söögilusika täit riivleiba, 2 päalistassi täit ära puhastatud ja peenikeseks poetud suitsufala ning sega siis segi. Edespidine valmistamine on lihawormi roa järele.

266. Wormi-roog wärskest kalast.

Selle wormiroa valmistamine on niisama kui suitsufala wormiroa valmistamine, muud kui suitsufala asemele wõta ära keedetud ja puhastatud wärsked kalad.

267. Wormi-roog wähkidest.

Keeda 150 wähki ära, wõta jõra ja taela liha wälja ja pane ühte kausi. Siis pane sinna juurde 2 päalistassi täit riivleiba, meerand naela hääd wõid, kaks suurt päalistassi täit hääd ha-

puud koort, 3 muna, aru järele soola ja üks theelufika täis peenikeseks raiutud peterjelli lehti. Siis sega hästi segi. Määri siis paras worm wõi- ja riivleiwaga ära, wala see segandus sinna sisse, tee päält filedaks, raputa natuke riivleiba pääle ja küpseta ahjus helepruuniks ja küpsiks.

268. Wormi-roog mafaroonist, singiga.

Murra üks nael mafaroonisid lühikesteks tükkideks, feeda soolweega pehmeks ja kurna wesi päält ära. Müüd pane sinna juurde üks päälis-tassi täis röösta koort, üks päälis-tassi täis feedetud ja õige peenikeseks lõigatud sinti, 3 muna, weerand naela ära julatatud wärsket woid, kolm supilufika täit riivitud schweitzer-juustu ja aru järele soola. Sega siis segi, kalla ühte wõi- ja riivleiwaga määratud wormi sisse, tee päält filedaks, raputa esiti natuke riivleiba, siis taunis paks kord riivitud schweitzer-juustu pääle ja küpseta praadi-ahjus päält helepruuniks ja küpsiks.

269. Wormi-roog mafaroonist soola- lihaga.

Selle wormiroa valmistamine on niisama kui singi wormiroa valmistamine, müüd kui singi

afemele wõta päälistasji täis ära keedetud ja peenikeseks raiutud elaja-soolaliha.

270. Magus majaworst.

Raiu katk ilusat wafitamaksa peenikeseks ja aja jämedast jõhwsõelast läbi. Nüüd pane sinna sisse kolme kopika eest piima sees leotatud ja wälja pigistatud saia, 4 theelusika täit peenikest juhkurt, üks theelusika täis worstirohtu (majoran), aru järele soola ja peenikest pipart, 3 supilusika täit toorest peenikeseks lõigatud sea-raswa ja pool naela õige peenikeseks raiutud tailiha; siis sega hästi läbi. Nüüd aja see liha kestmise seasooliku sisse, aga mitte wäga täis; siis seo niidiga parajad worstid. Nüüd aja paras jagu wett keema, pane natuke soola sisse ja keeda worstid jään sees meerand tunniga küpses. On küpsed, wõta wälja; aja siis paras jagu raswa panni pääl kuumaiks, pane worstid sinna pääle ja praadi tulises praadi-ahjus ümbert ringi pruuniks

271. Were-worst tangudega.

Pane toop wett tulele, lisa sinna juurde üks nael wäikesteks neljastandilisteks tükkideks lõigatud seaspekki ja laje keema minna. Pane siis sinna

juurde 2 päalistasji täit hääd odratangu, aru järele soola ja teeda pikkamisi hästi paks puder. Lase siis ära jahtuda, pane sinna juurde suur päalistasji täis hääd wärstet werd, faks õige peenikeseks lõigatud sibulat, üks theelusita täis peenikeseks tambitud worstirohtu (majorani), aru järele peenikest pipart ja 3 supilusita täit sulatsearasma. Sega siis segi ja topi parajate seasoolikate sisse. Edespidine valmistamine on niisama kui maksaworsti juures on õpetatud.

272. Werefäki valmistamine

Pane faks toopi hääd werd ühe sügawa kausi sisse, lisa sinna juurde üks nael seaspekki, pool naela seasneerurasma, 4 ära kooritud sibulat, (kõik kolm hästi peenikeseks lõigatud), aru järele soola, natuke peenikest pipart, üks theelusita täis worstirohtu (majoran) ja nii palju rukkijahu, et hää kõwa tainas saab. Surwa siis kättega kõwasti läbi ja lase nii 10 minutit seista. Nüüd aja paras jagu wett keema, pane parajasti soola sisse ning tee niisugused kätid nagu animunad, ja teeda selle wee sees tüpsjeks. Wõta siis wälja, ja kui külmaks on läinud, lõika kolmeks läbi. Aja siis paras jagu wõid ehk raswa panni pääl pruun-

niks ja praadi kätid süäl sees mõlemilt poolt pruuniks.

273. Odrajahu kätid piimaga.

Pane üks toop rõõska piima (kõige parem on petipiim) ühte sügawaske kaussi, lija sinna juurde aru järele soola ja nii palju hääd odrajahu, et kaunis kõva tainas saab; surwa kättega läbi ja tee kanamuna juurused kätid. Müüd aja 2—3 toopi rõõska piima weerand naela wärste wõi- ja aru järele soolaga teema, pane kätid sinna sisse ja keeda tulel walmis.

274. Kätid nisujahust piimaga.

Baata odrajahu kätidest järele, sest nende walmistamine on niisama, muud kui odrajahu asemele tuleb nisujahu wõtta.

275. Kartohwli klumbid pruuni wõiga.

Pane ühte kausi weerand naela wärstet wõid, lase soojas pehmeks minna ja siis klopi seda puulusikaga õige wahule. Pane siis sinna juurde kolm pälistassi täit keedetud ja riivitud kartohwleid, 4 munakollast, pool pälistassi täit Mostwa jahu ja aru järele soola. Sega siis segi. Löö siis 5 munawalget kõwaks wahuks ja liiguta

weel sinna juurde; tee siis ümmargused kuulid ja keeda soolweega küpseks. On küps, siis tõsta vahulustitaga liua pääle ja wala pruuni wõid üle.

276. Makaroonid juustuga.

Keeda üks nael Stalia makaroonisid soolweega pehmeks ja kalla weši päält ära. Nüüd pane sinna juurde 3 supilusika täit wõid, jega segi, kui paras soolane on, pane liua pääle ja raputa 4 supilusika täit riivitud schweitzer-juustu üle.

277. Makaroonisid ahjus walmistada.

Keeda üks nael makaroonisid ära, kurna kuivaks ja lasse ära jahtuda. Nüüd jega sinna sisse merand naela sulatatud wõid, 4 supilusika täit riivitud juustu ja 3 muna. Nüüd wala ühte wõi- ja riivleiwaga määratud wormi sisse, raputa natuke riivleiwaga ja pärast õige pakš kord riivitud juustu pääle ning küpseta ahjus helepruuniks ja küpseks.

278. Wieneri worstid mädarõitlaga.

Uja weši keema, pane worstid sinna sisse ja lasse kaks minutit keeda. Wõta siis wälja,

pane liua pääle ja anna kaabitud müdardigas sinna juurde.

279. Praadworstid.

Praadworstid saavad paar minutit keewa wee sees kupaatad, siis wälja wõetud, muna- ja riimleitwaga kokku määritud ja kuuma raswa sees ümbert ringi helepruuniks praaditud, nii et worstid küpseks saavad. Kartohwli puder tuleb juurde anda.

280. Küpsjetatud ane-munad.

Tee 8 ane-munal wäikene auk otja sisse ja lae siju ühte kausi wälja. Klopi siis ilusti läbi, aja nüüd panni pääl 3 supilusika täit wõid sulaks, pane muna sinna pääle ja tee taht ümber segades pakš munapuder. Pane siis sinna juurde 2 supilusika täit peenikest riimleiba, natuke mustat-diekest, kaks theelusika täit peenikeseks raiitud lauke, natuke soola ja 5 toorest kanamuna. Sega siis segi, pane ühte paberituuti ja täida munakoored täis. Mässi neid siis õhukese lapi sisse ja küpseta ahjus küpseks.

281. Munade keetmine.

Kui wesi keeb, siis pane paras jagu kanamune sisse. 3 minuti keetmise järele on munad

pool pehmed. 4. minuti järele on rebu weel toores ja kui läbi keenud peavad olema, siis lasse 7 minutit keeda. Pärast keetmist pane paariks minutiks külma wee sisse.

282. **Manna puder.**

Üks toop piima saab weerand naela wärste wõi- ja natuke soolaga üles keedetud. Keetes saab puulustaga ümber segades nii palju manna juurde lisatud, et paras puder saab. Seda putru söödakse pruuni wõiga.

283. **Odra- (keswa-) tangu puder.**

2 toopi röösta piima saab kastrulli sees tulel keema aetud, sinna juurde lisatud aru järele soola, pool naela wärsket ja nii palju ära pestud odra- tangu, et pakks puder saab, siis lastakse see puder kinni kaetud ning mõni kord ümber segades wä- lise tule pääl pehmeks keeda. Seda putru söö- dakse kas röösa koore- ja kaneelisuhtre- ehk pruun- mits tehtud wõiga.

284. **Puder kapija-lehtede sees.**

Selle tarwis saab puder keedetud nii kui ees- tüüis on õpetatud. Siis pandakse seda ühte kausi a lastakse ära jahtuda. Nüüd segatakse sinna

juurde 4 toorest muna, natuke peenikest juhkut ja pool naela ära kupaatud rosinaid; pääle jelle pistetakse juur kaspapää kuuma wee sisse, lastakse pehmeks tõmmata, lõigatakse lehed üks haaval küljest ära ja pandakse laiali laua pääle. Siis pandakse iga lehe pääle ane-muna juurune tükk putru, mässitakse lehtede ümber pudru, pandakse saiaplaadi pääle ja küpsetatakse ahjus pruuniks ja küpsiks. Seda putru sööakse röõsa koore ja kaneelijuhkruga.

285. Puder kuura tangust.

Selle pudru valmistamine on jelsamal wiisil kui odratangu pudru juures on õpetatud, muud kui odratangu asemele saab kuura tangu võetud.

286. Riisi puder.

Üks toop piima saab keema aetud, siis lisatakse sinna juurde paar supilusika täit wärsket wõid, natuke soola ja juur päalistasji täis riisi, nüüd kaetakse kaanega kinni ja keedetakse wäikese tule pääl paar korda ümber segades pehmeks. Seda putru sööakse röõsa koore- ja kaneelijuhkruga.

287. Riisi puder, lapjalehtede sees.

Selle valmistamine on jelsamal wiisil kui odrapuder kappja lehtede sees, muud kui odra-
tangu pudru asemele saab riisi putru wõetud.

IX. Magusad söögid.**288. Wiina waht eht weini soost.**

3 õlle klaasi ferri (Scherry), 3 õlle klaasi wett, 18 munatollast, üks riititud sitroni koor ja weerand naela peenikest suhkrut saab ühe kastrulli sisse pandud. Küüüd aja hää jagu wett sügawa panni pääl keema, pane see kastrull sinna sisse ja keeda puuwispliga floppides, et see soost kaunis tumimine ja hästi wahul on ning pea keema hakkab minema.

289. Wanillie soost.

Pool toopi rööskta koort, 12 munatollast, üks suhkruga peenikeseks tambitud tang wanilliat, weerand naela peenikest suhkrut, riititud koor poolest sitronist saab ühe kastrulli sisse pandud ja niisama

walmis keedetud, kui eespool wiinawahu juures on õpetatud.

290. Sokoladi soost.

Sokoladi soosti walmistamine on niisama kui wanille soosti juures on õpetatud, muudkui wanilli asemel tuleb sokoladi wõtta.

291. Sitroni soost.

Poolst toobist rõõsast koorest, 14 munakollasest, poole naela suhkrust, poole õlleklaasi walgest marjawiinast ja ühest riivitud sitronikoorest saab soost keedetud niisama kui wanilli soosti juures on õpetatud. Siis pane weel kahest sitronist jahwt sinna juurde.

292. Soost marjajahwtist.

Pool toopi kuremarju saab puunuiaga peenikeseks litsutud, siis pool toopi külma wett juurde lisatud ja läbi jõhwsõela ehk kurnrätiku pigistatud. Pane siis wast kastrulli sisse, lisa sinna juurde üks nael peenikest suhkrut, tükk sitronikoort ja sõrme pikkune tükk kaneeli; sea siis tulele ja lasse keema minna. Sega nüüd 3 theelusika täit kartohwlijahu poole õlleklaasi marjawiinaga, wala floppimse all soosti sisse ja lasse üles keeda.

293. Soost punasest marjawiinast.

2 päalistassi täit punast marjawiina ja üks päalistass wett saab kastrulli pandud. Sedasi walmistamine on marjajahwti soosti järele.

294. Blum=puding.

Üks nael ilusat walget elaja neeruraswa ja üks nael Mostwa jahu saab laua pääl peenikeseks raiutud ja ühte sügawasse kausi pandud. Lisa siis sinna juurde 3 kopika eest prima sees leotatud ja wälja pigistatud prantsjaia, 6 muna, üks nael peenikest suhkrut, pool riivitud mustatpähtelt, üks riivitud sitronikoor, sõrme pikkune tükk ka-neeli, 4 nelki, mõlemad peenikeseks tambitud, weerand naela sulatatud wõid, üks peenikeseks lõigatud hapu õun, weerand naela puhastatud rosinaid ja weerand klaasi rummi. Nüüd sega ilusti segi; tee siis kaks walget lauarätikut sulda wõija riivleiwaga kokku, pane see segandus sinna pääle ning seo nõoriga päält kinni. Nüüd aja nii palju wett katla sees keema, et üle pudingi peab tulema; pane siis puding sinna sisse, kata kaanega kinni ja lasse 4 tundi pikkamisi keeda. Tõsta siis wälja, wõta rätitud ümbert ära, pane kummuli liua pääle, wala mõlemale poole olleklaasi täis rummi pääle, pane põlema, anna lauale. Weinivaht tuleb kanniga juurde.

