

Köögi raamat.

Õpetus,

tudas perenaised ja söögitegijad tarwi-
likka toimetusi ja jooksiid wõiwad
walmistada.

Kolmas



trükk.

Trütkind M. Tõnisson'i kuluqa.

Röögi raamat.



Õpetus,

kudas perenaised ja söögitegijad tarwi-
litka toimetusi ja jooksiid woiwad
walmistada.

Kolmas



trükk.



Trükitud M. Tõnisson'i kuluga.

M. Tõnisson

J. K.

I. Leivad.

Üleüldised juhatused.

1. Leiva nõuu ehk astjas piab enne juure panemist sooja meega loputatud saama. Seda tehtakse selliviisil, et see wesi nõuusse kallatakse, natuke aega kaane all seista lastakse, siis käega pisut nühitakse, et peale löönud hallituse moodi korb ära kaob, ja see wesi siis ära kallatakse. Kus aga nädalas kaks ehk kolm korda leiba tehakse, seal ei ole niisugust pesemist tarwis. Leiva nõuu hoitagu soojas ning kuivas kohtas, kus seda wõimalik ei ole, seal piab teda 12 tundi enne juure panemist tuppa toodama.

2. Nõnda kui nõuu, nõnda piawad ka leiva jahud 12 tundi enne juure panemist soojas kohtas seisma, et nad soenewad.

3. Kui leiva juur on pantud, piab leivanõuu heaste soojas kohtas hoitama ja willaste tekkidega kinni kaetud olema. — Kus nõnda tehtakse, nagu nendes kolmes punktis olen rääkinud, seal ei ole — soojematel aegadel — juure-pulli ehk juure-pätsi pruukimist tarwisgi; külmematel aegadel, kus tuba wäga külm on, piab aga teda abiks wõetama.

4. Juure-pull piab kuiva jahude sees hoitud saama; mujal hakkab ta hallitama. Ja kui teda tarwitada tahetakse, siis pantagu teda sellejama palawa wee sisse, mis leiva juure tarwis nõuusse panti ning lastagu wtiis minutid seal sees liguneda, enne kui wett lei-

Отъ Медицинскаго Департамента Министерства Внутреннихъ Дѣлъ отъ 2. Ноября 1894 г. за № 9429.

Дозволено цензурою. — Юрьевъ, 20-го Сентября 1895 г.

gets tehtakse. Mida leigem juure wesi, jeda walgem leib.

5. Ruki-püüli leiba jaoks piab ijaaraline astjas ehk nõuu olema, siis saab tema maitsemam ning parem. Kus jeda aga väga harwalt tehtakse, seal wõib teda ka jämeda leiba nõuu sees hapendada.

6. Riisu-püüli leiba ehk saiija tehtakse juure, kiviist waagna ehk selle jaoks walmistatud puust wanni sees. Meie maa riisu-püüli jahu pannakse toobi piima peale 5 naela, aga Wene jahu 4 naela. Siiski ei wõi kindlat otjust selle kohta igakord ütelda, sest mõned jahud paisuwad wähem, mõned rohkem.

7. Ühekja naela hea rukijahudest saab 12 naela leiba. Kui tainas 17 naela kaalub, siis on teda küpsenult 14½ naela.

8. Rõikidele leibadele ja saijadele on hea, kui küpsutamise ahi enne õieti palawaks on küetud, siis peldad kinni pannakse ja sellwiisil parajaks lastakse jahtuda. Ahju parajust tuntakse sellest, kui jahud ahju põhja peal pikkamisi pruuniks lähewad.

9. Jämedad rukileiwad, ruki-püüli leiwad ja saiad saagu kõik enne ahju panemist walmis weeretatud ning laua ja pannide peal kerkida lastud, siis saawad nad paremad.

2. Jäme ruki leib.

Siht ehk jämeda ruki leiba tegemise jaoks wala-
takse leiget wett leiba astjasse, mis eespool antud õpetuse järel on puhastatud, ja segatakse sedawõrd jämedat ruki jahu sisse, et paras tainas saab. Siis kaetakse astjas ehk nõuu willaste riietega pealt kinni ning lastakse 24 tundi hapneda. Astjas seistku sell ajal soojas kohtas. Kui tainas maha heitnud, siis on teda paras aeg sõtkuda. Jahu segatagu nõnda palju jekka, et tainas paras kõwa on. Sõtkumist piab hoolega toimetama,

tama, kuni käed tainast puhtaks lööwad. Mida kaemine tegija tainast wõib sõtkuda, jeda parem leib saab. Sõtkumise järel tehtakse tainas filedaks ja lastakse kerkida, kuni pealt lõheneb. Siis weeretatakse teda jahuse laua peal parajateks osadeks ja pannakse palawasse ahju küpsema, mis üleüldise juhatusel 8-ma järgu õpetuse järel on küetud.

3. Kartulatega jäme ruki leib.

Riisuguse leiba walmistamiseks wõetakse 10 naela jämedat ruki jahu, segatakse pahnult keewa wee sisse ja klopitakse hoolega segi. Siis raputatakse kuiwa jahu taignale peale ja lastakse hapneda. On tainas 10 tundi hapnenud, siis kooritakse wee sees keedetud kartulaid ja pigistatakse neid õieti peenikeseks. Sellest pudrust segatakse kolm supi tadriku täit hapnenud taignale jekka, lisatakse nii palju jahu weel juurde, et ta mitte väga wedelaks ei järe, puistatakse jahu peale, kaetakse kinni ja lastakse teise päewani hapneda. Siis pannakse temale 2 lusika täit head pärmi, peutäis puhtaid kõõmneid, pisut soola ja niipalju jahu weel juurde, et tainas kaunis fitte saab. On tainas nõnda tubliste läbi sõtkutud, et ta juba kaunist walget nagu näitab, siis tehakse ta filedaks, raputatakse temale jahu peale, kaetakse jälle kinni ja lastakse tubliste kerkida. Sellejärele weeretagu neid, tehtagu pealt filedaks ja küpsatagu nagu muid leibasid. Riisugusel wiisil walmistatud leib on õieti kobe, ja seisab kaua wärste.

4. Jämedast ruki jahust magushapu leib.

Kui jämedast ruki jahust magushapu leiba tahetakse teha, siis sõelutagu 10 naela jahu leiba nõuu sisse ja walatagu 5 toopi keewa wett peale, kaetagu pealt kinni ja lastagu 12 tundi seista. Siis segatagu temale 2

naela hapu tainast hulka, ja nõnda palju sõelutud ruki jahu juurde, et tainas paras kõva saab. Siis kaetakse nõuu pealt jälle kinni ja lastakse 12 tundi nõnda seista. Selle järele weeretatakse tainas parajateks osadeks ja pannakse palawasse ahju küpsema.

5. Magushapu piili leib.

$\frac{1}{2}$ külimittu rukipüüli jahu kallatakse leiva nõuu sisse, walatakse umbes 7—8 toopi keeva wett peale ja tambitakse mõlaga kuni kuiwi jahu sees enam näha ei ole. Tainas olgu nõnda paks, et möla sees püsti seisab. Nüüd tehtakse tainas pealt tasaseks, wõetakse möla wälja ning puistatakse kaunis paks kord jahu peale. Siis kaetakse teda pealt kinni ja lastakse soojas kohtas 24 tundi hapneda. Selle järele klopitakse teda tubliste ja hoolsaste läbi ning pannakse jälle niifugune paks kord jahu peale nagu esimesel korral, kaetakse sooja riietega hoolsaste kinni ja lastakse 12 tundi hapneda. Kui see aeg möödas on, klopitakse jälle tainast hoolsaste, toimetatakse endist wiisi ja lastakse jälle 12 tundi hapneda. Sellejärele klopitakse teda hoolega, riputatakse õhukene jahu kord peale ja lastakse kerkida. Kui ta on kerkinud, siis pannakse hea peutäis soola ja natuke kõõmneid sisse ning sõtkutakse, jahude juurde lisamisega, parajaks tainaks. Nüüd weeretatakse temast laua peal parajad osad ja pannakse palawasse ahju küpsema. Selleks kulub nendel umbes $1\frac{1}{2}$ tundi aega ära.

6. Mage ruki-püüli leib.

Wõetakse weifene osa soojendatud ruki-püüli jahu, raputatakse temast paras osa leiva nõuusse, walatakse senna juurde toop leiget röõska piima, paar supilusika täit õige wärsket ning head pärmi ja natukene soola. Sõtkudes pannakse jahu niipalju aeg ajalt juurde, et tainas õige fitte saab. Sõtkumine wältab pool tundi. On

tainas soojas kohtas heaste tõusnud, siis pannakse leiwad wõiga määritud panni peal ahju küpsema. Enne ahju panemist wõetakse neid klopitud munaga ja lastakse panni peal pisut aega kerkida. Ahju palawus wõib niifamafugune olla nagu liht leival.