295. Saia-puding õunadega.

18 kopika eest prantsjaial saab koorute maha lõigatud, siis õhukesteks siividetks lõigatud ja siivid mõlemalt poolt wõiga ära määritud. Siis koori 10 suurt hapud suwe-õuna puhtaks ja lõika neid õhukesteks lipjudetks. Tambi siis nelja tolli pikkune tükk kaneeli peenikesetks ja sega poole naela peenikesse suhkruga segi. Nüüd määri paras worm wõi- ja riivleiwaga kokku, pane siis esiti üks kord saia, siis õunu ja raputa kaneeli suhkrut pääle. Seda wiisi täida kuni worm täis saab. Sega siis kortel röõska koort paari jöögilusika täie peenikesse suhkruga ja küpseta kuni õunad pehmetks saawad. Wõta siis wälja ja seo walge rätik ümber wormi. Selle pudingi juurde anna röõsk koor kanniga ja kaneli-suhkur.

296. Puding tšwiipakkidest rosinatega.

Bagari juurest saab 20 poolekopikalist tšwiipakki toodud ja neile mõlema poole pääle wõid määritud. Nüüd kupata ja puhasta üks nael rosinaid ära. Siis määri paras wastworm jula- wõi ja riivleiwaga kokku; pane nüüd üks kord tšwiipakkid sid sinna põhja pääle, raputa tublisti rosinaid ja peenikesest kaneeli-suhkrut pääle, seda wiisi lao kõik tšwiipakid kordamööda wormi.

Sega siis pool toopi rõõsta koort nelja kana-
munaga ja kalla sinna pääle; pista siis ahju ja
lase pikkamisi küpses ja päält pruuniks minna.
Selle pudingi juurde tuleb marjasahwti soost.

297. Puding jämedast leivast õunadega.

3 naela kuivanud jämedat leiba saab ära
riivitud, 10 suurt hapud juwe-õuna ära koo-
ritud ja peenikeseks lõigatud ja kãmble pikkune
tükk peenikeseks tambitud kaneeli-suhkruga sega-
tud. Siis määri paras wormikauss esiti jula-
tatud wõi- ja pärast riivleivaga kofku, raputa
poolteise sõrme paksuselt seda riivitud leiba
sinna põhja, pane mõni tükkene wõid ning kord
õunu sinna pääle, raputa kaneeli-suhkurt üle ja
lao sel wiisil kõik wormi sisse. Siis küpseta
ahjus küpses ja päält pruuniks.

Seda pudingit söödatakse rõõsa koore- ja peeni-
keste suhkruga.

298. Riisi puding.

Toop rõõsta piima aja keema, siis pane
poolteist päalistassi täit riisi, õige wãhe suhkurt,
3 supilusika täit wärsket wõid juurde ja keeda
pikkamisi paks puder. On ära jahtunud, siis
sega sinna juurde 5 munakollast weerand naela

juhurt, pool naela ära kupaatud ja puhastatud rosinaid, üks theelusika täis peenikeseks tambitud kaneeli ja 5 kowaks wahuks löödud munawalget. Nüüd määri paras worm sulawõid- ja riivleiwaga kofku, kalla tainas sinna sisse, pane mõni raasuke külma wõid pääle ning küpseta ahjus küpseks ning päält pruuniks. Marjasahwti soost anna juurde.

299. Puding saagust.

Keeda ühe toobi rödsast piimast, ühe päälis-
tassi täie walgest ja 5 -jöögilusika täie punasest
saagust ning paari jöögilusika täie wõijt pakš
puder. Edespidiſt walmistamiſt waata riisi pudin-
giſt järele. Wanilli soost tuleb juurde anda.

300. Puding mannaſt.

Keeda ühe päälis-
tassi täie mannaſt, ühe
jöögilusika täie wõijt, ühe theelusika täie ſoolast
ja rödsast piimast häſti pakš puder. Siis laſe
ära jahtuda. Nüüd ſega ſinna juurde 5 muna-
kollaſt, pool naela kupaatud ja ära puhastatud
roſinaid, 10 tera puhastatud ja peenikeseks raiu-
tud maguſaid mandleid, üks theelusika täis ſitroni-
õli ja weerand naela juhurt ning 5 wahule
löödud munawalget. Nüüd määri üks paras

worm wõi- ja riivleiwaga ära, wala tainas sinna sisse, tee päält filedaks, raputa natuke peenikest suhkurt üle ja küpseta ahjus küpseks. Selle pudingi juurde anna punase marjawiina soost.

301. Kabinet-puding.

Üks nael rosinaid ja üks nael korintisid saawad ilusti ära puhastatud, kaunis suur tükk melonikoort, ja suhkardid saawad peenikeseks ja 15 kopika eest pagari suhtru- biskwiitkoote wäikeseks tükkideks lõigatud ja nüüd kõik segi pudingi keetmise wormi sisse pandud, mis efiti wõi- ja riivleiwaga määratud jaab. Pääle selle klopi toop rõõsta koort 25 munakollase ja 3 söögilusika täie peenikese suhkruga ja kalla sinna pääle. Kata nüüd worm kõwasti kaanega kinni. Siis aja nii palju wett ühe katla sees keema, et worm poolest jaadik jääb sees on ja teeda arwata pooleteise tunniga küpseks. Küpsje oletut waata järgmisel wiisil: Wista üks warras keema pudingisisse, kui tainast enam külge ei hakka, siis on walmis. Nüüd wõta ja löö ümmarguse liua pääle wälja. Wiina waht anna kanniga juurde.

302. Biskwiit puding.

Wane üks nael peenikest suhkurt ja 10 muna-

hästi walgetks. Nüüd pane jahwt kahest ja riivitud koor poolest sitronist, 10 kõwaks wahuks löödud munawalget, 10 theelusika täit kortohwli ja 5 theelusika täit Moskwa jahu sinna juurde ja sega siis tasakesi segi. Määri nüüd üks pudingi teetmise worm wõi- ja riivleiwaga kofku, kalla tainas sinna sisse ja kata kaanega kõwasti kinni. Keetmine on niisama kui kabinet-pudingi juures on õpetatud. Sokoladi soost tuleb juurde anda.

303 Waene riiitel. (Armer Ritter.)

12 kopika eest prantsjalal saab koorutene maha wõetud ja risti poole sõrme paksumeks siirideks lõigatud ja ühe sügawa ja laia lina pääle pandud. Klopi siis pool toopi rõõska koort 3 söögilusika täie peenitese suhkruga, kalla üle saia ja lase nii 3—4 minutit liguneda. Wõta siis wälja ja tee muna- ja peenitese riivleiwaga kofku ning praadi panni pääl wõi sees mõlemalt poolt pruuniks. Pane siis lina pääle ja raputa peenitest suhkrut pääle. Sinna juurde anna wabarnamarja jahwt (Compot) ehk wanilli soost kanniga.

304. Kollane jöök.

Üks toop rõõska koort, päalistasfi täis Moskwa jahu, 8 munakollast, pool naela peenitest suhkrut

saab ühte kastrulli pandud ja tulel puuvispliga floppides nii laua keedetud kuni hästi pakks on. Löö nüüd 8 munawalget kõwaks wahuks ja pane rutulise segamise all sinna juurde. Kalla siis laia liua pääle ja lasse külmaks minna. Kõõsk foor ja peenike suhkur ehk maasikmarja jahwt tuleb juurde anda.

305. Magus jөөf kuremarjadest. (Kisjel.)

Üks toop kuremarju saab katti pigistatud, üks toop wett juurde pandud ja läbi sõreda rätiku tinutatud kastrulli sisse lastud. Siis saab sinna juurde pandud üks nael suhkrut, tükk kaneeli ja tükkle sitronikoort ja siis tulel keema minna lastud. Sega nüüd weerand naela kartohwlijahu väikese päalistasji täie külmna weega ja kalla kõwa floppimise all sinna juurde. Kalla nüüd laia liua pääle ning lasse külmaks minna. Kõõska koort ja peenikest suhkrut anna juurde.

306. Kisjel tikerberi-marjadest.

Pane üks toop tikerberi-marju toobi keem? weega tulele ja lasse pehmeks teeda. Lase siis läbi sõreda puhta kastrulli ja lija sinna juurde poolteist naela suhkrut, tükk kaneeli ja natuke riimitud sitronikoort. Edespidiist walmistamist waata kuremarja kisjelist järele.

307. Magus jõel kuivatatud ploomideft. (Compot.)

Peese 2 naela ilusaid kuivatatud ploomisid ilusti puhtaks, pane poole toobi weega tulele ja lasse pikkamisi pehmeks keeda. Võta siis tasakesti ploomid välja ja pane liua pääle. Pane nüüd selle soosti juurde pool naela suhkurt, tükk kaneeli, õige vähe aniisterasid, lasse üles keeda, wala läbi jõhwõela ja pane kastrulli sisse tagasi. Sega siis 3 theelusika täit kartohwlijahu 3 söögilusika täie rummiga ja wala soosti juurde. Lase siis segades keema minna, kalla üle ploomide ning lasse külmaks minna.

308. Compot teist wiisi.

Üks nael kuivatatud ploomisid ja üks nael kuivatatud õunu saawad puhtaks tehtud ja poole toobi weega keema pandud. Edespidine walmistamine on niisama kui ploomi kompoti juures sai õpetatud.

309. Wärsked õunad suhtru-siirupi sees. (Compot.)

10 ilusat hapud suweduna saawad ära kooritud, kahets lõhki lõigatud ja seemned välja wõetud. Aja siis laia kastrulli sees kolme tolli

fügaroufelft wett keema, pane õunad fiffse ja keeda pikkamiifi pehmeff. On pehmed, fiif wõta tafakefi luffkaga wälja ja pane laia liua pääle; pane fiif üks nael peenikeff fuhkrut, 3 föögi-luffika täit rummi, pool õlleklaafi feda õuna-wett ja tüff kaneeli waff-kaftrulli fiffse, lafe tulel keema minna, wõta waht päält ära ja wala läbi jõhwõdela üle õunade. Seda fööti föödatffe külmalt.

310. Apfelffiinid fuhkru-fiiropiga.

(Compot.)

5 ilufat apfelffiini faawad ära fooritud, õhufefteff tüffideff lõigatud ja ilufi liua pääle pandud. Nüüd keeda fiirop niifama fiina juurde, nagu õunade tarwis on õpetatud. Õunawee afemele faab keema wett wõdetud. On fiirop külmaks läinud, fiif kalla üle apfelffiinide.

311. Kõbe õuna-leib.

Wiis ilufat juurt hapud õuna faawad ahjus panni pääl pehmeff tüpfetatud, läbi jõhwõdela aetud ja puder ühte taffi pandud. Siis lifataffe finna juurde üks wäitene pääliftaffi täis peenikeff fuhkrut ja õerutaffe puuluffikaga häffti wahule. Siis fegataffe finna weel 8 wahule lõõdud muna-

walget, tõstetakse siis liua pääle, tehtakse ümmargune päts, raputatakse kaunis paksult juhkrut pääle ja pandakse lühikeseks ajaks ahju küpsma. See päts saab warsti söödud, sest muudugi kufub kofku. Selle söögi juurde wõib ka läbi sõela pigistatud maarika- ehk maasika-putru paar supilusika täit wärwiks lisada.

312. Inglise külmi sööt.

Selle jaoks wõetakse üks sügaw walge plekkworm ja pandakse ümberringi õhukeseks lõigatud biskwiit-koogid. Nüüd loodakse üks toop wahu-koort kõwaks wahuks, segatakse sinna juurde 5 supilusika täit peenikest juhkrut, 4 supilusika täit kupaatunud korintisid ja 5 lehte paari supilusika wee sees sulatatud gelatiinet, kallatakse siis üie kookide ja lastakse jäätuise pääl külmaks minna. Wälja löömiseks pistetakse worm ühete minutiks kuuma wee sisse.

313. Apfelsiinidest magus sööt rosinatega.

Pool naela rosinaid saab rätiku pääl jahuga ära õõrutud, ära pestud ja pehmeks kupaatatud. Nüüd pandakse korter wett poole naela juhkruga, kastrulliga tulele ja lastakse jeni keeda, kuni leem

jelgetš läheb, siis kallatakse kausi, lisatakse kupaatud rosinaid juurde ja lastakse külmaks minna. Pääle seda kooritakse 6 apfelsiini puhtaks, lõigatakse siirideks, pandakse liua pääle ja walatakse rosina soost üle.

314. Wärsked maasikad rõõsa koorega

Puhasta 1 toop aia- ehk metsja-maasikaid puhtaks, pane liua pääle, raputa tublisti peenikest suhkrut üle ja anna rõõsk koor kanniga juurde.

315. Wärsked wabarnad (waarikad).

Wabarnatega tee niisama kui eespool maasikate juures on õpetatud.

316. Koore jõök šokoladiga.

2 tahwelt šokolaadi saab ära riivitud, 12 lehte gelatinet 1 päalistasfi meega tulel ära sulatatud ja ühe jaheda koha pääle pandud, et mitte väga kuum ei ole. Siis pane 1 toop hääd wahufoort laia kastrulli sisse ja löö puuwiispliga kõwaks wahuks, siis pane sinna juurde: weerand naela peenikest suhkrut, riivitud šokolaad ja see sulatud gelatine. Müüd sega wiispliga ümber, wala ruttu gelee-wormide sisse ja sea siis külma koha pääle. On ära jahtunud, siis

pista minutiks keema mee sisse ja löö liua pääle wälja. Seda kreemi wõid ka, enne kui wormide sisse paned, mõne wäikse päälistasfi sisse panna, ja pärast kui selle suure wormi liua pääle oled wälja löönud, siis nendest tasfideft see sinna ümber panna.

317. Kreem wanillega.

2 tangi wanillet saab natuke peenitese suhkruga uhmre sees õige peenitjeks tambitud ja läbi jõhmsõela aetud. 12 lehte gelatini saab päälistasfi täie mee sees ära sulatud, löö siis toop wahukoort hästi kangeks wahuks, pane sinna juurde see tambitud wanille, weerand naela suhkrut ja see sulatatud gelatin ning klopi segi. Edespidine walmistamine sokolaadi kreemi järele. Wedel wabarna jahwt anna kanniga juurde.

318. Kohwi kreem.

Kohwi kreemi walmistamine on niisama kui sokoladi kreemi juures sai õpetatud, muud kui sokoladi asemele wõta 1 päälistasfi hästi tanget walmis keedetud külma kohwi.

319. Kreem maasika jahwtiga.

Ka maasika jahwti kreem walmista niisama kui sokoladi kreemi juures on õpetatud, muud

kui šokoladi asemele võtta 1 päalistasš pastu maasika šahviti.

320. Kreem wabarna marjadest.

Wabarna marja kreemi valmistamine on niisama kui šokolaadi kreemi valmistamine, muud kui šokolaadi asemele võtta pastu wabarna marja šahviti.