7. Nisu leib. (Sepik.)

Jämeda nisu leima tegemiseks wõetakse toop leiget sõtkitud röõska piima, segatakse sellele kuiwi jahu sekka, pannakse siis 2 tubli lusika täit head pärmi hulka (kellel võimalik, see pangu ka üks nael wõid selle tainale sekka). Tainast on tarwis nõnda kaua sõtkuda kuni ta käte küljest lahtub. Siis kaetakse ta soojalt kinni ja lastakse kerkida. Kui see on sündinud, weeretatakse teda parajateks leibadeks, lastakse natuke aega kerkida ja wõetakse klopitud munawedelikuga; kellel muna ei ole, see paitagu neid piimase käega. Küpsutamise ahi wõib pisut jahedam olla, kui ruki leiwadel. Umbes tunni ajaga saawad nad küpsiks.

8. Odra leib.

Wõetakse 2 toopi haput piima, segatakse sellele weiflane peutäis soola ja kaks thee lusika täit puhastatud jooda pulvert sekka, liigutatakse siis seda segi hoolsaste ümber, kuni ta tubliste kähijema hakkab. Siis sõtkutakse nõnda palju sõelutud odra jahu sekka, et paras tainas saab, tehtakse kaunis õhukesed leiwad ja pannakse kohe parajasse ahju küpsema. Tainast ei tohi kaua sõtkuda.

Kellel jooda käepärast ehk saadawal ei ole, see wõtku magedat piima ja pärmi ning walmistagu teda nagu nisu leiba.

9. Walge jai.

Kes head jaija tahab saada, piab selle tegemise juures igas asjas hoolas ja puhast olema; kõik nõuud ja

ka käd piavad väga hooljaste puhastatud olema. Et kättest seebi maik kerge on taigna külge hakkama, sellepärast piab kae küünele alused, pärast seebiga pelemist, terava nua ehk nõela otsaga ära puhastama, siis veel kord puhta leige weega käsja loputama, ära kuivatama ja kuiva jahudega üle õeruma.

Saia jahud peavab 12 tundi enne sõtkumist sooja koha peal seisnud olema. Wann ehk waanas, mida taina tegemiseks pruugitakse, piab soe olema; seda võib ka nõnda soojendada, et temale, pool tundi enne tegemist, keema wett sisse walatakse ja nõnda seista lastakse. Selle aja sees tuuakse kõik walmis, mis saia tegemise juures tarwis läheb, nagu soola, pärm, suhkurt, võib ja mune. Siis tehtakse 2 toopi rõõska piima leigeiks — nõnda soojaks, nagu ta lüpses on, aga mitte soojemaks. Ka ei ole hea kui piim palawaks on läinud ja teda külma piimaga leigeiks tehtakse; niisugune piim teeb saia kõwaks ja sikkaks. — Leige piim walatakse nüüd saia nõuu sisse, lisatakse jenna juurde 2 lusika täit soola, neli lusika täit peenikest suhkurt, 5 lusika täit wärsket pärm ja nii palju jahu, et paras floppida on. Kloopimise järel puistatakse õhukene kord jahu tainale peale, keetakse sooja rätikuga pealt kinni ja pannakse sooja koha peale kerkima, kus külm õht peale ei pease. On ta juba kammis kõrgel tõusnud, siis wõetakse nael wõid, mis leige wee sees seistes pehmeks on lastud minna ja segatakse tainale selka, ja weel sedawõrd jahu, et ta parajaste kannatab pannide peale panna. Teda sõtkutakse niikaua, kuni tainas kätte küljest lahti lööb. Nüüd raputakse õhukene korrakene jahu peale ehk tehakse ka jahuse käega pealt tasajeks, kaetakse kinni ja lastakse kerkida. Selle järele pannakse tuli ahju. Kui tainas niipalju on kerkunud, et weikesid pragusid peal näha on ja kui tuli sünnib maha tõmmata, siis weeretatakse temast parajad leivad ja pannakse pannide peale, mis wõiga ehk pekilihaga on wõidetud, lastakse seal pi-

jut aega weel kerkida ja pannakse siis ahju küpsema, mis jahedam peab olema, kui rufi leiwadel. Nad tarwitawad küpsemiseks umbes $\frac{3}{4}$ tundi.

Sellest jamaft tainast wõib ka fringleid, jarw-saiatefi ja kukleid teha. Nii heaste weikesed, kui ka ülemal nimetatud juured saiad tulewad flopitud muna wedelikuga pealt filedaks teha.

10. Kollane sai.

Kümne kopiku eest jahwranit pannakse alustasfiga sooja koha peale kuiwama, õerutakse siis haamri ehk wajara põhjaga õieti peenikeks, lisatakse 4 ehk 5 lusika täit sooja piima peale ja lastakse sooja koha peal natuke aega liguneda. Siis pannakse soojendatud saia nõuu sisse 1 toop leigeiks tehtud rõõska piima, 5 lusika täit peenikest suhkurt, 3 lusika täit wärsket pärm, pisut soola ja ülemal nimetatud jahwran. Nüüd segatakse nii palju peenikest jahu sisse, et paras floppida on, puistatakse siis pisut jahu üle ja pannakse sooja koha peale kerkima. Selle aja sees pestakse nael rosinaid sooja weega puhtaks ja nopitakse paremad ükskõik tadriku peale kuiwama. Niisamati pestakse ka $\frac{3}{4}$ naela wõid leige weega üle. On tainas soowitawa aja kerkunud, siis pannakse temale wõi sisse, pigistatakse hooljaste läbi, lisatakse nii palju jahu weel juurde, et paras on ja sõtkutakse nii kaua kuni käsi tainast puhtaks läheb. Siis kallatakse kuivad rosinad sisse ja sõtkutakse segamine, tehtakse pealt tasajeks, lastakse kerkida ja küpsutatakse nagu walgetgi saia.

Sellest tainast wõib liht leibasid ehk ka fringelt teha, nõnda, kudas keegi ise tahab.

11. Korbi leiwad.

Korbi leiwad wõib küpsutada jämeda nisu jahu taignast (7.) ehk walge saia taignast (9); need leiwad

tulewad aga weikesed teha ja saawad sellepärast ka rutem küpsjeks.

Korbi kasteid, mis nendele küpsjeks saamise ja lõhki lõikamise järele peale pannakse, walmistatakse mitmet moodi, milledest ma siin ühe awaldan. Selleks kasteks wõetakse wiest munast wahujeks löödud wedelik, segatakse temale $\frac{1}{2}$ toopi head hapu koort ja $\frac{1}{2}$ toopi paksu piima sekka ning tõstetakse lusitaga korbi poolede peale. Siis pannakse nad natukeseks ajaks jälle ahju tagasi, et kastele helepruuni korukene peale tuleb, mille järele nad ahjust wälja wõetakse, puhta külimitu ehk muu nõuu sisse pannakse, puhast lina üle laotatakse ja jahtuda lastakse. Sellkombel jahutates lähewad korvide koorukesed sooja auru sees heaste pehmeks ehk tümaks.

II. Supid.

12. Üleüldised juhatused.

1. Kõige suppidele pantagu juba hakatuses paras oja wedelikku; kui temale pärast wett juurde lisatakse, siis läheb supi maitse halwemaks.

2. Lihajuppi keedetagu ikka kindla kaane all paraja tule peal. Tuld ei pia ka mitte lastama wahel ära kustuda, waid piab ühte järke all põleda lastama, kuni supp walmis saab.

3. Iga perenaine piab teadma, kui palju tema perele suppi tarwis läheb; 5 naela wärske elaja lihaga wõib 10 toopi suppi keeta. Elaja liha keemiseks arwatakse 3 tundi; wana looma liha tarwitab weel rohkem aega. Kui pada ilma kaaneta on, siis kahaneb eetes 10-nest toobist wedelikust 4 toopi ära.

4. Würtsiid ning pipraid ja muid rohtusid pruugitagu suppide keetmise juures dieti wähe. Üksnes peeterfili lehti ja juuresid wõib alati tarwitada.

5. Kõige roogade keetmise aeg tuleb sellest pilgust arwata, mill ta keema hakkas, aga mitte sellest ajast, kui pada tulele pandi.

6. Odra tangud nõuawad 2 tundi keemise aega, kuna kaera tangud $\frac{1}{3}$ tunniga pehmeks saawad.

7. Suppide, kui ka muu jookide walmistamise pada ei pia ialgi liiwaga pestama, waid muudu pehme nuustikuga.

8. Kui mõni pada piaks sine wälja ajama, seda piab seebiga puhtaks pesema, siis weega heaste ära loputama, sellejärele tulele panema ja seal sooja käes raswaga seebi õeruma, kõige rohkem põhja, ning siis weel kord weega kergelt üle loputama.

9. Wärskeid liha luid ei ole tarwis mitte ära wifata, nendega wõib, kui neid rohkesti on, weel suppi keeta.

10. Siig soolast liha on tarwis enne keetmist külma wee sees liutada, aga mitte sooja wee sees.

13. Kamuleem.

Kamuleent keedetakse mitmel wiisil ja mitmesugusest materjaalist. Kõige kasulikum ja tähtsam on teda aga wärske liha kortidest keeta, nimelt sügisel, mill loomasid korruga rohkesti saab tapetud. Enne, kui liha soola pannakse, wõiwad kõik suuremad luud wälja wõetud saada ja weikesteks tükkideks rajjuda. On kondid külma weega tubliste ära pestud ja loputatud, siis pannakse nad puhta paja sisse rohke külma weega keema. Wahtu, mis keema hakkates kogub, riijutakse õhuke puu lusitaga pealt ära, lastakse siis keedist 3 tundi aega keeda, et wedelik kaunis wähejeks jääb. Siis lisatakse fenna juurde weel natukene püüli jahu,

paar porgandit, pijut soola ja kaks peterfili juurt ning keedetakse nüüd $\frac{1}{2}$ tundi. Selle järele võetakse pada tulelt ära, aetakse wedelik läbi jõhvi sõela ja pannakse külma koha peale seisma. Niiisugusel kombel walmistatud leent võib kasutada ja ka supptide ramuks tarvitada.

14. Erne supp.

Võetakse 12 toopi jõe wett, 5 naela lamma liha, pannakse hoobilt patta ja lastakse $\frac{1}{2}$ tundi keeda; kui noore lamma ehk talle liha on, siis on sellest juba küllalt kui liha ja wesi enne ernede sisse panemist paar minutit on keenud. Nüüd võetakse $2\frac{1}{2}$ toopi häid pehmeks keejaid erneid, pestakse neid mitme weega puhataks ja tõstetakse pajasse. Kes soowib, võib ka 1 korten odra tangu juurde lisada, aga minu tahtmise järele maitseb tangudeta erne supp parem. Kahe tunniga, kaane all keetes, saab niiisugune supp walmis.

Kellel võimalik, see lisagu waagnasse tõstes supile rõõska koort ehk ka rõõska piima weel juurde.

Kus jõe ehk oja wett saada ei ole, seal pannakse 10 toopi kaewu wee peale 1 thee lusika täis walget sooda pulwert jekka.

Kirjud erned ja need, mis mitte pehmeks ei kee, tulewad liutada ja kupaatada enne kui neid liha juurde pajasse pannakse. Kui liha väga soolane on, siis piab teda enne keetmist tükk aega külma wee sees liutata. Erneid võib ka piimaga keeta. Siis piab aga wett pijut vähem võetama ja liha asemele 5 toopi rõõska piima pantama, walmis jaamise lõpul.

15. Ua supp.

Võetakse 3 toopi ube, kallatakse pange ehk ämri täis (10 toopi) palawat wett peale ja lastakse 12—18

tundi liguneda. Siis võetakse 14 toopi jõe ehk oja wett, 5 ehk 6 naela siialiha ja pannakse keema. Kes tangudega ua suppi tahab, see pangu ühes lihaga 1 korten odra tangu patta. Kui liha ning wesi on keema hakkanud, siis pestakse nad paari weega weel üle ja tõstetakse pajasse. Umbes kahe tunniga, kaane all keetes, saab supp keenuks.

Nõnda, kui ernestest supi juures tähendasin, nõnda võib ka ua suppi piimaga keeta.

16. Läätsse supp.

Läätsse suppi keedetakse niisama sugusel wiisil nagu ua suppi, kuid läätsi piab vähem võetama ja mitte liutama. Mõned kiidavad piimaga keedetud, mõned lihaga ehk raswaga keedetud suppi paremaks, sellepärast tehku igailks oma parema tahtmise järele.

17. Kartula supp lihaga.

Võetakse 5 naela liha, 13 toopi wett ja pannakse pajasse keema; kui wärsket liha on, siis piab ka soola panema; soolast liha piab aga enne külma wee sees liutatama, et supp mitte liig soolane ei jaaks. On liha poolpehmeks saanud, siis lisatakse senna juurde 6 puhastatud ja katki lõigatud porgandit ning 2 peterfili juurt ja mõned peeterfili lehed. Kui liha pehmeks on keenud, siis tõstetakse 5 toopi puhastatud kartula lõikusiid weel juurde ja lastakse keeda, kuni nad tümaks ehk pehmeks hakkawad jaama. Siis võetakse $\frac{1}{4}$ toopi piima, 2 lusika täit rõõska koort ja 2 peütait peenikest püüli jahu, klopitakse heaste ära ja kallatakse patta. Selle järele lastakse weel kord keema hakata ja supp on walmis. On see supp aga wärsket lihaga keedetud, siis ei ole piima, koort ega jahu tarwis, waid nende asemelle pannakse kaks ehk kolm loorbeeri lehte pajasse.

18. Kartula supp piimaga.

10 toopi wett aetakse keema, pannakse senna sisse 2 weikest peutäit soola ja 6 toopi kartula lõikufid. Kui kartulad pehmeks hakkavad saama, siis kallatakse nii palju wett pealt ära, et pealmised kartula lõigud kuuwale jääwad ning walatakse senna asemelle 6 ehk 7 toopi külmas kohtas hoitud ja ära kooritud rööska piima. Kui ta nüüd keema on hakkanud, siis lisatakse senna juurde weel 3 peutäit peenikest jahu, mis röösa piimaga on ära klopitud. Kes vähem suppi soovib teeta, võtku materjaali vähem, kui siin on nimetatud.

19. Wärske kapsa supp piimaga.

6 toopi wett pannakse pajasse, aetakse keema ja lisatakse siis 4 katti lõigatud porgandit senna juurde. On need $\frac{1}{4}$ tundi aega keenud, siis kallatakse 2 toopi rööska piima peale ning aetakse jälle keema. Selle järele pannakse 2 head kapsa pead weel juurde, mis enne peenikeseks on lõigatud. Kui nad 20 minutit on keenud, siis segatakse 2 weikest peutäit peenikest nisupüüli jahu $\frac{1}{4}$ toobi piimaga, kallatakse peale ja lastakse 10 minutit keeda. Sellejärele kallatakse weel 1 toop rööska piima ja 6 lusika täit rööska koort juurde, lastakse siis pisut keema hakata ja wõetakse tulelt ära. Sööjad pangu aga tähele, et nad kõhudele liiga ei tee! —

20. Wärske kapsa supp lihaga.

4 naela lamma liha, mis mitte wana ega liig soolane ei ole, ja 8 toopi wett pannakse patta keema. Kui waht on pealt ära riisunud, siis lisatakse keedijelle 5 tera würtsi, 3 tera pipart ja 1 näputäis

peeterfili lehti juurde. On liha nüüd $1\frac{1}{2}$ tundi keenud, siis pannakse 4 peeneks lõigatud porgandit sisse, $\frac{1}{4}$ tundi hiljem pannakse üks juur ehk 2 weikest peenikeseks lõigatud kapsa pead ja jälle $\frac{1}{4}$ tundi hiljem pool toopi kartula lõikufid. Kui lõigud pehmeks hakkavad saama, siis kallatakse korten rööska piima ehk rööska koort, millele 2 peutäit peenikest nisupüüli jahu on sekka segatud, weel juurde, lastakse natuke aega siis keeda ja — supp on walmis, mida mõned suure ifuga sööwad.

21. Wärske supp lamma lihaga.

Wõetakse 5 naela wärsket noore lamma liha, raiutakse parajateks tükkideks, pestakse külma weega ja pantakse 8 toobi külma weega keema. Kui pisut aega on keenud ja waht pealt ära riisunud, siis pantakse paras osa soola, 2 pipra tera, 4 würtsi tera, 2 loorberi lehte ja üks õlleklaasi täis kruubi tangu juurde. Pool tundi hiljemalt 1 peeterfili juur, 4 katti lõigatud porgandit ja tunni aja pärast 2 toopi kartula lõikufid. Enne walmis saamist lõigatakse mõni peeterfili leht õieti peenikeseks, segatakse $\frac{1}{2}$ kortne röösa koorega segamine ja kallatakse supile weel peale. (Würtsi ja pipra terad wõiwad ka ära jääda.)

Wärske sialihaga suppi keedetakse sellamal wiisil, kuid piab aga lahjemat liha wõetama.