321. Kreem walgest marjawiinast.

16 munakollast, 8 terwet muna, 1 nael peenikest suhkrut ja 1 pudel walget marjawiina saab ühte laia tinutatud kastrulli sisse pandud, segi segatud ja wäikese tule pääl puuwispliga floppides keedetud, nii et wedel õige wahule ja taunis tunnihilisets lähed, aga keema ei tohi lasta minna, siis lähed kottu, võta tulelt ära, ja lisa sinna juurde 2 sitronist õhuke riwitud kollane koor. Selle wahu pääl saab 25 lehte gelatined ühe päalistasši kuuma weega ära leotatud, siis löö munawalge 16 munast kowaks wahuts, kalla see wedelik ja gelatin floppimise all sinna juurde. Nüüd wala see kreem wormide sisse, on kowaks läinud pista paariks minutiks kuuma wee sisse ja löö liua pääle wälja.

322. Gelee walgest marjawiinast.

18 lehte gelatiinet saab weerand toobi weega ära sulatatud, siis pane sinna poolekäge pikkune tükk kaneeli, 1 nael peenitest suhkrut, jahwt 3 sitronist, 1 pudel walget marjawiina ehk rheinweini ja weerand õlleklaasi konjakut. Siis pane 6 muna walget sügawa kausi sisse ja wala see wedelik puuwispliga kloppides sinna juurde, wala siis kastrulli tagasi, sea tulele ja lasse pliidi ääre pääl pool tundi kinni taetud seissta. Nüüd wõta õige puhast supirwaagen, pane tihke walge rätik üle ja lasse see gelee jäält tasakesi läbi. Wõta nüüd üks gelee = worm ja wala natuke sest geleest sinna põhja pääle, pane siis üks rida wärsteid wiinamarju sinna sisse ja lasse ära gallerdada (anguda). Pane siis jälle geleed ja wiinamarju senti kuni see worm täis saab. Nüüd pane ka mõni wäikene worm täis ja lasse siis külmale tohale pääl ära kallerdada. Wista siis see worm silmapilguks tuuma wee sisse ja löö liua pääle wälja ning neist wäikestest wormidest ümber ringi.

323. Gelee punasest marjawiinast.

Sulata 20 lehte gelatiini weerand toobi weesees ära, siis pane sinna juurde 5 nelki, pool-

teist naela peenifest suhkurt, koor poolest sitronist, poolteist pudelit punast marjawiina ja pool õlleklaasi rummi. Edespidine walmistamine on niisama kui eespool walge marjawiina gelee juures sai õpetatud.

324. Gelee annanasiga.

Sulata 50 lehte gelatiini poolteise toobi weega tulel ära. Siis pane sinna juurde 2 naela peenifest suhkurt, 10 kopika eest sitroni soola, koor ja sahwt ühest sitronist, 1 pudel walget marjawiina ja pool õlleklaasi portweini ja keeda siis see gelee niisama kui walge marjawiina gelee juures on õpetatud 10 munawalgega selgetks. Küüüd lõika 1 ära kooritud annanas õhukesteks siiwideks ja pane selle geleega ilusti wormi sisse. On ära gallerdanud, siis pista natuke kuuma wee sisse ja löö liua pääle wälja.

325. Gelee rööstast koorest.

Keeda 1 toop rööstka koort 1 naela suhkruga üles, pane sinna 1 nael ära puhastatud ja paari söögilusika täie weega ühmre sees peeneks tambitud magusaid mandleid juurde, lasse natuke läbi tõmmata, kata kaanega kinni ja lasse ära leigida. Sulata siis 18 lehte gelatiini poole päälisastsi

meega ära ja wala floppimise all sinna juurde, wala siis läbi jõhwsõela gelee-wormi sisse ja seada külma koha päale kallerdama (hanguma).

326. Magus jöök munawalgest jahwtiga.

Löö 10 munawalget kangeks wahuks, sega sinna juurde 1 päalistasfi täis läbi jõhwsõela aetud õunapudru ja 1 kang wanillet, mis kahe söögilusika täie peenikesse suhuga uhmri sees peenikeseks on tambitud. Pane siis seda liua päale, tee ümmargune päts ning tee päält punase marjajahwtiga kirjaks.

327. Külmetatud jöök wanillist.

Pane 1 toop hääd rõõska ehk wahufoort, natuke rohkem kui pool naela peenikeseks tambitud tükk-suhkurt, 12 munakollast, 6 terwet muna ja 2 kangi paari söögilusika täie suhuga peenikeseks tambitud wanillet ühe timtatud kastrulli sisse, sea seda paraja tule päale ning keeda punwispliga kõwasti floppides, nii et wedelik õige tumeline ja wahul on. Keeda ei tohi, siis läheb tofku. Siis wõta tulelt ära ja lasse külma koha pääl floppimise all ära jahtuda. On ära jahtunud, siis wõta üks külmetamise worm ja lasse

wedelik läbi jöhwöela sinna sisse, pane siis see worm jämeda soolaga jäätuse sisse ja aja seda wormi käega nii kaua ümber kuni see wedelik selle wormi sees paari korda puu-möläga ümber segamise all hästi paksuks pudruks saab. Siis pane ühe hõbe = söögilusikaga, mis kuuma wee sisse saab kastetud, üks kõrge kuhli liua pääle ja ehita munawalgest wahufootidega ümbert ringi ära.

328. Külmetatud jõök sokoladiga.

Selle magusa söögi valmistamine on niisama kui wanilli külmetatud söögi juures sai eespool õpetatud, muud kui wanille asemele wõta 2 tahwelt riivitud sokolaadi.

329. Külmetatud lohwi.

Wõta 1 toop koort, 14 munakollast, 6 terwet muna ja kolmweerand naela suhkurt ja keeda niisama kui wanille juures sai õpetatud, muud kui wanille asemele wõta 1 päalistassi dige kanget walmis keedetud ja läbi lastud lohwi. Edespidine valmistamine on niisama kui teistegi juures sai õpetatud.

330. Külmetatud marjafahwt.

Sega 1 pudel wabarna-marja fahwti poole toobi puhta weega segi ja külmeta külmetamise wormi sees niisama, kui teiste külmetatud söökide juures on õpetatud.

331. Bistwit = koogid.

Pane ühe sügawa kausi sisse 2 naela peenest suhkurt, 15—18 munakollast ja õõru piim-wispliga hästi wahule. Siis pane sinna juurde fahwt kahest sitronist, 7 söögilusika täit kartohwli ja 5 lusika täit Moskwa jahu ja 1 riivitud sitronikoor ja sega läbi. Siis löö see munawalge, mis neist kollastest sai, tangeks wahuks ja sega õige tasakesti sinna juurde. Siis määri äärtega lai saia-küpsetamise pann külma wõiga ära ja wala poole tolli paksuselt seda tainast sinna pääle ning küpseta mitte wäga kuumas ahjus kool küpseks ja päält helepruuniks. On küps, siis wõta wälja, lõika tsekest pooleks ja pane teise poole pääle üks kõik misjuguist paksu marjafahwti, tõsta teine pool sinna pääle ja lõika nüüd pikerkused kandilised koogid.

332. Trulli bistwit-koogid.

Selle koogi taina walmistamine on niisama kui esimese taina juures sai õpetatud. Siis pane

seda õige õhukeselt võiga määratud pannil pääle ja küpseta ahjus ära. On küpsnud, siis määri üleni sahwti pääle ning trulli nii kui worst kottu ja lõika selle otjast õhukesed siivid.

333. Väikesed liivakoogid.

Osse 2 naela wärsket wõid sügawa kausi sees jooja koha pääl pehmeks minna, siis klopi puulustikaga hästi wahule ja siis pane sinna 1 nael peenikest juhtrut, 4 muna ja 3 naela Moskwa jahu juurde, sega siis tainast kuni ta hästi segi ja sitte on. Nüüd aja piruki = laua pääl õige õhukeselt wälja ning lõika õlletklaasi jämeduse plekkwormiga ümmargused koogid, pane iga koogi pääle natuke marjasahwti, raputa peenikest juhtrut pääle ning küpseta ahjus küpselt ja päält helepruuniks.

334. Siivakoogid teisest wiisist.

Tainas jaab niisama walmis tehtud kui eespool wäikeste liivakoogide juures sai õpetatud, siis pane seda plaadi pääle ja aja piruki = rulliga hästi õhukeselt wälja, määri munaga päält ära, raputa peenikest juhtrut pääle ning küpseta mitte wäga kuumas ahjus küpselt ja päält helepruuniks. Lõika siis kooft tsestelt pooleks, wõia

teise poole pääle marjasahwti, pane teine pool ilusti pääle ja lõika säält siis pikergused koogid ehk juur ümmargune kook wälja.

335. Suna-koogid.

Üks tükk wõitainast saab hästi õhukeselt ja nii laialt kui saia-plaat wälja rullitud, siis pane seda plaadi pääle, nüüd wõta nii palju ära kooritud ja lipfudeks lõigatud hapu õunu, et poole tolli paksune kord üle taina saab, siis raputa õige tublisti peenikest suhkrut, kus natuke peenikeseks tambitud kaneeli sees on, üle õunte ning pane jälle üks õhuke kord wõitainast pääle, määri munaga üle, raputa weel natuke peenikest suhkrut pääle ja küpseta nii kaua praehjus, et õunad pehmed ja kook päält helepruun on, siis lõika säält parajad väikesed koogid.

336. Sunad wõitainaga.

Wõitainas saab õhukeselt wälja aetud, siis säält nelja tolli pikkused ja laiused tükid lõigatud, siis pane iga ühe pääle kestmine hapu kooritud õun, mille süda peenikese plekttoruga on wälja pistetud, nüüd raputa peenikest kaneeli-suhkrut iga õuna pääle, tee siis taina nurgad munaga ja löö pääle kofku, tee nüüd päält munaga, raputa

peenikest juhkrut üle ja küpseta ahjus päält helepruuniks, nii et õunad pehmed on, pane siis liina pääle ja ruptia peenikest juhkrut üle.

337. Magdalena koogid.

Lase üks nael wõid sügawas kaussis sooja koha pääl pehmeks minna, klopi siis puulusikaga hästi wahule, pane sinna kolmweerand naela jahu, 6 muna, kolmweerand naela peenikest juhkrut, sega segi ja küpseta õige õhukeselt plaadi pääl ahjus küpseks. Siis pane seda mitme korra kokku ja iga korra wahele pane õhuke kord paksu marja-sahwti ja löida sellest kogust pikergused koogid.

338. Raud = koogid.

Klopi pool naela sulatõid kaussi sees wahule, siis pane segades sinna juurde: 8 muna-kollast, pool naela peenikest juhkrut ja kaks terwet muna. Nüüd aja raudkoogi pann elusa tule sees häst ituumaks, määri ta mõlemalt poolt sulatõwaga kokku, pane paras jagu tainast wahele ning küpseta tule sees mõlemalt poolt helepruuniks, löö siis raud lahti ja raputa kook wälja. Nüüd täana koogid terawa otsaga pulga pääl tuuti. Siis tee paras jagu wanilli kreemi ilma gelatiineta ja täida koogid täis.

Neid kookisid mõib ka kreemi ajemel muna-
walgest magusa söögi jahwtiga täita.

339. Kreepwel-koogid.

Nja 1 toop röösta piima weerand naela
wärste mõiga tule pääl soojaks. Siis pane 3
kopika eest presjparmi sügawa kausi sisse ja leoti
piimaga üles ning pane sinna juurde: 5 muna
ja nii palju Moskwa jahu, et, kui selle piima juurde
paned, paras wedel tainas saab, sega ilusti
segi, lisa weel sinna pool naela ära puhastatud
ja kupatud rosinaid, näpu täis peenikest soola ning
3 söögilusika täit peenikest suhkrut juurde. Pane
siis see tainas sooja koha pääle ja lasse üles tõusta.
Nüüd pane ümmarguse aukudega kreepwelkoogi pann
paraja jao sulat = raswaga tulele ja lasse rasw
suitwas kuumaks minna, pane siis lusikaga iga
augu sisse paras jagu tainast. On nüüd see
pool pruun ja tainas weel päält toores, siis
läänä neil kahwliga toored küljed alla ja küpseta
koogid küpsets, pane kahwliga liua pääle,
raputa peenikest suhkrut üle ja anna marjasahwt
teise liuakesjega juurde.

340. Wahwel-koogid.

5 munakollast, 5 söögilusika täit hapud
koort, 2 söögilusika täit peenikest suhkrut ja näpu

täis peenikest soola saab ühte kausi pandud ja hästi segi segatud. Siis pane sinna juurde nii palju Moskwa jahu, et juwitje wõi pakune saab, löö siis munawalge wahule ja sega tasakesti sinna juurde. Nüüd tee wahwelkoogi raud tule sees kuumaks, määri raswaga kokku, pane paras jagu tainast wahule ja küpseta tule sees küpsed ja pruunid koogid. On küpsed, siis pane liua pääle ja raputa peenikest suhkrut üle. Sinna juurde tuleb marjasahwt.

341. Lusika-koogid.

Selle jaoks saab seesama tainas wõetud, mis wahwelkookide juures sai õpetatud. Nüüd lase paras jagu raswa panni pääl kuumaks minna, pane siis lusikaga wäikesed pikergused koogid sinna pääle ja küpseta ümber käänates pikkamisi küpselaks ja helepruuniks; siis pane koogid liua pääle ja puista peenikest suhkrut üle.

Nende kookide juurde anna kirsijahwt.

342. Koogid munawalgest.

Löö 12 munawalget kangetks wahuks, siis sega tasakesti sinna juurde 6 söögilusika täit peenikest suhkrut ja 3 söögilusika täit kartohwlijahu. Nüüd kasta mõni poogen walget paberit külma

wee sees märjaks ja pane saiaplaadi pääle, pane siis see ees õpetatud tainas suurde paberi-tuutesse, tee terawasse otja wäikese sõrme jämune aut, siis tee selle märja paberi pääle wäikesed ümmargused rõnga moodi koogid.

Neid kooka kuivata leige ahju sees, et nad päält hästi walgeks jääwad.