22. Klimbi supp.

Wõetakse $\frac{3}{4}$ toopi rööska piima, $\frac{1}{4}$ toopi hapu koort, wiis muna, 1 nael nisupüüli jahu, pisut soola ja klopitakse waagna sees heaste segamine. Nüüd seatakse 4 toopi rööska piima ja 2 toopi wett pajaga tulele. Kui see keema on hakkanud, siis pantakse lusikaga weikesid taigna tükikesi, igauks ise kohta, keema wedeliku sisse ja lastakse seni keeda, kuni klimbid ehk taigna tükikesed kõik peale on tõusnud. Siis on klimbi supp walmis.

23. Tangu supp piimaga.

10-ne toobi jõe ehk oja weega (kellel seda ei ole, see katsugu kaevu weega rahul olla) feedetakse toop odra tangu 2 tundi, walatakse siis 3 toopi rõõska piima juurde ja feedetakse siis weel $\frac{1}{2}$ tundi.

Kui tangu suppi raswaga tahetakse teeta, siis pannakse juba hafatufes liha ehk sia raswa wee sisse.

24. Kaali supp.

3 toopi kaali lõikusid pestakse kolme külma weega ja pannakse rohke oja külma weega ja paraja soolaga keema. Kui nad juba pool pehmeks on jaanud, siis lisatakse nendele 2 toopi kartula lõikusid sekka. On aga mõlemad pehmeks jaanud, siis walatakse nendele 3 toopi rõõska piima peale, feedetakse weel $\frac{1}{4}$ tundi ja tõstetakse siis tulelt ära.

Ka võib kaali suppi lihaga ehk sia raswaga teeta.

25. Kala supp.

Nõnda, kudas kalu mitmet sorti on, nõnda on ka kaladest feedetud suppiid mitmet moodi. Et kitsas ruum köik ei luba mahutada, siis palun raamatu tarwitajaid ühe ainsaga leppida.

Wõetakse 1 nelja naelaline ehk 2 kahe naelalist purikat, puhastatakse ning pestakse hoolega ära, lõigatakse parajateks tükkideks katti, millede peale soola ja peenikest pipart riputatakse. Kui kala liha nõnda wiisi tund aega on seisnud, saab tema paraja oja weega ja kahe loorberi lehega keema pandud, kuhu juurde weel 2 heaste puhastatud peetersiili juurt, 2 lusika täit hapukoort, 1 lusika täis wõid ja mõned kartula lõigud lisatakse. Walmis jaamise eel segatakse weel $\frac{1}{2}$ kortent rõõska koort ja pisut peenikeseks lõigatud peetersiili lehta supile sekka.

Kes soovib, võib ka klimpisid wedelikule hulka teha, niisugusest taignast, nagu klimbi supi juures on õpetatud.

26. Supp linnu lihaga.

Wõetakse paar lindu (olgu need noored kanad, põld-püüd, teder ehk metsis), puhastatakse puhtaks, lõigatakse liha parajateks tükkideks ja pannakse 6. toobi wee ja paraja oja soolaga keema. Kui waht leeme pealt heaste on ära riisunud, siis lisatakse keedisele 1 lusika täis wärsket wõid, 2 peetersiili juurt ja mõned katti lõigatud porgandid juurde. Enne, kui porgandid pehmeks jaawad, pannakse $\frac{1}{2}$ õlleklaasi täit riisitangu leeme sisse. Köige wiimaks weel pisut peenikeseks lõigatud peetersiili lehta, mida enne sisse panemist wõiga heaste läbi õrutakse. Ja linnuliha supp ongi walmis.

27. Öuna supp.

Wõetakse 25 sui-öuna, kooritakse ära ja lõigatakse tükkideks katti, pannakse wähelise oja wee sisse ning feedetakse heaste pehmeks. Selle järele õrutakse neid sõelast, lusikaga surudes, läbi, et heaste peenikeseks läbewad, pannakse siis 5-e toobi weega keema, millele pisut penikest suhkurt sekka on lisatud. Segatakse nüüd heaste segamine, lastakse siis pisut aega keeda ja maitsew roog ongi walmis, mida külmalt võib süüa.

28. Kõrwitsa supp.

Keskmise suurujega kõrwits lõigatakse weifesteks tükkideks katti, feedetakse teda weikese oja weega heaste pehmeks, aetakse siis sõelast läbi, et heaste peenikene on. Nüüd pannakse see pudru 8 toobi rõõska piimaga, kuhu 2 toopi wett, lusika täis wõid ja pisut hapu koort sekka segatakse, pajaga tulele ning feedetakse hoollaste. Sööjad olgu aga ette waatlikud, et wats ei rebene!

29. Supp kuivatud õunadest.

Wõetakse $\frac{1}{4}$ naela kuivatud õunu ja nõnda palju külma wett, et wedelikku supiks jätkub ning feedetakse kuni

õunatükid heaste pehmed on. Siis segatakse 6 lusika täit peenikest suhkurt ja $\frac{1}{2}$ õlleklaasi täit jõhvika ehk sõstra sahwti, mis pudeli sees on hoitud, veel juurde. Kui suppi magus küll ei ole, võib suhkurt veel juurde lisada. Kell võimalik on, pangu ka rosinaid õuna tükkidele hulka.

30. Leiva supp.

Õdetakse $\frac{1}{2}$ toopi leiva koorukestest ehk kõwast leiwast katki lõigatud tükkide, niijama palju ka saia tükkid, 3 lusika täit peenikest suhkurt, pannakse kõik waagna sisse ja kallatakse umbes 3 toopi keewa wett peale. Siis lisatakse 1 õlleklaasi täis rõõska koort veel juurde. Kellel koort ei ole, võtku selle asemelle 3 klaasi täit rõõska piima. Segagu siis heaste segamine ja lastu nõnda kaua liguneda, kuni leiva tükkid pehmed on. Seda maitsewad suppi võib ise jüia ja ka külalistele anda.

31. Õlle supp.

Õdetakse 2 toopi õlut, aetakse keema, riisutakse waht pealt ära, kallatakse toobi katki lõigatud saia tükkide peale, mis enne waagnasse on pantud ja kuhu neli klopitud muna ja 5 lusika täit peenikest suhkurt juurde on kallatud. Nüüd segatakse kõik segamine, walatakse veel korten rõõska koort juurde, liigutatakse ümber ja supp on walmis, mida pidulised hea meelega söowad.

32. Riisi supp.

1 korten häid riisitangu pestakse külma weega puhastaks ja pannakse toobi weega keema. Hakkawad nad juba pehmeks saama, siis walatakse 3 toopi rõõska piima juurde, lisatakse pisut soola ka hulka ja keedetakse aegamööda, kuni riisid üsna tumaiks on läinud.

Kes tahab, võib jüies ka pisut peenikest suhkurt ja kaneeli juurde wõtta.

33. Manna supp.

Õdetakse 3 toopi rõõska piima, 1 toop wett ja aetakse keema. Siis segatakse 1 korten manna-tangu sisse ja keedetakse $\frac{1}{2}$ tundi, ning lisatakse paras osa soola juurde. Ja walmis ta ongi.

34. Tikerperi supp.

Õdetakse toop poolwalminud tikerberi marju, puhastakse ja pestakse ära ning keedetakse 2-ke toobi weega, kastrolli sees, pehmeks. Lisatakse siis $\frac{1}{2}$ naela peenikest suhkurt ja tükkene kaneeli juurde ning keedetakse selle järele veel pisut aega. Nüüd segatakse neli thee lusika täit kartula tärklisi (jabu) weidikese külma weega, walatakse siis kastrolli sees olewa keedise hulka, segatakse läbi ja kallatakse kõik suppi nüüd waagnasse, kust teda soojalt ehk külmalt jüiakse.

35. Mustika supp.

Õdetakse toop walmis saanud mustikaid, mis hoolega on puhastatud, pannakse kastrolli sisse $1\frac{1}{2}$ toobi külma weega keema. Lisatakse siis $\frac{1}{2}$ naela peenikest suhkurt ja tükkide kaneeli juurde ning keedetakse kuni marjad heaste tumaad on. Nüüd liutakse 2 lusika täit kartula tärklisi tassi täie külma weega wedelaks, walatakse siis supile—hooftaste ümber segades—sisse ja lastakse veel natuke aega keeda. Sellega on siis supp, mis hammas mad ja moffad mustaks maalib, walmis.

36. Pohlaka supp.

See hulgakene pohlaka marju keedetakse tumaiks, pigistatakse nendest sahwt wälja ning wõetakse sellest $\frac{3}{4}$ toopi, nõndasama palju wett, tükkide kaneeli ja $\frac{1}{4}$ naela peenikest suhkurt, segatakse kõik segamine ja keedetakse läbi. Siis lisatakse veel õunu, ploomisid ja rosinaid,

mis enne seda mujal on tümaks keedetud, fenna juurde.
Dnne maitsemisele!

3. Pudrud.

37. Kartula pudru.

Wõetakse waagna täis ehk rohkem puhastud ja pehmeks keedetud kartulaid, tampitakse puu nuiaga peenikefeks, et tükkisid mitte enam näha ei ole. Nüüd pannakse teda pajaga tulele, lisatakse nõnda palju röõska piima juurde, et lusikas püsti sees seisab, siis weel 2 lusika täit wõid ja aetakse keema. Paari minutilise keemise järel on pudru walmis; teda wõib külmalt ja soojalt süüa, nõnda kudas keegi ise tahab.

Kui kartulad keenuks saanud ja wesi pealt ära kallatud, siis pannakse nemad kuiwalt weel natukeseks ajaks tulele, et wesine aur wälja läheks. Ja paras osa joola pannakse juba pudru tampimise ajal sisse, sest pärast ei jula ta enam heaste ära. Niisamati on ka hea, kui pudru tulel klopitakse.

38. Tangu pudru.

$\frac{1}{2}$ toopi odra tangu pestakse külma weega, lastakse $\frac{1}{2}$ tundi pehme wee sees liguneda ja pannakse siis $1\frac{1}{2}$ toobi röõsa piimaga paraja osa soolaga keema. On tangud juba poolpehmed ja pudru kaunis paks, siis tõstetakse teda waagna sisse jahtuma. Jahtumise järele segatakse temale 3 klopitud muna $\frac{1}{2}$ kortent röõska koort, 2 lusika täit peenikest suhkurt ja pijut kaneeli hulka, tõstetakse teda wõiga määratud kauksi sisse ning pannakse tunniks ajaks palawasje ahju küpsema, kus ta pehmeks ehk tümaks auudub ja pruuni toorukese enesele peale tõmbab.

39. Manna pudru.

Toop röõska piima aetakse paraja osa soolaga keema, lisatakse temale umbes korten manna tangu — puu lusikaga hoolfaste ümber segades — juurde ja lastakse $\frac{1}{2}$ tundi keeda.

Ta maitseb siis väga hea, kui süies marja kastet juurde wõetakse; kellel seda ei ole, katjugu wõi-kastega rahul olla.

40. Riiji pudru.

Toop röõska piima aetakse keema, lisatakse fenna juurde pisut soola, lusika täis head wõid ja õlleklaasi täis riijitangu, mis enne on ära pestud. Nüüd keedetakse teda paraja tule peal, kuni tangud on täitja pehmeks saanud. Keemise ajal piab teda ka ümber segatama.

Kasteks wõetakse teda süies: röõska koort, millele kaneeli ja suhkurt peale on riputatud, hapufaid marja-kasteid ja ka wõid, nõnda, kudas kellegil wõimalik on.

41. Tatra pudru.

2 kortenit tatra tangu keetakse $1\frac{1}{2}$ toobi röõsa piimaga ja tarwilise osa soolaga parajaks pakfiks pudruks.

Kasteks wõetakse teda süies: röõska koort ehk röõska piima, millele kaneeli ja peenikest suhkurt on peale riputatud; ka wõi kaste on üsna hea.

42. Kapsa pudru.

Wõetakse kuhjaga tadrifu täis serwitud hapu kapsaid, korten hapu koort, naela osa õhufesteks tükkideks lõigatud sia pekiliha, mis kõik heaste segamine on segatud ning pannakse siis pajaga ehk kaufiga palawasje leiva-ehk praeahju küpsema. Kui koort ei ole, siis kallatakse $\frac{1}{2}$ korterit külma wett kapjastele enne ahju panemist peale.

43. Duna pudru.

Wõetakse 3 toopi ära fooritud ja weikesteks tükkideks lõigatud paremaid ning pehmemaid õunu, 3 õlleklaasi täit peenikest suhkurt, 2 õlleklaasi täit keewa wett ja tükkene kaneeli ja pannakse kõik kastroliga tulele keema. Need lastakse weikese tule peal, ümber segades heaste pehmeks keeda, aetakse siis läbi jõhwiist sõela waagnasse ja lastakse külmas minna.

44. Muna pudru.

Wõetakse 8 muna, klopitakse kortne rõõsa piimaga heaste segamine, lisatakse pisut soola ka juurde. Siis sulatakse panni peal ehk paja sees lusika täis wõid, walatakse piimaga peksetud muna wedelik senna sisse ning küpjetatakse õieti weikese tule peal. Nii pea, kui muna kõwaks hakkab minema, tõmmatakse panni ehk paja põhjast lusika otjaga kord korra kõrwalt üle, et iga lusika täis terweks tükkis jääb. Nõnda tehakse iga minuti järele, kuni wedelat tooresti muna enam näha ei ole. Selle järele wõetakse pann ehk pada ruttu tulelt ära ja tõstetakse pudru tadrifu peale.

45. Kile.

5 kamalu täit head kaerajahu segatakse 8-ja toobi leige wee sisse ja lastakse soojas kohtas hapneda kuni keed peale kerkivad. Siis pigistatakse keed, kui enne ümber on segatud, kase käe wahel kõwasti ning lastakse wedelik läbi sõela nõrjuda. Lisatakse siis saadud wedelikule $\frac{1}{2}$ toopi rõõsta piima ja peütäis soola juurde ja pannakse paraja tule peale keema, kus teda wahetpidamata ümber liigutatakse, kuni keenuks on jaanud. Walmis saamist tuntakse sellest, et kilele siis nahk peale kogub, temas nullikese näha on ja ta enmast kulbi warre küljest lahti lööb. Siis tõstetakse teda waagnasse, kus ta jahtudes paksuks lastakse minna. Kasteks wõetakse wõid ja rõõska piima;

kellel neid ei ole, piab hapu piimaga leppima. Ka suhkruweega maitseb ta külmalts üsna hea.

46. Erne pudru.

Wõetakse toop juuri erneid, pestakse puhtaks, walatakse kuuma wett peale ning lastakse keema hakata. Siis kallatakse wesi pealt ära, pannakse nii palju ramuleent asemelle, et erned kaetud on ja lastakse tule peal pikka-misi tūmaks ning paksuks pudruks aududa. Nüüd aetakse see pudru läbi jõhwiist sõela. Siis lisatakse iga poole toobi pudru jaoks $\frac{1}{4}$ naela wärsket wõid, lusika täis peenikest suhkurt, $\frac{1}{2}$ õlleklaasi rõõska koort ja paras osa soola juurde ning klopitakse kõik hooljaste segi, lastakse siis weel kord keema hakata ja erne pudru ongi walmis, mida keedetud liha juurde, kui ka muul wiisil wõib süia.

IV. Keetmisjed.

47. Kartulate keetmine.

Et kartulad hea keetmise läbi palju paremad maitsewad, kui muidu, sellepärast pangu keetjad järgmisi juhatusi tähele:

a. Kartulad piawad alles siis patta jaama pantud, kui wesi keema hakkab.

b. Kartulaid piab kaane all, walju tule peal, keedetama; kui nad pehmeks on jaanud ja wesi ära kallatud, siis pannakse pada — kaaneta — ühes kartulatega paariks minutiks weel tulele, et wesine aaur nendest wälja lähaks.

d. Wärske kartulatele piab juba keema pannes tarwiline osa soola juurde lisatama, siis on nad palju tahedamad.

e. Wihma-, jõe- ning oja- wesi on kartulate keetmiseks parem kui kaewu wesi.

Tähenäus: Ehk küll siin loomulik koht ei ole, siiski arwan kasulikuks hõididele meelde tuletada, et palawate kartulate söömine hammastele suurt kahju wõib teha, kui selle järele järsku külma jooki ehk muud külma rooga suhu wõetakse. Järsk palawa ning külma wahetamine lõhub hammaste peal olewa klaasi moodi kesta katti; sellejärele hakkawad hommad tõubema ja sünnitawad suurt valu. Sellepärast oleks hea, kui inimenesed õpiksidwad kartulaid leigelt ja külmalt sööma; niisamati ka muid söökisid.

48. Kaalide keetmine.

Tarwiline osa kaalid pestakse ja pannakse jões, ojas, lume ehk wihma-weega pajasse kaane alla keema ning keedetakse hoolfaste kuni nad tümaks on saanud; selleks kulub umbes 3 tundi aega ära. Kui wesi keemisega wäheneb; siis walatakse keema wett jee osa jälle juurde. Behmeks saanud kaalid kooritakse nüüd ära, lõigatakse $\frac{1}{2}$ tolli pakjusteks ratasteks ja seatakse kor-dade wiisil waagnasse. Iga korra wahel riputatakse pisut peenikest soola ja paar lusika täit kastet, mis 2 osast siaraswast ja 1 osast wõist panni peal pruuniks on küpsetatud. — Ah, kui libedaste nad siis alla lähebawd.