343. Sööwli-laastud.

Üks nael magusaid ja 10 tera mörudaid mandleid saawad kuuma wee sees ära kupaatud ja nahk maha tõmmatud, siis pane neid ühe mörssi sisse ja hakka kiiluga tampima. On natuke ära tambitud, siis pane üks munawalge juurde. Nii wiisi tambi, kuni mandled hästi peenikesed ja 6 munawalget juurde on pandud. Siis pane see kogu ühte kausi ja sega seitse söögilusika täit peenikest suhkrut, 2 söögilusika täit sulatatud wõid ja 2 söögilusika täit Moskwa jahu sinna juurde ja aja tainas ühe wõiga määritud saiaplaadi pääle õhukeselt laiali, raputa peenikest suhkrut pääle ja küpseta wäikese kuumaga ahjus need koogid küpseks, aga nii et nad mitte pruuniks ei lähe. Oled ahjust wälja wõtnud, siis lõika noaga nelja tolli pikkused ja 2 tolli laiused koogid ja painuta siis õlleklaasi

jämeduie puu pääl, kuni nad weel kuumad on, kõwersiks, sest jahtunust pärast ei anna nad enam painutada.

344. Aleksiandri koogid.

Case pool naela wõid sügawa kausi sees peh-
meks minna, siis õõru puulusikaga hästi wahule,
sega sinna juurde 6 munakollast, 7 lusikat pee-
nikest suhkrut ja 7 söögilusikat Moskwa jahu,
löö siis munawalge natuke wahule ning sega
ka sinna juurde. Nende kookide küpsetamine on
niisama kui wiimaste liiwakookide juures on
õpetatud.

345. Kookid tikerbeeridest.

Tikerberi kookide valmistamine on niisama
kui õunakookidel, muud kui õunade asemele wõta
ära puhastatud rohelist tikerbeeri-marju.

346. Lihtjad pannkookid.

Löö ühte kausi 8 munakollast, pane sinna
juurde pool naela Moskwa jahu, näpu täis soola
ja nii palju röõska piima, et kaunis wedel tai-
nas saab, siis löö nende 8 muna walge wahule
ja sega ka sinna juurde. Tee siis üks sabaga
pann tule pääl kuumaks, määri singi spetiga ära

ja pane nii palju tainast sinna pääle, et õige õhuke koof nagu pakš paber üle panni saab, küpseta küpselz, siis kääna noaga kahetorra kofku, pane liina pääle, raputa peenikest suhkrut pääle ja anna wabarna=sahwt juurde.

347. Pannkoogid õunadega.

Wõta niisama=jugune tainas kui eespool on õpetatud, pane sinna 3 hapud suwedüna, mis ära kooritud ja õige õhukestekl ipsudekl on lõigatud, juurde ja küpseta need koogid niisama kui esimeste juures on õpetatud, muud kui hästi pikkamisi, et õunad küpselz saawad, siis raputa suhkrut pääle, aga sahwti ei ole tarwis.

348. Berliini pannkoogid.

Pane pool naela wärsket wõid toobi rõõsa piimaga tulele ja lasse soojaks minna. Siis pane weerand naela presspäarmi sügawasse kausi, pane see piim, 5 muna ja 5 naela Moskwa jahu sinna juurde ja klopi seda tainast nii kaua, et ta lusika ja kausi küllest lahti lööb, kata siis rätikuga kinni, pane sooja toha pääle ja lasse üles fertida. On üles tõusnud, siis kalla tainas laua pääle wälja ja lõika säält küljest kanamuna suurused tükid, tee ümmarguseks ja litfu

piruti=rulliga kaunis õhukeselt wälja, siis pane iga tüki pääle paksu wabarna= ehk maasikasahwti, tee taigna äär munaga, pitsita üle selle jahwti totku, weereta käe wahel ümmarguseks, pane plaadi pääle, kus jahu alla on raputatud, ja lasse üles fer-
kida. Selle wahel pääl aja laia kastrulli sees kaunis sügawalt raswa, kus natuke wõid hulgas on, suitsuwaiks kuumaks, pane need koogid üks haawal ilusti sisse, et nad ümmarguseks jääwad ning keeda küpsiks ning helepruuniks. Wõta siis kui keenud on, wahulusikaga wälja, lasse raswa ära nõrguda, pane ühe liua pääle ja raputa tublisti peenikest juhkrut pääle, kus natukene peenikeseks tambitud kaneeli sees on.

349. Wene pannkoogid. (Blinid).

Dase toop rõõska piima weerand naela wõiga tulel soojaks minna. Müüd pane 3 kopika eest prespärmi sügawa kausi sisse, lisa natuke piima juurde ja sega jeni kui pärm ära sulab, pane siis sinna sisse: 3 terwet muna, natuke soola, natuke peenikest juhkrut, 5 peo-täit tatra- ja 5 peo-täit Moskwa jahu ja nii palju seda soendud piima, et tainas nagu wedel hapu koor on, klopi siis hästi kõwasti läbi, pane kausis tainaga sooja koha pääle ja lasse üles fer-

tida. Aja siis mõned blini-pannid pliidi pääl kuumaiks, wala paras jagu sulat Wene wõid pääle, pane siis lusikaga tainast iga panni pääle, nii et õhukesed loogid saawad ja küpseta ümber käändes, et loogid mõlemalt poolt küpsed ja pruunid on, siis pane nad kuuma liua pääle. Neid kookisid saab hapu koore, sulat wärste wõi-, kawi-ari- ehk marja-sahwtiga söödud.

350. Riindakoogid.

Pane ühe kausi sisse 1 õlleklaas röösta koort, 1 õlleklaas punast ehk walget marjamiina, 4 munakollast, 3 söögilusika täit ära puhastatud ja õige peenikeseks raiutud magusaid mandleid ja nii palju Moskwa jahu, et segades kaunis tõwa tainas saab, siis aja pirukirulliga tainas õige õhukeselt laua pääle laiali ja lõika sellest 5 tolli pikkused ja 3 tolli laiused tükkikesed, lõika iga tükk paari tolli pikkuseselt keskelt lõhki, pista teine ots säält läbi ja tõmba siis jälle sirgu. Nüüd aja kaunis sügawa kastrulli sees sulat elajaraswa suitsuwaiks kuumaiks, pane loogid üks haawal sinna sisse ja küpseta, et nad küpsed ja helepruunid on, siis wõta wahulusikaga wälja, pane liua pääle ja raputa peenikest suhkrut üle.

Nende kookide juurde tuleb marjasahwt.

351. Vana naene (baba).

Uja 2 õlleklaasi piima soojaks, pane siis kolme kopika eest prespärmi ühte kaussi ja piim sinna juurde ja sega segi, siis lisa veel sinna 1 õlleklaas hääd hapud koort, 1 õlleklaas sulatatud võid, weerand naela peenikest suhkrut, 6 muna ja nii palju Moskwa jahu, et pehme tainas saab. Määri siis paras sügava auguga plekkvorm sulda võid- ja riivleivaga kokku, wala tainas sinna sisse ja lasse sooja toha pääl üles fertida. On üles tõusnud, siis määri munaga päält ära, raputa peenikest suhkrut pääle ning küpseta keskmise kuumaga praadiahjus küpsaks ja päält hele-pruuniks, siis löö liua pääle wälja.

Selle söögi sisse võib ka weerand naela ära kupaatud ja puhastatud rosinaid ja natuke soola panna.

352. Saia küpsetamine.

Pane kaks ja pool toopi hääd rõõska piima, 1 nael wärsket võid, 3 söögilusikat suhkrut ja aru järele soola ühte kastrulli, ning lasse leigeks minna. Siis pane 5 kopika eest prespärmi ühte wäiksesse kaussi ja wala ligi pool toopi sest soojast piimast sinna juurde ja sega, kuni pärm ära sulab, lisa siis 3 peotäit jahu sinna juurde, sega

segi ja pane sooja koha pääle. Kui tainas kerkima hakkab, siis pane teine piim, mis üle jäi, ühte suurde kausi ja sega 10 naela Moskwa jahu ning teine tainas sinna juurde ja klopi nii kaua kuni tainas liua ja lusika küljest lahti läheb, kata siis puhta walge riidega kinni ja lasse sooja koha pääl üles kerkida. Siis riputa saia-liua pääle natuke jahu, kalla tainas pääle ja lõika sest neljanaelalised tükid, tee pikergused pätšid, pane saiaplaatide pääle, määri munaga päält ära ja küpseta umbes tunni aega parajas kuumas ahjus küpseks ja määri pärast ahjust väljamõtmist sulamõiga päält kofku.

Selle saia sisse võib, kui tahad, pool naela ära pestud ja puhastatud rosinaid panna.

353. Kõõmne koogid

On saia tainas nii moodi valmistatud kui eespool sai õpetatud, siis pane ta laua pääle, lõika säält weerand naela suurused tükid, tee ümmarguseks, lasse üles kerkida, torika siis igale tükile theelusilaga auk keskele, pane igasse auku raasuke võid, määri siis munaga kofku, riputa natuke kõõmneid pääle ja küpseta ahjus küpseks ja helepruuniks. Pärast väljamõtmist võia sulamõiga päält ära.

354. Suur kringel.

Selle taina valmistamine on niisama kui saiatainalgi, muud kui selle taina sisse tuleb rohkem suhkurt, wõid ja tublisti rosinaid panna. Kui kringel kollane peab olema, siis pane ära kuivatatud ja peenikeseks tambitud sahwrani õreda rätiku sisse ja liiguta nii kaua selle piima sees, kuni paras wärw saab. Nüüd määri saiaplaat küllma wõiga kokku, tee üks suur kringel sinna pääle, lasse weel sooja koha pääl üles kerkida, määri siis munaga päält kokku, riputa ära puhastatud ning peenikeseks raiutud mandleid ja peenikest suhkrut pääle ja küpseta parajas kuumas ahjus umbes kolmweerand tunniga küpses. Pärast ahjust wäljawõtmist raputa weel kord peenikest suhkurt üle ja pane sooja koha pääle.

355. Wastla kuulid.

Selle tarwis valmistatakse paras pehme saiatainas, küpsetatasse sellest tainast wäikesed ümmargused kuulid ja lastakse ära jahtuda. Siis lõigatakse kuulitel päält wäikesed rattad ära ja pandakse kõrwale. Nüüd uuristatakse nende seeist sisse wälja, pandakse ühe kastrulli sisse, lisatakse siis sinna juurde aru järele ära kupaatud, puh-
taks tehtud ja peenikeseks raiutud magusaid mand-

lid, sulatatud wõid, rõõska koort, kupaatunud rosi-
 naid, mõni muna, mao järele peenikest suhkurt
 ja naatufe riivitud sitroni-koort, pandakse siis
 tulele ja lastakse natufe ümber segades leigeks
 minna. Müüd täidetakse kulli-angud selle
 pudruga täis, pandakse estiks ära lõigatud kaaned
 pääle, seatakse neid siis haiaplaadi pääle, määri-
 takse päält toore munaga kofku, raputatakse jä-
 meda teralist suhkurt pääle, pistetakse siis
 mitte väga kuumasje praadijahju ja küpsetatakse
 poole tunniga walnis. Neid kullid wõib ka järg-
 misel wiisil täita: Pool toopi wahu-koort saab
 wispliga kangeks wahuks löödud, müüd lisatakse
 sinna juurde aru järele peenikest suhkurt, natufe
 suhkruga peenikeseks tõugatud wanilled ja mõni
 tikt roosidoli, segatakse läbi ja täidetakse kul-
 lid selle koguga täis.

356. Pipra-loogid.

12 naela siirupit ehk mett keeda kastrulliga
 tulel üles, siis lisa sinna juurde 12 loodi natu-
 fese weega ära sulatatud potast, tõsta siis katel
 tulelt ära, sega weel sinna juurde 3 naela sulat-
 atud wärsket wõid, 3 loodi peenikeseks tõugatud
 ingweri, 1 loot õige peenikeseks tõugatud pipart,

1 theelusika täis peenikeseks tõugatud Inglis wirtsi, 3 loodi peenikeseks tõugatud kaneeli, paar lusika täit peenikeseks tambitud nelki, 5 loodi peenikeseks raiutud pommerantsi koort, 1½ naela ära kupa-
patatud, koortest puhastatud ja õige peenikeseks raiutud magusaid mandleid ning weel arwata 12—13 naela Moskwa jahu. Küüd klopi seda tainast nii kaua kuni ära on jahtunud, kata siis tainas kinni ja lasse kaks nädalit seista. Siis pane laua pääle, aja rulliga poole tolli paksuselt wälja, lõika siis sellest tainast koogid, pane saia-
plaadi pääle, määri munaga päält ära, raputa peenikest mandlid pääle ja küpseta mitte wäga kuumas ahjus walmis.

X. Sahwtid, salatid ja siis- se tehtud road.

357. Paks maasika sahwt.

Pane 10 õlleklaasi täit peenikest suhkrut, 2 klaasi täie kuuma weega sahwti-katlasse, lüüka tu-
lele ja keeda ümber segades ning wahtu wõttes nii kaua kuni weniw siirup saab. Lisa siis 12

õlleklaasi täit puhtaks tehtud mets=maasikaid sinna juurde ja keeda väikeste tule pääl, kuni enam wahtu pääle ei tule. Tõsta siis wahu=lusikaga pakš ühte kindlasse potti ja lasse leem seni keeda kuni weniw siirup saab; wala siis selle pakšu juurde, sega läbi ja lasse ära jahtuda. Tõsta nüüd klaaspurkide sisse, pane waha=paberi rattad pääle ja kõida walge paberiga päält kinni.

358. Aia=maasika jahwt.

Selle jahwti valmistamine on niisama kui mets=maasika jahwti juures on õpetatud, aga keetmise juures ei wõi mitte nii kõwasti ümber segada, sest et siis terad ära lagunewad, ja jahwt ei saa nii ilus.

359. Selge jahwt maasikatest.

Pane katš toopi puhastatud mets= ehk aia=maasikaid, 12 õlleklaasi täit peenikest suhkrut ja 4 klaasi kuuma wett puhtasse jahwti=katlasse ja keeda ümber segades nii kaua väikeste tule pääl, kuni wahtu enam pääle ei tule. Wõta nüüd tullest ära ning pigista wedelik läbi sõreda walge rätiku kausi. On jahwt ära jahtunud, siis pane shampagner pudelite sisse, löö korgid pääle ja pista kaela otsad sulatatud laski sisse.

360. Maasika-sahwt wabarnatega

Seda sahwti wõib selsamal wiisil feeta nagu paksu maasika-sahwti juures on õpetatud, muud kui 12 klaasi täie maasikate asemale wõta 6 klaasi täit mets-wabarnaid ja 6 klaasi täit mets-maasikaid.