49. Hapu kapsaste keetmine.

Wõetakse toop heasid hapukapsaid ja seda osa wett, et nad kaetud on ning lastakse siis kaanega paja sees pool pehmeks keeda. Selle järele pannakse senna sisse 1 söögi lusika täis peenikest juhkurt 3 lusika täit sia ehk ani raswa, pisut soola ja keedetakse heaste pehmeks. Siis segatakse 2 lusika täit peenikest nijupüüli jahu weel jekka, lastakse pisut keeda ning wõetakse tulelt ära. Niisugusel kombel keedetud kapsad on küpsetud sialisha tõrwa väga mõnused süia.

50. Wärske kapsaste keetmine.

Üks juur ehk 2 weikest kapsa pead, lõigatakse peenikefeks, lisatakse senna juurde pisut soola, paar lusika

täit raswa, mis küpsetatud sialihast on wälja jooksnud, $\frac{1}{2}$ õlleklaasi täit äädikat ja nõnda palju keema wett, et kapsad kaetud on. Nüüd keedetakse neid kaanega pajas ehk kasirrollis pikkamisi tümaks. Siis riwitakse kuus keedetud kartulat riivi peal ära, segatakse kapsastele jekka ja peale selle weel 4 lusika täit peenikest juhkurt, lastakse weel natuke aega keeda ja walmis ta ongi.

51. Erne kaunade keetmine.

Täiskaswanud erne kaunasid, mis alles rohelisted on, nopitakse ja pannakse patta keema, lisatakse paras osa soola ja nõnda palju wett juurde, et wesi kaunade wahelt paisuma hakkab ning keedetakse — kaane all — kuni nad heaste tümad on.

Kui wesi ära kallatud, siis walatakse kaunadele pisut sulatud wõid peale; nad maitsewad aga ka ilma wõita head küllalt.

52. Wärske piima keetmine.

Wõetakse $\frac{1}{2}$ toopi wärsket piima teiseft lüpsist ja $1\frac{1}{2}$ toopi wana rööska piima ning õlleklaasi täis külma wett, lisatakse pisut soola jekka ja aetakse jageda liigutamisega, keema. On ta pisut keenud, siis wõetakse tulelt ära; palju keetmine ei ole hea, jee teeb teda liig tuimaks.

53. Wärsket piima ahjus keeta.

Wõetakse teise lüpsi wärsket piima, segatakse sellele 2 osa wanemat rööska piima juurde ja pisut soola ning liigutatakse nõnda kaua ümber, kuni sool on ära sulanud. Siis pannakse teda kasirrolli ehk pajaga ahju keema, kus ta pealt helepruuniks läheb. Teda süies wõetakse rööska piima ehk koort kasteks, millele peenikefeks öerutud kaneeli ja peenikest juhkurt peale wõib riputada.

54. Munade keetmine.

Kui wesi keeb, pannakse soowitaw oja kana mune sisse. Nelja minute keemise järele saawad munad pool pehmeks, wiie minuti järel on ainult rebu weel pehme ja kuue ehk seitsme minutiga on nad täitja kõwaks keenud. Keemast ära wõttes pannakse munad paariks minutiks külma wee sisse, siis on nad hõlpsamad koorida. Pehmed munad on seedmisele paremad, selle pärast jooge nõnda nimetatud poolpehmeid.

55. Wähkide keetmine.

Wähjad pestakse mitme külma weega hoolfaste puhataks, ja wifatakse furnud teiste hulgast ära — kui mõni niisugune juhtub olema — sest see ajab teistele halwa maigu juurde. Nüüd pannakse pada paraja oja weega tulele keema, lisatakse senna sisse rohkesti soola, peutäis köömneid, üks puhastatud peeterjili jurikas ja pijut dilli, aetakse siis wesi keema ja pannakse vähjad sisse. Poole tunni pärast on nad keenud.

56. Süldi keetmine lihast.

Kui sülti tahetakse keeta, wõetakse selle tarwis liha: wafika, lammas ehk noore sia esimesest weerandist, raiutakse weiklasteks tükkideks ja pestakse kah külma weega puhtaks; lammas ja wafika kaela tükk liutakse 1/2 tundi külma wee sees. Kui see on toimetatud, siis pannakse liha nii palju weega keema, et wedelik parajalt ült on. Waht, mis peale tõuseb, riisutakse hoolega ära. Siis lisatakse paras oja soola juurde, mõni tera würtsi, ja pipart ning 3 loorberi lehte. Kui liha parajaks pehmeks on keenud, siis tõstetakse teda kausside sisse, kuhu enne, iga põhja peale, üks loorberi leht on pandud. Sellejärele walatakse keenud wedelik läbi jöhwisjõela ja lastakse tükk aega selguda, mida nüüd pajas ehk kastrillis weel kord keema aetakse ja siis kausside sisse lihale peale kallatakse.

57. Sült peadikutest.

Wafika ehk pörtsa jalad ning pead puhastatakse hoolfaste ära ja lisatakse keema pannes paras oja soola juurde. Kui waht pealt ära on riisitud, siis lisatakse weel mõni tera würtsi ja pipart ning 3 loorberi lehte jekka. On liha juba nõnda tümaks saanud, et kondid wälja tulewad, siis raiutakse pehme liha dieti peenikejeks. Selle aja sees aetakse wedelik läbi jöhwisjõela. Nüüd pannakse peenike liha ja kurnatud wedelik üheskoos weel kord keema ja tõstetakse siis kausside sisse, kus ta pakjaks lastakse minna.

58. Kala sült.

Süldiks wõib mitmesuguseid kalu keeta, olgu nad suured ehk weikesed. Kaladel wõetakse sisekond wälja ning pestakse neid külma weega, pannakse niisuguse oja külma wee sisse keema, et wesi waewalt üle tõuseb. Nelja naela kalade arwule lisatakse 8 pipra tera, 4 würtsi tera ja 3 loorberi lehte ning tarwiline oja soola juurde. Kui mitmet seltsi kalu korraga keemas on, siis piab keetja seda tähele panema, et mõned kalad liiga tümaks ei kee ja teised jälle tooreks ei jae. On kalad keenuks saanud, siis tõmmatakse soomused seljast nuaga ära ja lõigatakse pehme liha luude küljest tüki kaupa lahti, pannakse kausi sisse ning walatakse paras oja wedelikku peale.

59. Pohlaka sült. (Moos).

Wõetakse 2 toopi kõige paremaid pohlaka marju, mis praegu on nopitud ja heaste ära puhastatud, pannakse toobi peenikese suhkruga — tinutatud ehk seest walgels malleeritud — kastrillis sisse keema. Teda piab weikese tule peal keetma ning enne keema hakkamist puu lusikaga wabest pidamata ümber segama, et marjad rutem katki lähewad ja põhjast ära ei kõrwe; pärast poole

wõib vähem segada. Kui marjad keenuks hakkavad saama, mis sellest tuntakse, et keedis ennatl pastuks tõmbab, kui teda alustasiti peal külmaks lastakse minna, siis kallatakse 1/2 toopi õuna lõigutefi, kus koort ega südame tükkifefi seas ei tohi olla, ja õlleklaasiti täis porgandi liblufefi juurde. Ka nendel ei tohi südame tükkifefid sees olla; peale selle piawad nad enne weega pehmeks keedetud olema. Nüüd lastakse nii kaua weel keeda, kui õuna tükkifefed pehmed on, siis kallatakse ta kiwi waagna sisse, kust teda joojalt purfide sisse tõstetakse. Purgid lastakse liigutamata paigal seista; teisel päewal pannakse nad pealt wahapaberiga kinni ja wiiafse külma kohale alalhoidmijeks.

Kellel õunu ei ole, wõib porgandi liblufefi palju rohkem juurde lisada, kui siin on tähendatud. Kellel aga wõimalik juhtub olema, wõib ühes õunadega ka ploomi ja pirni tükkifefi sekka panna.

60. Sõstra sült. (Moos.)

Punase sõstra sülti keedetakse just sellamal kombel nagu pohlakmarjade keetmise juures arutafin, kuid nendefef ei lisata aga porgandi- ja õuna-liblufefi mitte juurde. Mõlemat sülti süiafse kookide juurde.

Weikfed purgid, kus teda alal hoitakse, on kasulikumad kui suured, sest et marjasült jageda juures käimifefega halvaks läheb.

61. Sült sõstra jahwtist.

Punafed sõstrad surutakse waagna sees puu luffifefaga katti, kallatakse siis jahwti koti sisse ja lastakse wedelik puhta kausi sisse wälja nõrjuda. Nii mitu klaasiti täit jeda jahwti wõetakse, nii mitu klaasiti täit wõetakse ka peenifefest suhkurt. Mõlemad pannakse waagna sisse ja klopitakse seal puu luffifefaga faks tundi aega ükkipidi. Siis kallatakse purfide sisse ning fiutakse

waha paberiga pealt kinni, kus ta seistes jülbi farna-
feks pastuks läheb. Teda süiafse liha juurde. — (Sahwti
kott piab kolme nurgeline olema, et wedelik paremine
läbi saaks nõrjuda.)