361. Paks sahwt wabarnatest.

Keeda 10 klaasi täiest peenikesest suhkrust ja kahest klaasi täiest kuumast weest paks siirup. Nüüd pane 10 klaasi täit mets-wabarnaid sinna juurde ja keeda kuni wahtu enam pääle ei tule. Siis wõta marjad wahulusikaga wälja ja pane ühe poti sisse, keeda siis leemi weel wähe-male, kalla marjadele juurde ja sega läbi. On nüüd ära jahtunud, siis pane klaas-purkide sisse, pane wahapaberi rattad pääle ja kõida teise paberiga päält kinni. Seda sahwti hoia külmas kohas.

362. Paks sahwt aia-wabarnatest.

Aia-wabarnate keetmine on niisama kui ees tükis mets-wabarnate juures on õpetatud.

363. Wabarna-sahwt musta- sõstratega.

Keeda 15 klaasijt peenikesest suhkruft ja natukesest weest weniw siirup. Pane nüüd esitiks sinna sisse 7 klaasi täit ära puhastatud muste sõstraid, lase natuke keeda, kuni wedelik kaunis weniwaks on keenud. Tõsta siis klaaspuuride sisse. On külmaks läinud, siis pane sel wiijil kinni, kui paksu maasikate juures on õpetatud.

364. Selge sahwt wabarnatest.

Pigista 10 toopi puhastatud wabarnaid peo wahel katti ja pane ühe kindla sahwti-potiga 30 tunniks pliidi pääle sooja wette. On marjad käärima läinud, siis pane nad tihke walge koti sisse ja pigista leem ühte kausi wälja. Mõõda siis leem õlleklaasiga sahwti-katlasse ja lisa niijama wõrra klaasi täisi peenikest suhkruft sinna juurde, lükka siis tulele ja lase keema minna. Kui nüüd enam wahtu pääle ei tule, siis wala sahwtikausi ja lase ära jahtuda. Pane siis pakside pudelite sisse, löö korgid pääle ja pista kaela otsad sulatatud laki sisse.

365. Sahwt mustadest sõstratest.

Keeda 10 klaasist peenikesest suhkrust ja 3 klaasist kuumast weest pakš siirup. Pääle selle liisa 12 klaasi puhastatud muste sõstraid sinna juurde ja keeda ümber segades, kuni marjad pehmed ja leem vähemaks on jäänud. Kalla siis väikeste kindlate sawipottide sisse ja lasse külmaks minna. Pane siis wahapaberi rattad pääle ja seo nõõri- ja teise paberiga päält kinni. Hoidmine külmas ja kuiwas kohas.

366. Pakš jahwt punastest sõstratest.

Pakš toopi punaseid sõstraid saab ilusti ära puhastatud. Miiüd wõta puhas jahwtikatel ja keeda jäl sees 12 klaasist peenikesest suhkrust ja 4 klaasi täiest kuumast weest pakš siirup, pane siis marjad sinna juurde ja keeda wahtu wõttes, kuni wedelik vähemale keeb. Kalla siis purkide sisse.

367. Punase sõstra jahwt waarikatega.

Selle jahwti keetmine on niisama kui wabarna jahwt musta sõstraga, muud kui musta sõstra asemele wõta punased sõstrad.

368. Selge punase sõstra jahwt..

Wiis toopi punaseid sõstraid saab kõige wartega jahwtikatlasse pandud, üks õlleklaasi täis keema wett alla walatud, kaanega kinni kaetud ja nii kaua keedetud kuni wedelik teradest wälja keeb. Wala nüüd kõige leemega walge linase koti sisse ja pigista wedelik kausi sisse wälja, mööda nüüd õlleklaasiga wedelik jahwtikatlasse, pane niisama palju peenikest suhkrut juurde ja keeda siis tule pääl seni, kui weniw siirup saab. Wala siis klaaspurtide sisse ja lase külmaks minna. Kinnisidumine on teiste jahwtide järele.

369. Tikerberi jahwt.

Puhasta nii palju pool tooreid tikerberisid ära, et paar toopi saab, uurista neil terawa otsaga pilpaga seemned wälja ja mööda õlleklaasiga ära. Wõta nüüd iga klaasi marjade pääle poolteist klaasi peenikest suhkrut, pane natukesse keema weega jahwtikatlasse ning keeda ümber liigutates selge siirup. Visa nüüd marjad sinna juurde ja keeda nii kaua wäikese tule pääl ümber segades ja wahtu wõttes, kuni marjad pehmed on. Tõsta siis marjad wahulusikaga wälja ja

lase wedelik weel vähemale keeda. Wala see nüüd ka marjade juurde ja sega segi. On ära jahtunud, siis pane klaaspurkide sisse ja seo paberiga päält kinni.

370. Selge jahwt tikerberidest.

See jahwt saab täielikult seljamal wiisil walmis keedetud kui ees tüki on õpetatud. Uja nüüd läbi jõhwsõela ja pane jahwtikatlasse tagasi ning keeda weel natuke paksemaks. Wala siis klaaspurkide sisse, lase külmaks minna ja seo päält wahapaberiga kinni.

371. Kirsi-jahwt.

Keeda 20 klaasist peenikesest suhkruft ja 4 klaasist weest jahwtikatlas wahu wottes wenim siirup. Nüüd lisa 20 klaasi-täit kirsi, millel kiwid wälja on wõetud, sinna juurde ja keeda wahu wottes nii kaua, kuni marjad pehmed ja wahu enam pääle ei tule. Tõsta siis marjad wahu lusikaga ühte potti wälja ning keeda wedelikku weel vähemale, kalla marjade juurde, sega segi ja lase ära jahtuda. Pane siis klaaspurkide sisse, lase külmaks minna ja seo päält seljamal wiisil kinni kui teiste jahwtide juures on õpetatud.

372. Selge jahwt kiršfideft.

Kašk toopi puhtakš tehtud kiršša, kašk toopi peenikešt suhkurt ja 4 õlleklaasi täit kuuma wett pane jahwtikatlasše ja keeda kauis juure tule pääl, kuni marjad täiešti pehmed on. Kalla nüüd tihke jõhwsõdela pääle ning pigista lusika-ga leem kaušfi. On täiešti ära jahtunud, siis pane sampanja-pudelite sišše, löö korgid pääle ja tee kaelaotšad sulatatud kirjalatiga kofku. Hoidmine külmas keldris.

373. Muraku-jahwt.

Muraku-jahwti keetmine on jelsamal wiisil kui musta sõstra jahwti juures on õpetatud, muud kui sõstrate asemele wõta 14 klaasi täit ära puhastatud küpseid murakid.

374. Mustila-jahwt.

Pane 2 toopi ära pestud mustikaid, 1 toop peenikešt suhkurt ja tüükile kaneeli jahwtikatlasše ning keeda nii kaua kuni marjad pehmed ja wedelik õige wäheks ja weniwaks on keenud.

Et see jahwt kaua ei seisä, siis peab teda warsti ära pruufima.

375. Mustikate keetmine talveks.

Puhasta 10 toopi mustikaid puhtaks, pane ilma kõigeta jahwtikatlasse ja keeda nii kaua kuni marjad pehmed ja leem väheks on keenud. Wala siis kausi ja lasse ära jahtuda; pane siis klaaspurkide sisse, pane wahapaberi rattad pääle ja seo walge linase riidega kinni.

376. Paluka (pohlakate) keetmine.

Puhasta ja pese 10 toopi palukaid ära, pane jahwtikatlasse, lisa 5 toopi peenikest suhkurt juurde, lütkta tulele ja keeda lusikaga ümber segades pool tundi. Pane siis kaks toopi ära kooritud ja tükkideks lõigatud hapu õunu sinna juurde ja keeda seni edasi kuni marjad ja õunad pehmed ning leem õige väheks on keenud. Wala nüüd kändlate pottide sisse; on ära jahtunud, siis pane wahapaberi rattad pääle ja seo teise paberiga päält kinni. Soowi järele võib ka õunade asemale ära kooritud ja väikesteks tükkideks lõigatud kurbist ehk porgandid võtta.

377. Pohle (palukaid) toorelt hoida.

Selle tarwis võta 30 toopi küpseid pohle, pane niisama ilma keetmata ühe väikese

weiniwaadi sisse, kus väikene auk pääl on ehk lupata enne paar minutit kuuma wee sees ära. Wala nüüd nii palju külma wett sinna pääle, et üle marjade tuleb, pane siis auk päält puupunniga kinni, millele walge linane riie ümber on mässiitud. Neid marju wõid kas keldris ehk wäljas ulu all hoida.

Neid marju pruugi järgmisel wiisil: Wõta paras jagu marju, lase wefi ära nõrguda, raputa peenikest suhkurt pääle, sega lusikaga läbi ning pruugi salatiks. Ka eespoolse tüki järele wõib neist jahwti teeta.

378. Kuremarja (jõhwikate) hoidmine.

Pane kuremarjad ühe kindla anuma sisse, wala nii palju wett pääle, et üle kõige wee sees on, kata päält kinni ja pane külma koha pääle seisma. Neist wõib hääd soosti ja kisselli teeta.

379. Suna-jahwti teetmine.

Pane 3 toopi ära kooritud ja väikesteks tükkideks lõigatud hapu õune, pooleteist toopi peenikest suhkurt, 2 õlleklaasi täit keewa wett, tükk sitronikoort ja tüki kaneeli tinutud kast-

rulliga tulele ja keeda finni kaetud ümber segades väikese tule pääl pehmeks. On pehme, wala kausi jisse ja lasse külmaks minna.

380. Suna=puder.

Selle jaoks saab õuna = jahwt niisama kui eestüki on õpetatud, natuke aniisterasid juurde lisades, täielikult walmis keedetud, aja siis läbi jõhwsõela ja lasse külmaks minna.

381. Moos kuiwatatud õunadest.

Kaks naela kuiwatatud õunu saab ilusti ära peetud, pooleteise naela peenikese suhkru-, natukese keewa wee- ja tükkise kaneeliga jahwtikatlasse pandud ning tuleb lusikaga ümber liigutades pehmeks auutatud. Müüd saab sinna weel pool õlleklaasi konjakut juurde lisatud, läbi jõhwsõela aetud ja külmaks minna lastud.

382. Pirni kompot.

Koori 20 ilusat pirni ära, lõika väikesteks tükkideks, nii et üks toop pirnitiikka saab, pane siis pool toopi suhkurt, paar supilusika täit rummi ja tükkise kaneeli sinna juurde ning keeda tinutatud kastrulli sees ümber liigutades pehmeks.

383. Pirnid äidika- ja suhkruga.

Koori 20 pirni õige õhukeselt ära ja lõika pifuti neljaks lõhki, uurista seemned välja ja sea paariks minutiks keema weega tulele. Võta siis lusikaga välja ja lasse ära jahtuda. Müüd keeda nii palju äidikat hää ja suhkru-, tükkide ka-neeli- ja paari nelgiga üles. On ära jahtunud, siis pane pirnid laia kaelaga pudelite sisse, wala äidik üle, löö korgid pääle ja tee kaela otjad sulatatud laigiga kokku.

Keed pirnid on salatiks.

384. Meloni kompot.

Wõta üks toop ära kooritud ja wäikesteks tükkideks lõigatud meloniid ja pane jeda ligi poole toobi peenikese suhkru- ja tükkijese sitronikoorega tinutatud kastrulliga tulele ja lasse nii kaua lusikaga ümber liigutades keeda, kuni pehme puder saab.

385. Melon suhkruga ja äidikaga.

Koori kaks ilusat meloni ära ja lõika pifergusteks tükkideks. Keeda müüd paras jagu äidikat nii palju suhkruga, et kaunis magus on,

ning wala jeda üle melonide. On külmoks läinud, siis pane laia kaelaga pudelite sisse, löö forgid pääle ja tee päält sulatatud latiga kofku.

386. Arbusid juhruga.

Wõta ilus walmis saanud arbus, koori ära, lõika õhukesteks tükkideks, pane liua pääle, raputa peenikest juhurt üle, ja ongi walmis.

387. Arbusid ätifa- ja juhruga.

Melonide asemele wõta arbusid ja walmista niisama kui melonide juures on õpetatud. Nii sisse tehtud pruugi neid salatiks.

388. Ploomid salatiks.

Pane kolme toobiline kindel pott kollaseid ploomisid täis. Nüüd keeda poolteist toopi äidikat 3 naela juhtru-, tükk kaneeli- ja mõne nelgiga üles, kalla siis kuumalt üle ploomide, kata taldrifuga kinni ja lasse 3 päewa seissta. Wala nüüd äidik katlasse tagasi, keeda weel kord üles ja wala jälle üle ploomide ning lasse ära jahtuda. On jahtunud, siis pane wäike taldrif ploomide pääle ja seo waha-paberiga päält kinni. Nelja päewa pärast on need ploomid söödawad. Sellel wiisil sisse tehtud seisawad nad kõige talwe otsa.

389. Ploomid juhtru-siirupiga.

Wõta 3 toobil ploomidel kiivid wälja. Nüüd keeda 10 klaasi täie peenikestest juhtrust ja kahe klaasiist weest pakš siirup, pane ploomid sinna juurde ja keda pikkamisi pihmekš. Wala siis kausi; on ära jahtunud, siis pane klaas-purkide sisse ja seo päält wahapaberiga tinni.

390. Punase sõstra salat.

Wõta paras jagu, s. o. nii palju kui sa pruugid, walmis saanud punaseid sõstraid kõige warteaga, seo wäikesteks kimpudeks, pane liua pääle, raputa peenikest juhtrut pääle ja pruugi salatikš.

391. Särlotid salatiks.

Need sibula õepojad on sellest ära tunda, et nad õige wäikesed kasvawad, punaka karwa-, terawa otša- ja kange lõhnaga on. Nende walmistamine on järgmisel wiisil: Koori 3 toopi särlotid ära ja pane 30 tunnikš soolwee sisse ligunema. Pärast seda pane neid klaas-purkide sisse. Keeda siis nii palju äidikat üles, et arwad üle särlotide tulewat, lae siis ära jahtuda,

wala sinna pääle ning see päält paberiga kinni. Kolme nädali pärast on nad valmis.

392. Väikesed sibulad salatiks.

Nende valmistamine on täiesti niisama, kui ees tükis särlotide juures on õpetatud.

393. Suured sibulad salatiks.

Koori 10 suurt sibulat ära, lõika otsast risti õhukesteks kiivideks, keeda paar minutit wala wesi päält ära ja pane kaussi. Lisa nüüd sinna juurde aru järele äidikat, üks söögilusika täis prowangš=õli, näpu täis peenikest pipart, üks theelusika täis peenikeseks raiutud peterjelli lehti ning aru järele soola; sega siis segi ja pruugi salatiks.

394.. Suured pipra-kurgid

Selle jaoks võetakse sügise kesk augustikuul väikesed kurgid ja pandakse kahets päewaks soolwee sisse ligunema. Siis keeda nii palju äidikat üles, et üle kurgide tuleb. Wala nüüd wesi päält ära, pane kurgid kindla poti sisse ja wala äidik kuumalt pääle, kata kaanega kinni ja lasse 3 päewa seista. Tõsta siis kurgid

äidika sees wälja, tee pott tühjakš, pane kurgid potti tagasi, raputa sinna wahela õige tublisti walge pipra ja sinepi feri, ära puhastatud ja peenikeseks lõigatud mädarõigast ning mõni Türgi pipra kaun. Keeda nüüd nii palju wärsket äidikat üles, et üle kurtide tuleb, siis wala kuumalt pääle ja kata taldreruga kinni. On nüüd ära jahtunud, siis seo paksu paberiga päält kinni. Kolme nädali pärast on nad söödawad.

395. Wäikesed pipra-kurgid.

Et neile kurtidele iseäraline nimi on antud, siis peame siin nii palju tähendama, et selle salati jaoks oatera suurused kurgid saawad wõetud. Selle salati valmistamine on niisama kui suurte pipra-kurtide juures on õpetatud.

396. Sinepi-kurgid.

Koori 10 suurt Hollandi kurki ära, lõika pikuti neljakš lõhki ning pane kindla poti sisse. Keeda nüüd 2 toopi äidikat peo-täie sinepiterade-, ühe supilusika täie walmis sinepi-, ühe söögilusika täie walge pipra-terade- ja paari loorberilehega üles ja wala kuumalt üle kurtide. On ära jahtunud, siis seo päält pa-

beriga finni. Kolmenädalise seisumise järel on valmis.

397. Salat ubadest.

Kolm naela oakaunu saab lühikesteks tükkideks lõigatud ja paar minutit keedetud. Sega nüüd pool toopi äädikat natukesel soola-, peenikesel pipra-, ühe supilusika täie peenikeseks raiutud peterjelli-lehtede- ja ühe söögilusika täie promangserõliga, pane nad sinna juurde ja liiguta segi. On ära jahtunud, siis võid pruunkida.

398. Salat lillekapstast.

Puhasta ja keeda 4 suurt lillekapsa - pääd paar minutit ära. Pane siis nad poti sisse ja raputa sinna wahel peo-täis walge pipra terasid, üks supilusika täis sinepiterasid, tükk ingweri ja paar kauna Türgi pipart. Keeda nüüd niipalju kanget äädikat üles, et üle kapsaste tuleb ning wala kuumalt kapsaste pääle. On ära jahtunud, siis seo päält paberiga finni. Paari nädali pärast on nad valmis.

399. Punase kapsa salat.

Üks pää punaseid kapsaid saab õige peenikeseks järwitud ja paar minutit keedetud. Kurna

nüüd wesi päält ära ja lisa sinna juurde aru järele äidikat, paar supilusika täit peenikest suhtrut ning mao järele soola. Sega siis segi. Soowi järele võib ka natuke prowangš = õli juurde lisada.

400. Sapukapsta salat.

Wõta paras jagu särw = kapstaid, sega sinna juurde natuke peenikest suhtrut ja äidikat ning pruugi restitud rääbuste juurde.

401. Salat kuke-seentest.

Puhasta paras jagu kukeseeni ära ja keeda mõne minutiga walmis. Kurna siis wesi päält ära ja lisa sinna juurde natuke peenikest soola, pipart, üks riivitud sibul, aru järele äidikat ning supilusika täis prowangš = õli. Sega siis läbi; on ära jahtunud, siis võid pruutida.

402. Salat (borawiki) päffadest.

Paras jagu päffasid saab ära puhastatud, paar minutit keedetud ja siis wesi päält ära kurnatud. Keeda nüüd nii palju äidikat, et arwad üle seente tulema, peo täie = pipraterade = ja paari loorberlehega üles ja wala seentele pääle.

Pane nüüd need kindla poti sisse, kui ära on jahtunud, siis seo paberiga päält kinni ja hoiatalveks.

403. Seene salat.

Selle salati jaoks võta mitu tahes kupaatunud seeni ja lõika neid õhukesteks lipludeks. Lisa nüüd sinna juurde aru järele äidikat, peenikeseks lõigatud sibulat, prowangsi-õli, peenikest soola ja pipart ning sega siis läbi.

404. Segasalat (Mixed Pickles).

Viis suurt sellerit saavad kõige koorega poolpehmeks keedetud, ära kooritud ja säpiliise noaga väikesteks tükkideks lõigatud. Siis saab kaks naela õige väikesi Türgi oa kaunu puhtaks tehtud, keelt pooleks lõigatud ja ära kupaatatud. Nüüd saab 5 ilusat pääd lillekapstaid ära puhastatud, väikesteks tükkideks lõigatud ja viis minutit keema mee sees kupaatatud. Võta nüüd veel 3 toopi õige väikesi turka, mis 24 tundi soolmees sees leotatud on, pane siis see kraam igauks ise poti sisse ja wala nii palju üles keedetud äidikat kuumalt pääle, et kõik need asjad kaetud saavad. Selle wahes sees saab kaks toopi väikesi sibulaid

ära kooritud ja soolwee sisse ligunema pandud. Paari päewa pärast saab kõigi nende asjade päält wedelik ära walatud ja neid kõiki segi ühe suure poti sisse pandud, sellerid, oad, kapsad, kurgid, sibulad, ja sinna tuleb õige tublisti kresssiid, sinepi-teri, ära puhastatud ja peenikeseks lõigatud mädarõigast ja walget pipart raputada, kus mõni tükk ingweri ja mõni kaun Türgi pipart juures on. Nüüd saab nii palju wärsket äidikat üles keedetud, et täiesti üle salati tuleb, ja siis keewalt pääle walatud. Kui nüüd on külmaks läinud, siis pane taldref üle ja seo paberiga päält tinni. Kolme nädali pärast on salat walmis.

— Mõned keedawad seda salatit sel wiisil, et ära puhastatud ja kupatatud borawikisiid ja porgandid weel sinna juurde lisawad.

405. Selleri salat.

Beje 10 suurt sellerit puhtaks, keeda weega poolpehmeks, koori ära ja lõika õhukesteks lip-ludeks. Pane siis kindla poti sisse, raputa sinna wahale walge pipra ja sinepi teri, mõni loorberleht ja üks kaun Türgi pipart. Keeda nüüd nii palju kanget äidikat üles, et arwad üle sellerite tulema ja wala kuumalt sinna pääle.

On ära jahtunud, siis pane taldreku pääle ja seo päält paberiga finni.

406. Kartohwli salat.

Keeda kats toopi puhtaks pestud kartohwolid kõige koorega ära, foori siis nad kuumast pärašt ära, lõika õhukesteks lipludeks ja pane kausši. Lisa nüüd sinna juurde kats peenikeseks lõigatud sibulat, natuke peenikešt soola ja pipart, 3 supilusika täit prowangš-õli, üks supilusika täis peenikeseks raiutud peterselli-lehti ning niipalju äidikat, et kaunis hapu mekib; sega siis tasakesi segi. Soowi järele võib ka 5 lestmist hapud kurki, mis ära kooritud ja õhukesteks tükkideks lõigatud, sinna juurde lisada.

407. Kartohwli salat heeringaga.

See salat saab täiesti niisama walmistatud, kui ees tükis on õpetatud. On salat walmis, siis sega sinna juurde kats luudešt ja nahast puhtaks tehtud ja pikkadeks siiwideks lõigatud raswahearingat ja kats supilusika täit kaprid.

408. Salat=heeringatešt.

Tee 6 raswahearingat luudešt ja nahast puhtaks, lõika pikkadeks lipludeks ja pane kausši. Lisa

siis sinna juurde üks riivitud sibul, üks supilusita täis prowangš-õli, üks theelusita täis sinepit, näpu täis peenikest soola, üks thee-lusita täis peenikeseks raiutud peterjelli-lehti ja 4 söögilusita täit kõwa äidikat. Sega siis segi, pane taldreku pääle ja ehi päält kõwaks keedetud munaga ära, mis ära tooritud ja siivideks lõigatud on.

409. Juustu salat.

Üks nael Schweitsi eht meie maa juustu saab õige õhukesteks lipludeks lõigatud, kausi pandud ja sinna juurde 4 supilusita täit äidikat, üks riivitud sibul, näpu täis peenikest pipart, üks theelusita täis peenikeseks raiutud peterjelli-lehti ja üks supilusita täis prowangš-õli lisatud ja siis läbi segatud.

410. Tomati puder.

Selle jaoks saab kaks naela tomati õunu *) kää wahel katti pigistatud, ilma lõigeta kastrulli pandud ja ümber segades läbi keedetud. Siis saavad nad läbi jõhwsõela aetud ja sinna juurde

*) Need õunad näewad niisama wälja kui murakad, aga kaunis juured.

natuke Englise soja ja üts napsiklaasi täis spiritust lisatud ja läbi segatud.

See puder tuleb soostide juurde pruukida.

411. Champignonisid sisse teha.

Wõta ilusad shampignonid, koori ja pese neid ära ja lõika väikesteks tükkideks. Kupata siis paar minutit neid kuuma wee sees. Siis aja kaunis suur tükk wõid kastrulli sees sulaks, wala wesi nende seente päält ära ning pane selle wõi juurde. On natuke läbi teenud, siis pane neid klaas-purgikeste sisse, lasse külmaks minna ja seo päält paberiga kinni. Kui neid pruugid, siis wõta wõi seest wälja ja pese leige weega puhtaks.

412. Champignoni jahu.

Tarwilik jagu eelnimetatud seeni saab ära kooritud, puhtaks pestud ning jaiaplaadi pääl mitte wäga kuumas ahjus ära kuivatatud. Siis pane neid uhmri sisse ja tambi õige peenikeseks. Pane siis jahu purtide sisse, suu päält waha-paberiga kinni ning pruugi seda pulbert soostide juurde.

413. Wärsked herved pudelites.

Nii palju õige noori herneid saab lestadest wälja puhastatud, et tarwilik jagu shampanja pudelid kuni kaelani täis saab topitud. Löö siis õige kindlad korgid pääle, seo nõõriga weel tinni, mäsfi pifa heina sisse ja pane nii sügawa katla sisse, et üie kaela sees on. Wala siis nii palju külma wett pääle, et pudelid kaelaft jaadit sees on, lükta siis wäikesse tule pääle, ja kui keema läheb, siis lasse pool tundi keeda. Tõsta nüüd tulelt maha, lasse külmaks minna ja tee kaela otsad sulatatud kirjalatiga kofku. Hoidmine on külmas keldris kaalapidi tuima liima sees.

414. Herned plekktooside sees.

Paras jagu õige noori herneid saab ära puhastatud, natuke sulatatud ja ära selgitatud wõiga läbi segatud ja wäikeste plekktooside sisse pandud, kus wäikesed augud pääl on. Siis pane neid ühe katla sisse ja wala nii palju külma wett pääle, et need toosid kolm-weerandini sees seisawad, lükta siis tulele ja lasse arwata üks tund aega keeda. Tõsta siis kõige katlaga tulelt maha ja lasse külmaks minna. Tinuta nüüd

augud päält kinni ja sea toosid külma keldrisse kuiva liitva sisse.

415. Kuitvatatud noored herned.

Larnilik jagu õige noori herneid saab lestadest välja puhastatud ja teema wee sisse raputatud, kastrulliga tulele liikatud ning kord üles keedetud. Nüüd kallatakse neid ühe õreda rätiku pääle ja lastakse wesi ära nõrguda. Siis pandakse neid plekkpannide pääle laiali ja kuitvatatakse kaunis soojas asjus krõbedaks. Neid herneid hoitakse õredast riidest wäikeste kottide sees, ja kuiva koha pääl.

416. Tiferberisid pudelites hoida.

Selle jaoks saab õige wäikesi noori tiferberisid wõetud ja nii palju shampanja-pudelite sisse topitud, et pudelid kaeladeni täis on, siis pandakse neid ühe sügawa katla sisse ja walatakse nii palju külma wett pääle, et pudelid kolm-meerandini wee sees seisawad. Heinu peab ka wahele toppima, et pudelid üksteise külge ei puutu. On nüüd uatuke keenud, siis pead iga pudeli pääle weel marju panema, et pudelid poolituks ei jää; sel wiisil saab neid pool tundi kee-

detud. Nüüd saab kõige katlaga maha tõstetud. On külmaks läinud, siis saavad kindlad korgid pääle löödud ja keldrisse, kaelad alla poole, kuiva liiwa sisse pistetud.

417. Hapuoblituid talveks.

Tarwilik jagu hapuoblitu = lehti saab saab heina-kuu lõpul warte küljest ära lõigatud, puh-taks pestud, keewa weega tulele pandud, kord üles keedetud ja siis jõhwsõela pääle walatud. On wesi ära jooksnud, siis saab neid lusikaga läbi sõela litsutud. Siis segatakse sinna juurde natuke soola ja sulatatud wõid. On ära jahtu-nud, siis pandakse see puder kindlate sawipottide sisse, walatakse tolli pakjuselt sulatatud lambaras-wa pääle ja pandakse keldrisse poolest saadik liiwa sisse.

418. Spargelite sisetegemine.

Paras jagu häid spargelid saab ära koori-tud, kõwa jagu maha murtud, parajateks tükki-deks lõigatud, paar minutit kastrulli sees weega keedetud ja siis sõela pääle kallatud. Nüüd saab kindel pott ehk klaaspurk wõetud ja spargelid, soola tublisti wahela raputades, sinna sisse pandud.

Siis walatakse sulatatud elaja= ehk lamba=raswa sinna pääle ja hoitakse neid kuivas keldris liiwa sees. Pruukimise juures saab neid enne mitme wee läbi keedetud.