62. Mustifmarju talweks hoida.

Wõetakse puhastatud mustifmarju, keedetakse ümber segades tinutatud kastrolli ehk malleeritud paja sees pudruks, kallatakse siis kiwi waagna sisse ja lastakse seal ära jahtuda. Sealt aetakse teda leigelt pudelite sisse. On ta seal täitja külmaks saanud, siis pannakse pudelitele korgid peale, mis kirjalaki ehk waiguga weel üle kaetakse ning wiiafse nad siis keldrisse.

63. Tikerberi marju talweks hoida.

Poolwalminud tikerberi marjadest nopitakse wähe-
liji teri, lõigatakse warred ja diefeste lehed külfest ära,
aga nõnda, et marjad terweks jääwad, topitakse laia
kaeladega pudelite sisse, täidetakse need külma weega
täis ja fiutakse linase riide lapiga pealt kinni. Nüüd
seatakse pudelid suure paja sisse, kuhu nendefef heinu
alla ja wähele pannakse, täidetakse pada pudelite kae-
ladeni külma weega täis, tehakse tuli alla ja keede-
takse kuni marjad walgeks lööwad. Nii palju ei tohi
mitte keeta, et nad lõhki lööwad, aga ka tooreks ei wõi
neid jätta. On tarwis hoolfaste järele waadata, et
need pudelid, milledes marjad walgeks lööwad, ennemalt
wälja saawad ja neid, mis alles rohiliist nagu näitawad,
weel keeda lastud. Marju pannakse pudelitesse kaelani,
aga wett korgini. Kui marjad soowitama oja on keenud,
siis seatakse pudelid külma koha peale, lüiafse nendefef
teisel päewal korgid peale ning waigutakse ehk lafitakse
hoolfaste kinni. Korgid saagu enne tarwitamist palawa
wee sees pehmeks liutatud.

Talwel keedetakse nendefef marjadest suppi, nagu selle
raamatu 34-mas tükkis on õpetatud.

V. Koogid.

64. Hapupiima koogid.

Wõetakse 2 toopi haput piima, mis praegu on kooritud, lisatakse senna sisse paras jagu soola ja kuhjaga thee lusika täis paremat seltsi puhastatud jooda pulvert ning segatakse siis hoolfaste ümber, kuni kähijema hakkab. Nüüd segatakse nii palju peenikest nisupüüli jahu hulka, et iga lusika täis parajaks koogiks wajub. Umarguse panni peale mahub kolm ehk neli niisugust kooki. Kui kook wehine, siis piab jahu weel juurde lisama, on temal aga haput maitu juures, siis läheb piirut soodatu juurde lisada. Tainast ei pia mitte kloppima, ega seista lastama, waid piab kohe küpsetama. Temale ei wõi ka mitte wett ega rõõska piima hulka lisada.

Kui süies pohlaka ehk punase sõstra sülti juurde wõetakse, siis maitseb ta niijama hea, nagu kuninglik roog.

65. Kartula koogid.

Wõetakse toop rõõska piima, $\frac{1}{2}$ toopi tooreid riititud kartulaid, paras osa soola ja 2 lusika täit hapukoort, segatakse kõik segamine ja lastakse, kloppides, niipalju nisu-püüli jahu juurde, et niisugune tainas saab, mis lusikaga panni peale tõstes kohe laiali wajub. Kui tainas tubliste kloppida on saanud, siis küpsetatakse temast — wõiga määritud panni peal — laiad õhukesed koogid. Kes weel liig maiaks ei ole läinud, sellele maitsewad nad wäga head.

66. Pudru koogid.

Tadrefu täie odra tangu pudru tarwis wõetakse 4 muna, korten hapu koort ja neli supi lusika täit nisu

püüli jahu, segatakse kõik heaste segamine ja küpsetakse siis temast, wõiga wõetud panni peal, weikesi kookisid.

Tähendus: Kes kookide walmistamisest rohkem õpetust tahab saada, kui siin on antud, see ostku omale „Kookide tegemise õpetus. Hind 10 kop.“ Sellest leiab tema peale kõik-suguste kookide tegemiste ka niisuguseid õpetusi, kubas suhkru fringleid, suhtru pätsilesti ja muid magusaid saialesi tuleb walmistada, mida pidubel ja pühade ajal tarwitakse ning ka tite-emabele ehk nurganaistete wiiafse.

VI. Praed. (Küpsetamised.)

67. Wasika liha küpsetamine.

Kui wasika lihast praadi tahetakse walmistada, siis wõetakse selleks ikka tagumised reied, sest et seal rohkem pehmemat liha on kui mujal. On prae jaoks wõetud liha külma wee sees 2 tundi aega ligunenud, siis pestakse ta külma weega puhtaks, seatakse panni peale ja lükatakse ahju. Kui liha alles wärsk ja mage on, siis raputakse temale paras osa soola peale, enne kui ahju pannakse. Ka paari lusika täie wõi juurde lisamine ei ole laita. Kui pealmine külgu pruuniks läinud, siis pöõretakse alumine peale poole ja lastakse see ka pruuniks minna. Kõpsmise ajal piab sagebaste wedelat alt peale tõstetama, muidu kuiwab ta pealt liig kõwaks.

68. Wasika maks küpsetamine.

Wasika maks lastakse tund aega külma wee sees liguneda, puhastatakse nahast ning soonedest, lõigatakse weikesteks siwideks ja puistatakse nendele piirut soola, würtsi ning pipart peale, mis kõik peenikeseks on õrutud. On need tükid $\frac{1}{2}$ tundi nõnda seisnud, siis kastatakse neid enne klopidud muna sisse ja pärast nisu-püüli jahude sisse. Siis pannakse nad wõiga panni

peale ja küpsetatakse häreda tule peal helepruuniks. Kui nõnda on tehtud, siis pannakse 3—4 lusika täit koort peale, lastakse piimat aega veel küpsta ja walmis nad ongi.

Tema juurde süüakse terwelt keedetud kartulaid.

69. Weise liha küpsetamine.

Weise turjast ehk ka tagumiseist weerandist wõetakse umbes kümne naelane tükk pehmemat liha, lüüakse iga paari tolli kauguselt luu katti, aga nõnda et liha ühte jääb. Nüüd tambitakse ta kirwe silmaga pehmeks, pestakse külma weega heaste puhataks, topitakse mitmesse kohta wõid ja peki tükkiesi wahesele ja pannakse panni peale. Senna lisatakse temale juurde 6 tera würtsi, 3 loorberi lehte, 3 tera pipart, $\frac{1}{2}$ naela sia raswa, paras osa soola, lusika täis wõid ja $\frac{1}{2}$ toopi wett. Siis pannakse ta ahju, kus teda sageda wedelikuga peale tõstmitsega, umbes 3 tundi aega küpsta lastakse. Ei piaks ta esimesel korral küpses saama, siis wõib teda teisel päewal veel ahju panna.

Lamma liha praetakse sellisamal wiisil.

70. Kanade küpsetamine.

Kanu, tetri, põldpüüsi j. s. s. küpsetatakse kaanega paja ehk kaanega kastrulli sees, sündigu see ahjus ehk pliidi peal.

Kui noored kanad ära on puhastatud, siis pannakse nad paja ehk kastrulli sisse, kus enne seda iga kana jaoks 1 lusika täis wõid, 2 lusika täit röösta koort, paras osa soola, 1 lusika täis peeneks lõigatud peterjili lehta ja 2 lusika täit wett on palawaks aetud ning segamine segatud, tõstetakse nad selle wedelikuga üle ja seatakse siis ahju ehk pliidi peale küpsena. $\frac{1}{4}$ tunni järel pööratakse nad ümber ja tõstetakse wedelikuga üle. On nad jälle $\frac{1}{4}$ tundi küpsnud, siis lisatakse iga kana jaoks lusika täis koort juurde, lastakse

piimat aega veel küpsta ja tõstetakse siis tabriku ehk madala waagna peale.

71. Jänese küpsetamine.

On jänese nullitud ja sisekond wälja wõetud, siis pestakse teda kolme külma weega. Sellejärele walaakse teda keewa weega üle ja nullitakse kõlune nahk liha pealt ära. Nüüd raiutakse jänese keha weikesteks tükkideks katti ja pannakse paja ehk kastrulli sisse, kuhu enne 2 lusika täit wõid, tükkene sia raswa ehk ka pekki, 3 lusika täit külma wetti ja paras osa soola oli pantud ning palawaks aetud. Siis lastakse teda, kaane all, pruuniks küpsta, sagedaste ümber pöördes ja wedelikku üle walades. Kui walmis hakkab saama, siis lisatakse korten hapu koort juurde ja lastakse veel 10 minutit küpsta. Küpsetamine sündigu palawas ahjus wõi pliidi peal, kaanega pajas ehk kastrulli sees.