419. Roheliste lehtede kuivatamine.

Selle jaoks saavad sügisel ilusad peterjelli-lehed suurte warte küljest ära wõetud, wäikesteks kimpudeks kõidetud ja nõõri pääle päewa kätte kuuwama pandud. On hästi krõbedaks kuuwannud, siis aetakse neid läbi õreda jõhwsõela, pandakse klaaspurkide sisse, seotakse wahapaberiga päält finni ja pandakse kuuiwa koha pääle seisma.

420. Roheliste lehtede soolamine.

Pese tarwilit jagu ilusaid peterjelli=lehti puhtaks, wõta siis paras klaas=purk, raputa natuke soola põhja, pane kord lehti pääle, siis jälle soola ja lehti, kuni kõik purgi sees on, seo siis paberiga finni, ja kui pruugitakse, siis pese leige weega sool päält ära.

421. Särw=lapsta sissetegemine.

Kiwi 100 ilusat lapstapääd lapstahöömli pääl peenikeseks. Siis wõta üks kindel puutõrjs,

määri leiwatainaga põhi üle, raputa kaunis pakš kord kapstaid põhja, aru järele soola ja köömneid pääle ja wajuta puunuiaga nii kaua, kuni wesi pääle tuleb. Pane siis jälle kord kapstaid, soola ja köömneid jne. kuni tõrjs täis saab. Pane siis walge linane lapp pääle, siis lauad ja kõige pääle kiwid wajutuseks. Soowi järele võib ka mõni tera kuremarju kapjaste wahese raputada. Hoidmine ja hapatamine sündigu keldris.

422. Kurbise (körwitsa) jalat.

Selleks wõta keefmine täiskaswanud kurbis, koori ära, lõika pifuti mitmeks tüükiks lõhki, lõika sissemine pehme jagu maha ja lõika wäikesteks neljakandilisteks tüükideks. Pane siis 4 toopi äidikat jahwtikatlasse, lase keema minna, pane kurbise tüükid sisse ja keeda nii kaua, kuni läbi paistwaks lähewad. Wõta nüüd neid wahulusi- kaga wälja, pane poti sisse ja lase jahedaks minna. Siis pane äidika sisse, kus kurbised saidwad keedetud, 4 naela peenikest suhkurt, tüük kaneeli ja peo-täis neltjid, teeda siis hästi läbi ja wala üle kurbiste. On külmaks läinud, siis seo waha- paberiga päält kinni.

423. Peedi salat.

Paras jagu punaseid peeta saab pehmeks keedetud, ära tooritud, õhufesteks laiadeks siivideks lõigatud ja poti sisse pandud. Siis saab nii palju äidikat natuke soola-, suhtru- ja köömne- tega üles keedetud, et üle peetide tuleb, siis peetidele pääle walatud ja ära jahutatud.

424. Paradisi-õunade salat.

Kolm toopi ilusaid paradisi-õunu saab ühte kõwasse potti pandud. Nüüd keeda nii palju äidikat naela suhtru-, peotäie nelkide- ja tüki kaneeliga üles, et üle õunade tuleb. Wala siis kuumalt pääle ja lasse nii wiisi üks nädal seista. Wala siis äidit õunade päält ühte kastrulli, pane weel pool toopi äidikat ja üks nael suhkur juurde, keeda üles ja wala jälle kuumalt õunade pääle. Pane nüüd taldreit pääle, lasse külmaks minna ja seo waha-paberiga päält kinni.

425. Sapufurkide siisetegemine.

Peese 200 ilusat wäikest furki ära, siis raputa ford mustasõstra- ning tammelehti, natuke peenikeseks lõigatud tilli, natuke mäda-rõigast ja

peenikest kivi üle anumaa põhja, siis pane kord kurti sinna pääle, ja nii pane kordamisi kõik kurgid anumasse. Võta nüüd nii palju külma vett, et arvad üle kurtide tulewat, pane iga pange wee pääle 5 peo-täit soola, sulata ümber segades ära ja wala kurtidele pääle. Pane siis lauad ja wäikene kivi pääle ja lasse hapnema minna.

426. Wärsked äidika-kurgid.

Wõta 100 ilusat kurti ja pane neid niisama wiisi anumasse, kui ees tükkis on õpetatud. Siis keeda paras jagu wett paraja soola- ja poole toobi äidikaga üles ja wala keewalt nende kurtide pääle ning lasse neid sooja koha pääl hapuks minna.

427. Wärske kurgi salat.

Koori paras jagu wärskaid kurtiõid puhtaks, lõika õhukesteks siivideks, pane neid kahe taldreku wahale, raputa natuke soola pääle ja klopi hästi läbi. Wala siis wesi, mis neist wälja tuleb, maha pane sinna juurde natuke äidikat, peenikest pipart, peenikeseks lõigatud tillilehti ja prowangõ-õli. Sega siis segi ja pane salati-kauksi.

428. Roheline salat hapu koorega.

Rats ilusat pääd rohelist lehtsalatid saab ära pestud, juurik wälja lõigatud ja lehed pooleks lõigatud. Siis sega kolm supilusika täit hapud koort ühe theelusika täie peenikese suhtru-, ühe supilusika täie äidika-, näputäie soola- ja natukesse peenikeseks lõigatud tillilehtedega, pane salat sinna juurde, sega läbi ja pane salatikausi. Seda salatid võib ka õhukeseks lõigatud wärste kurgi siitwidega segi valmistada.

429. Türgi ubade soolamine.

Lõika 500 Türgi oa kauma põiki otsast õige peenikeseks, raputa tublisti soola pääle, pane siis puhta linase koti sisse, seo suu kotil kinni ja sea neid paraja ning kindla puu- anuma sisse ning pane lauad ja kiwi pääle. Hoidmine külma toha pääl.

430. Kiršid äidika sees.

Tarwiit jagu walmid kiršimarju saab kõige wartega maha wõdetud, ära pestud ja siis kindla poti sisse pandud, kus mõni kükite kaneeli ja aru järele würtznellikid saab wahele pandud.

Pääle selle tehtakse nii palju hääd äidikat, et üle marjade arvatakse tulema, peenikeje suhkruga kannis magusaks, keedetakse üles ja kallatakse siis, kui ta külmaks on läinud, üle marjade ning lastakse siis kinnikaetud üks nädal seista. Siis saab äidik kastrulli tagasi walatud ja wähe- male keedetud ja külmalt pärast üle marjade kallatud. Nüüd seotakse need potid wahapaberiga päält kinni ja hoitakse külmas kuu- was keldris.

431. Murelid äidika sees.

Need saawad seltsamal wiisil äidika sees tehtud, kui kirsside juures on õpetatud.

XI. Mitmesugused tarwili- tud õpetused.

432. Wahapaberi walmistamine.

Selle tarwis wõta puhas saiaplaat, aja pliidi pääl soojaks, pane siis hääd kirjutusepaberi poogen pääle ja õõru wahatükiga päält kokku. Seda paberit pruugi sahwtide kinnikõitmiseks.

433. Kartohwli=jahu walmistamine.

Selle jaoks wõta üks jagu walgeid kartohw-
lid, koori ja pese puhtaks ja riivi järgmisel
wiisil ära: Pane walge laud püsti ühe puhta
anuma sisse, pane riiv sinna pääle ja riivi
kartohwlid riivi pääl anuma sisse ära. Esi-
tiks pane natuke wett anumasse, muidu läheb
riiwitud puru pruuniks. On ära riiwitud, siis
pane weel wett juurde, sega läbi, pane ühe walge
linase koti sisse ja pigista wedelik teise ja
puhta anuma sisse. Lase siis nii kaua seista, kuni
jahu põhja kogub, siis wala esimene wesi päält
ära, pane puhas wesi pääle, loputa kord läbi ja
lase jälle jahu põhja waoda. Müüd wala wesi
päält ära, pane jahu walge linase riide pääle,
sea kuiva koha pääle kuivama, kuhu tolmu pääle
ei tule ja lase hästi ära kuiwada.

434. Kartohwli tärklise teetmine.

Tarwilit jagu kartohwli=jahu pane ühte kausi,
tee külma weega natuke märjaks ja pane siis teema
wett natuke haawal ümber segades sinna juurde
kuni paras wedel segandus saab.

435. Riiv-leib.

Selle tarwis lõika sai väikesteks tükkideks, pane panniga kuiwa sooja koha pääle ja kuiwata hästi krõbedaks. Pane siis uhmri sisse, tamb: hästi peenikeseks ja aja wiimaks läbi õreda sõela.

436. Munade hoidmine.

Mune hoitakse õreda korwi sees, kuhu neid kordamisi taktude sisse tarwis mässida ja kuiwa külma koha pääle janga pidi ülesse riputada. Mune mõib ka lubjavee sees hoida, aga see teeb halwa mao ning mõne söögi tarwis kõlwatuks.

437. Sulglindude puhastamine.

Kalkunil, kanal ja paulardidel puhasta rinna-
suled ära, siis pista neid mitte väga kuuma wee
sisse, lasse suled lahti haududa ja katku ettemaatli-
kult, et nahka katti ei kisu, maha. Tedre, piili,
nepi, pardi ja ani suled katku ilma kuuma weeta
maha. Metsparidi, wana mõtuse ja sookana
suled katku kõige nahaga maha. On suled ära
kattunud, siis wala natuke spiiritust ühe kausi sisse,
pista põlema ja kõrweta tule pääl weel järele
jäänud udusuled ära. Müüid lõika tagast poolt

ja kaela päält nahk lõhki, tõmba sisekond ja pugu wälja, pese külma weega puhtaks, nõelu ehk pista külma weega jalad kinni, määsi walge riide sisse ning sea jäätuse pääle.

438. Sea-sinkide soolamine.

Wõta keskmised seasingid ja pane neid 5 tunniks külma wee sisse ligunema. Wõta siis wälja, lasse ära nõrguda ja riivi peenikeseks tambitud salpetriga hästi kokku. Müüid raputa tugewasti soola paraja puu-anuma põhja, pane üks kord sinkid sisse, et sifemine pool pääle jääb, raputa weel natuke salpetert ja hästi tugewasti soola, siis pane jälle kord sinki ja soola kuni kõik anumast on ning lasse siis niisama 3 päewa seista. Siis tee nii palju hästi kõwa soolwett, et üle sinkide tuleb, pane siis lauad ja hää raske kiwi pääle ja lasse 8 nädalit soolduda. Wõta siis wälja, pane paariks tunniks külma wee sisse, seo nõõrid külge ja riputa kolmeks nädaliks suitsuma.

439. Soolaliha walmistamine.

Soolaliha tarwis wõta elaja tagumiseft kintsust sifemine pehme tükk, tee külma weega märjaks, riivi salpetriga sisse, pane paraja puu-

anuma sisse, raputa tublisti soola pääle ja lasse nii wiisi 5 päewa seissta. Tee nüüd õige kõwa soolwesi pääle ja lasse kolm nädalit soolduda. Siis wõta wälja, pane weega tulele ja keeda paari tunniga pehmeks. Seda wõib soojalt ja külmalt tarwitada.

440. Mui rinna soolamine.

Õõika ani rind tiiwakontide- ja jalgadeni maha, tee natuke märjaks, riivi salpetriga kofku, pane sügawa kausi sisse, raputa paar peo täit peenikest soola pääle, pane taldrek üle, pane taldrekü pääle wäike kivi ja lasse nii 8 päewa soolduda. Siis seo nõör külge ja wii worsti-tegija juurde 3 päewaks suitsu.

441. Härja-keelte soolamine.

Wõta mõni ilus härjakeel, pese puhtaks, lõika igaihele külje pääle naha sisse paar kriipsu ja soola, niisama kui soolaliha juures sai õpetatud, ning lasse 3 nädalit soolduda. Keeda siis weega pehmeks, tõmba nahk maha, pane leeme sisse tagasi, kus keedetud sai ja lasse ära jahtuda.

442. Sinepi walmistamine.

Pane üks nael sinepijahu ühte kausi, siis pane nii palju rammuleent sinna pääle, et wedel

puder saab, pane siis veel sinna juurde 3 supilusika täit äidikat, üks supilusika täis peenikest juhkrut, üks supilusika täis prowangsi-õli, wesi ühest sitronist ja natuke peenikest soola. Siis lasse ära jahutada; pane klaaspurkide sisse, seo wahapaberiga kõwasti kinni ja pane jaheda koha pääle seisma. Nelja päewa pärast on sinep walmis.

443. Sinep lihtjal wiisil.

Pane üks nael sinepijahu kausi, lisa siis nii palju keewa wett juurde, et wedel puder saab, siis sea paariks tunniks sooja koha pääle seisma. Wõta nüüd ja klopi lusikaga nii kaua, kuni kõik tükid ära lagunewad ja lisa ka natuke soola juurde.

444. Kohwi põletamine.

Pane üks nael pärl-kohwi ube kohwi põletamise panni sisse ja põleta suure tule pääl ümber segades, kuni päält mustaks ja sees tumedaks pruuniks põlewad. Nüüd kalla ühte kausi wälja, kata rätikuga kinni ja lasse külmaks minna. Siis pane kohwi-weskisse ja jahwata peenikeseks.

445. Sigurite põletamine.

Pane üks nael sigurid kohwi põletamise panni sisse ning põleta suure tule pääl ümber segades,

kuni päält mustjaks- ja seeft helepruuniks on kõrwenud. Kalla siis ühte kausi, kata walge rätifuga kinni, lasse külmaks minna ning jahwata lohwiwestis peenikeseks.

446. Pruuni suhkru põletamine.

Põleta pool naela peenikest suhkurt sabaga panni pääl ümber segades mustjaks = pruuniks. Siis wala pool toopi wett sinna pääle, lasse läbi keeda ning kalla pudeli sisse.

447. Põletatud mandlid.

Üks nael magusaid mandleid saab kuuma wee sees paar minutit hoitud ja siis nahk maha wõetud. Nüüd aja laia panni pääl pool naela peenikest soola tuliseks, pane mandlid sinna juurde, resti ümber segades pruuniks ja wala siis kõige soolaga liua pääle. Need saawad niisama söödud.

448. Gallerdi keetmine.

Kaks toopi ilma raswata rammuleent pane kastrulliga tulele ja lasse soojaks minna. Pane 40 lehte gelatini sinna juurde ning sulata ümber segades ära. Tee nüüd leem pruuni suhkruga helepruuniks ja keeda munawalgega niisama selgeks, kui weinigelee juures sai õpetatud.

449. Punane gallert.

Selle gallerdi valmistamine on niisama kui esimese juures on õpetatud, muud kui 40 lehe walge gelatini asemele võtta 40 lehte punast gelatiini.

450. Sibulate hoidmine.

Need kuldnuupu mehed tõmba õige lihtlabaselt võrgu - kotikesega kuiva koha pääle lakke ülesse ja sega iga kase päewa pärast läbi.

451. Sellerite hoidmine talweks.

Võta selleritel juured pääljed küljest ära, nii et kuulme lehed külge jäävad, siis pane neid keldrisse kuiva liiva sisse, nii et aga pääljed üles poole jäävad ja juured pea üle kõige liiva sisse tulevad.

452. Peterjelli juurte hoidmine.

Nende juurte hoidmine on selsamal wiisil, kui sellerite juures on õpetatud.

453. Burode hoidmine.

Selle nimelistel juurtel saavad lehtede otsast tiigid maha lõigatud ja poolest saadid keldri liiva sisse pandud, nii et lehed ülespidi tulevad.

454. Punaste peetide hoidmine.

Paras jagu peeta saab keldri nurka hunnikusse pandud ja nii palju kuiva liiva päale raputatud, et nad ülepea kaetud on.

455. Kaalide hoidmine.

Kaalid saavad jelsamal wiisil hoitud, kui peetide juures on õpetatud.

456. Wärske kapsta hoidmine talweks.

Tõmba 20 ilusat kapsta-pääd sügisel maa sees üles ja pane keldrisse juuri pidi liiva sisse, nii et pääd päält kokku ei puutu. Sel wiisil on, kuni kewadeni wärskeid kapstaid kae pärast wõtta.

XII. Jookide walmistamine.

457. Kohwi teetmine.

Pane 5 toopi wett kohwimasinasse ja aja keema. Siis pane sinna 15 theelusika täit jahwatatud kohwi kotiga sisse ja keeda läbi wala des 10 minutiga walmis. Seda kohwi wõib ka kafe jao figurijahuga segada. Kohwi joodakse röösa koore ja suhkruga.

458. Sokolaadi keetmine.

Pane poolteist toopi hääd rööska piima tulele ja lasse keema minna. Selle wahel sees riivi 3 tahwelt sokolaadi ühte kausi, pane sinna juurde 8 munakollast, 2 terwet muna, 4 supilusika täit suhkurt ja õõru siis puulusikaga hästi wahule; pane siis piim kloppides järg järgult sinna juurde, wala siis kastrulli sisse tagasi ning keeda puuwispliga kloppides, et pea keema minetul ja hästi wahul on. Siis wala hõbe-kulbiga tasside sisse ja anna kuumalt lauale. Kui soowid, wõid sokolaadi ka ilma suhkruta keeta ja iga tassi pääle üks theelusika täis wahule löödud wahu-koort panna.

Sokolaadi juurde tulewad biskwiit-koogid anda.

459. Mandli-piim.

Pane 2 naela magusaid mandleid paariks minutiks keema wee sisse ja wõta siis koor maha. Nüüd pane neid juure uhmri sisse ja tambi kiiluga kuni mandlid jahupeenitseteks lähewad, tampimise juures pane paar supilusika täit külma wett juurde, muidu lähewad õlile, siis sega seda toobi külma weega ja lasse läbi kurn-rätiku jahwtikatlasse. Nüüd pane kaks naela tükk-suhkrut juurde,

pane tulele, ja nii pea kui keema läheb, võta tulelt ära ja lasje läbi jöhw=õela sügawasse kausji. On külmaks läinud, siis wala pudelite sisse ja pane päält kinni. Seda piima wõid pudingi juurde soostiks pruutida, ehk kui joogi tarwis, siis pane wett juurde.

460. Sooja õlle keetmine.

Pane 2 pudelit õlut kastrulliga tulele ja aja keema. Selle wahel sees õõru 5 supilusika täit suhkrut 6 munatollasega wahule, siis wala kuum õlu ümber segades natukese kaupa sinna juurde, wala siis kastrulli sisse tagasi, pane tükk ingweri ja tükk kaneeli sisse, lütkka tulele ja keeda puuwisp=liga segades, kuni õlu pea keema läheb ja hästi wahul on. Tõmba siis tulelt ära, wõta kaneel ja ingwer wälja ja wala klaasidesse.

461. Kuum marjawiin.

Poolteist toopi punast marjawiina, ligi pool toopi wett, kaks naela suhkrut, tükk kaneeli ja thee=lusika täis nelkijid saawad puhta kastrulli sisse pandud. Nüüd pane tulele, ja nii pea kui keema läheb, wõta tulelt ära, wala läbi thee=õela klaas=side sisse ja anna kuumalt ümber.

462. Muna=jook konjakuga.

Selle jaoks võta kaks tuhja punshiklaasi, pane kumbagi sisse 4 theelusika täit peenikest suhkrut ja kaks munakollast, klopi theelusikaga hästi vahule, nii et üle poole klaasi tõuseb. Lisa siis kumbagisse klaasi väikse nappiklaasi täis keema wett ja nii palju konjakut, et klaas täis saab ja sega theelusikuga segi.

463. Muna=punsh teist wiisi.

Kaks pudelit walget marjawiina, jahwt 3 sitronist, 18 muna ja poolteist naela peenikest suhkrut pane ühte kastrulli ja klopi segi. Siis aja laia sügawa panni pääl kaunis sügawalt wett keema, pane kastrull sinna sisse ja keeda puuwiispliga floppides, kuni tummilihaks ja hästi vahule läheb. Võta siis tulelt ära, sega üks õlleklaasi täis konjakut ehk rummi juurde, wala klaaside sisse ja anna ümber.

464. Külma ananas=punsh.

Üks ilus wärsk ehk sisse tehtud ananas saab õhukesteks siiwideks lõigatud, õige pakjult peenikest suhkrut pääle raputatud, supiwaagnasse pandud, pool õlleklaasi täit madeirat juurde wala-

tud ja siis 24 tundi seista lastud. Siis pane poolteist naela suhkrut, 4 pudelit hääd marjawiina ja pudel shampanjat sinna juurde, jega siis ilusti segi ja anna klaasidega ümber.

465. **Soe ananas-punsh.**

Poolteist pudelit walget marjawiina jaab korter arakuga segatud ning tule pääl kuumaks aetud. Siis lisa sinna juurde pool naela suhkrut, ühe sitroni sahwt ja üks klaas kanget theed, mis ühest loodist theest on keedetud. Selle punshi juurde wõta nüüd niisama walmistatud ananas kui külma punshi juures sai õpetatud. On see eelnimetatud jagu tulel kuumaks läinud, siis wala üle ananasi, kata kindla kaanega kinni ja lase pool tundi sooja koha pääl tõmmata. Siis anna kuumalt pärast klaasidega ümber.

466. **Alpfelsini-punsh.**

Koori 6 apfelsiini ära, lõika õhukesteks siidideks ja pane ühe tirina sisse ja lisa sinna juurde: sahwt kolmest sitronist, 2 naela peenikest suhkrut, üks pudel rheinweini, üks pudel walget prantswiina, pool pudelit madeirat, 3 napsiklaasi konjakut, üks pudel shampanjat ja hääd suur tükk

ära pestud jääd. Siis sega ilusti hõbe-supilu-
sifaga ümber ja lasse üks tund kinni kaetud seista.

467. Aprikofi-punisch.

Lõika 10 ilusat värsket aprikofi lõhki, võta
seemned välja, pane punschi = tirinasse ja pane
arvata pool naela peenikest suhkrut, üks õlleklaasi
täis portwiina ehk madeirat juurde, kata kaanega
kinni ja lasse viis tundi seista. Selle waheajal
pane üks pudel šampanjat üks pudel Vin de
Craves, poolteist naela tükk-suhkrut, kastrulli sisse
ja aja tule pääl kuumaks. Siis lisa sinna juurde:
šahwt kahest sitronist ja kolmveerand pudelit
Jamaika rummi. Sega siis segi ja wala läbi
tihke rätiku aprikooside pääle tirina sisse, kata
päält kinni ja lasse mõni tund külma käes seista.

468. Maasika-punisch.

Pane 2 toopi küpsnud maasikaid kurn-rätiku
sisse ja pigista neist šahwt ühe tirina sisse välja.
Siis lisa sinna juurde üks pudel Moselweini,
üks pudel Vin de Craves, üks pudel punast
marjamiina, 2 pudelit šampanjat ja poolteist
naela peenikest suhkrut, sega hõbelusifaga, kuni
suhkur ära sulab ja pane weel mõni tükk puhast
jäätuft sisse.

469.. Wabarna=punſch.

Selle punſchi walmistamine on niisama, kui maasika = punſchi juures ſai õpetatud, muud kui maasika=ſahwti asemele wõta wabarna=ſahwti.

470. Külm punſch lihtſal wiisil.

Pane 2 pudelit walget marjawiina, üks pudel arakut, poolteist naela peenikest ſuhkrut, üks ſiiwideks lõigatud ſitron ja ſahwt 4 ſitroniſt ühe tirina ſiſſe ning liiguta hõbeluſikuga nii kaua ümber, kuni ſuhkur ära ſulab. Klaasidega anna ümber.

471. Kefos portwiinaſt.

Boole toobi keewa weega ſaab weerand naela tükk=ſuhkrut ära ſulatatud, ſiis ſinna juurde üks pudel hääd portwiina ja üks ſiiwideks lõigatud ſitron pandud, läbi ſegatud, kaanega kinni kaetud ning pool tundi kuuma koha pääl ſeiſta laſtud. Seda punſhi anna klaasidega ümber.

472. Soe punſch konjakuga.

Sulata poole toobi keewa wee ſees üks nael tükk=ſuhkrut ära, pane ſinna juurde: üks pudel hääd konjakut ja üks ſiiwideks lõigatud ſitron.

Nüüd pane tirinaga kuuma koha pääle ja lasje pool tundi seista. Klaasidega anna ümber.

473. Nekos punasest marjawiinast.

Selle joogi valmistamine on niisama, kui portwiina nekosi juures sai õpetatud, muud kui portwiina asemele võta üks pudel punast marjawiina ja pool õlleklaasi konjakut.

474. Punsch rummiga.

Pane ühe kastrulli sisse kolm korterit wett, poolteist naela suhkrut, üks lood theed, üks lood rosinaid ja jahwt ühest sitronist, pane tulele, lasje läbi keeda ja lasje läbi tihke rätiku punshi-tirina sisse. Lisa siis sinna juurde: üks pudel hääd rummi, kata kaanega kinni, ning lasje pool tundi kuuma koha pääl seista. Anna klaasidega ümber.

475. Rootsi punsch.

Ala üks toop wett, 2 naela tükk-suhkrut ja poolteist naela kandist kastrulli sees keema. Võta tulelt ära ja pane sinna juurde 2 pudeli täit arakut, üks pudel šampanjat ehk Vin de Caves, jahwt ühest sitronist ja sega segi. On ära jahtunud, wala pudelite sisse, pane päält kõwasti kinni ja sea jäätuse pääle seisma. Saab külmalt joodud.

476. Magus kruus.

Kaks pudelit valget marjaviina, üks nael peenikest suhkrut, üks lood tükkideks murtud ka-neeli, 2 siimideks lõigatud sitroni saab tirina sisse pandud, päält kinni kaetud ja nii 8 tundi jaheda koha pääl hoitud. Anna klaasidega ümber.

477. Jäätuse-joof sherrist.

Selle jaoks saavad suured klaastannud võe-tud ja igasse kannusse 3 väikest tükki puhast jääd, 3 siimi sitroni, üks õlleklaas sherri, pool õlle-klaasi külma wett ja 5 theelusika täit peenikest suhkrut pandud. Segatakse höbelusikaga läbi ja joodakse läbi peenikese klaastoru.

478. Sitroni limonad.

Võta poole toobiline klaastruus, pane sinna sahwt kahest sitronist, 3 supilusika täit peenikest suhkrut, paar väikest tükki jäätust ja nii palju külma wett, et kruus täis saab, juurde ja sega höbelusikaga hästi läbi.

479. Limonad marja-sahwtist.

Võta üks õlleklaasi täis läbi rätiku pigis-tatud wabarna- ehk maasika-sahwti, pane sinna

Hermann. Iga aastakäik maksab poogitult 1 rbl. 20 kop.

Paulu-kaja. Soolo-laulud loori- ja mola-heliga meeste- ja segahäätel ühes laulda. Esimene miht. Trütki andnud R. A. Hermann. 16 lht., hind 15 kop.

Enteruse wäitene Katekismus. Wiis pää-tükki. 16 lht., hind 5 kop.

Mesilane. Õpetus, kudas mesilasi kasulikut pidada. Välja andnud G. Daniel. 74 lht., h. 30 kop. (Sijuti ilmunud)

Möldri saladus. Eh. Kannikese uudisjutt. Teine trütk. 108 lht., hind 20 kop.

Rõuge - armid. Eduard Wilde uudisjutt. 54 lht., h. 10 kop. (Sijuti ilmunud.)

Täieline Wene keele õpiraamat. Iseäranis Eesti koolidele ja iseõppimise tarbeks. Kirjutanud Dr. R. A. Hermann. 176 lht., hind kõwasti köidetud 50 kop., pehmete kaantega 40 kop. (Sijuti ilmunud.)

Töömehe tütar. Eduard Wilde uudisjutt. Teine trütk. 175 lht., h. 30 kop.

Tundmuste wangis. Eh. Kannikese uudisjutt. 80 lht., h. 20 kop.

Wacne laps. Ilus jutt. M. Lenzi järele eestistanud G. E. Luiga. 128 lht., h. 25 kop.

Wene keele õpiraamat. Iseäranis walla-koolidele ja iseõppimise tarbeks. Kirjutanud Dr. R. A. Hermann. Esimene jagu. Kolmas trütk. 78 lht., hind 20 kop.

Kõik ülemal nimetatud raamatud jaadame ka posti kaudu neile kätte, kes meile raamatu hinna, kas puhtas rahas ehk postmarkides, sisse jaadawad. — Pääle selle on meie juures weel kõiki **wallawa-litsuse raamatuid** jaada ja wõetakse tellimisi nende pääle igatahes wastu. Kõiksugu **trükitööd** toimetatakse kõige uuemate ja kenamate tähtedega ruttu ja odawasti.

Sind 60 top.