72. Kartulate küpsetamine praadide juurde.

Kausi täis ühesuuruseid kooritud ning pestud kartulaid pannakse panni peale, kus enne nii rohkesti wõid ja raswa on ära sulatud, et kartulad põhja külge finni ei kõrwe, riputatakse paraja osa soolaga üle ning pannakse palawasse ahju küpsena. Wahete wahel on neid ka tarwis liigutada.

73. Ani küpsetamine.

Puhtaks tehtud ja külma weega pestud ani, kelle rasw seest wälja on wõetud, riputatakse seest ja wäljaspoolt soolaga, täidetakse seest poolkeenud kapsastega, pannakse siis panni peale, kuhu natukene wett alla on kallatud ja lükatakse parajasse ahju küpsena. Kui mitu korda praadi ümber pöörad ja wedelikuga oled kastnud, saab ta umbes kase tunniga küpses. Täidiseks wõib ka keedetud kartulaid wõtta.

74. Põrssa liha küpsetamine.

Põrssa poolel raiutakse esimene ning tagumine reis küljest ära, pannakse panni peale, kuhu pisut wett alla on walatud ja raputatakse siis pisut soola peale. Nüüd pannakse ahju, kus teda $\frac{1}{4}$ tundi lastakse küpseda. Siis wõetakse wälja, pööretakse kamara pool peale, lõigatakse temale nuaga tihedad rapsud sisse, walatakse panni peal olewa wedelikuga üle, raputatakse pisut soola peale ja seatakse jälle ahju, kus teda pruuniks lastakse küpseda.

75. Angerja küpsetamine.

Et angerjas nahaga praetud paramine maitseb kui nullitud pärast, siis puhastatakse teda järgmisel wiisil: Giti riputatakse tema peale soola ja õerutakse sellega nõnda kaua, kuni lima kadunud ja nahk enam libe ei ole. Siis pestakse teda mitmel korral külma weega, kraabitakse nuaga üle ja kuivatatakse rätikuga. Nüüd lõigatakse kõhu poolt pikuti lahti, wõetakse sissefond wälja, pestakse seeši dieti puhtaks ja lõigatakse teda siis $1\frac{1}{2}$ tolli laiusteks tükkideks katki. Nende tükkidele raputatakse soola, mõned terwed pipra ja würtsi terad ja 3 loorberi lehte peale ja lastakse nendega tund aega seista. Siis pannakse teda pajaga ehk kastrolliga, kas pliibi peale tulele ehk palawasse ahju küpsema. Wett piab nii palju pantama, et liha tükkid sellest kaetud saawad. Teda wõib soojalt ehk külmalt süüa.

76. Räämede küpsetamine.

Soowitaw osa puhastatud wärskaid räimi weeretatakse nisupüüli jahuga ja pannakse wõise panni peale. Kellel wõimalik, lastku neid enne jahudesse weeretamist klopitud muna wedelikuga. Siis seatakse nad

panniga tulele, kus nad küpses mõlemilt poolt helepruuniks lastakse minna. Seda piab tähele pantama, et räämed, wõi puuduse pärast, panni külge kinni ei hakka. Kui nad enne küpsetamist soola ei ole saanud, siis palun perenaisi seda meeles pidada, et liig mage roog südamet wesiiseks teeb.

Ka kilusid wõib selliwiisil küpsetada.

77. Räämi kuiwalt küpsetada.

Waagna täis wärskaid räimi, mis pisut aega soolas on seisnud, lautakse tahelt rialt risti leiwa labida peale, kuhu jala pikkused õled enne alla on pantud ning lastakse siis parajasse ahju, kus nad pruuniks küpsewad.

Kes soowib, see määrigu, wäljawõttes, palawatele räämedele wõid peale; aga ka ilma wõita maitsewad nad head küllalt. Neid ei pia aga mitte liig kauaks ahju jätama, muidu kuiwawad nad wäga tuumaks.

78. Purika (awi) küpsetamine.

On purikas soomustest ja muust puhastatud, pikuti lõhki ning keskelt läbi lõigatud, siis tärgitakse, naha poolt küljest, nua otsaga rapsud sisse, pannakse tema tükkidele würtsi ning soola wahela ja lastakse paar tundi seista. Siis kastetakse kala tükkid klopitud muna wedeliku sisse, määratakse nad nisupüüli jahudega, ning pannakse panni peale, kus enne lusika täis wõid on ära sulatud. Nüüd praetakse neid paraja sütetule peal, sagedaste ümberpöördes. On kala tükkid küpsed, siis tõstetakse nad waagnasse, kalatakse panni peal olewale wedelikule mõned lusika täied hapu koort juurde, lastakse läbi keeda ja walatakse siis waagnasse kala tükkidele peale.

79. Dunade küpsetamine.

Soowitaw osa sui-dunafid kooritakse ära, wõe-

takse südamed seeft wälja, seatakse neid wõiga ehk wahaga määratud panni peale ja küpsetatakse parajas ahjus lühikeste ajaga tümaks. Ahjust wälja wõttes pannakse nad kõhe waagnasse, riputatakse peenikest suhkurt peale ja lastakse enne söömist ära jahtuda, sest ma ei luba neid mitte palawalt süia.

80. Seenede küpsetamine.

Umbes tadrifu täis kupaatud ja parajaks soolatud seeni pestakse külma weega üle, lõigatakse peenikefeks ja pannakse kolme lusika täie wõiga panni peale küpsetama. Lisatakse weel juurde pisut peenikefeks õerutud pipart ja würtsi ning lastakse siis — ümbersegades — küpsta, kuni seened pruuniks lähewad. Nüüd segatakse nendele 5 lusika täit hapu koort juurde ning lastakse siis weel paar minutit küpsta.

Niisugusel kombel walmistatud seened on weega keedetud kurtulate juurde wäga head süia.

81. Mafjaworsti tegemine.

Toobi täie peenikefeks raiutud ja läbi plekifõdela aetud mafja puidi juurde segatakse 2 muna, 3 peutäit riivleiba, $\frac{1}{2}$ kortent röõska piima, natuke pipart, würtsi ja pisut peenikefeks lõigatud sibulat, lusika täis peenikest suhkurt, 2—3 lusika täit peenikefeks lõigatud ja weega uhitatud head siaraswa ning paras osa soola. Niisuguseid worstifid ei topita mitte wäga täis, keedetakse weiklese tule peal, kuni wardaga katjudes toorest mafja enam wälja ei kee.

Tähendus: Looma tapmise järele argu pantagu mafja mitte külma wee sisse, see teeb teda wihats.

82. Wafika lihast worst.

2 osa wafika ja 1 osa sialihha raiutakse dieti peenikefeks, segatakse temale pisut head pakju koort, thee lusika täis kõõmneid, pisut würtsi ja pipart ning tarwiline osa

soola sekka. Siis topitakse see puidi heaste puhastatud peenikeste soolikate sisse, keedetakse esite weega, pannakse siis panniga ahju ehk pliidi peale ja küpsetakse wõiga pruuniks.

83. Pudru worst.

2 toopi odratangu keedetakse naela sia ploomi-raswaga, mis peenikefeks on lõigatud, õige pakjaks poolkeenud pudruks. Kui pudru jahtunud, siis segatakse temale pisut pipart, kuimatud ja pulwriks õerutud worstirohtu, pisut würtsi, 3—4 peutäit peki tükkise, 2 toopi sia werd ja 2 peutäit peenikefeks lõigatud sia raswa sekka. Kui see materjaal kõik on heaste segamine segatud, siis topitakse teda, hoolega puhastatud ja mitme külma weega pestud soolikate sisse, seda meelespidades, et neid mitte liiga täis ei topita, muidu paisuwad nad keetes lõhki. Pärast keetmist küpsetakse neid sialihaga ahjus ehk wõise panniga tuel.

84. Weri-käfid.

1 toop obra tangu keedetakse $\frac{1}{2}$ naela peenikefeks lõigatud sia raswaga, paraja osa soola ning weega poolpehmeliks pudruks. Kui see ära on jahtunud, siis lisatakse temale weel juurde: 2 toopi werd, $1\frac{1}{2}$ naela peenikefeks lõigatud sia raswa, 2 peutäit peenikefeks õerutud worstirohtu, pisut sibulat, peenikefeks õerutud pipart, würtsi ja soola.

Nüüd sõtkutakse temale nii palju jämedaid rukijahu sisse, et ta leinwa-taigna sarnaseks sitkeks läheb. Siis tehakse temast wähelehed pikergused käfid, mida soolase wedeliku sees ära keedetakse. Walmis saamist tuntakse sellest, kui leeme peale tõusnud käfile nuaga sisse pistes toorest tainast enam näha ei ole. Käkkifid süitakse soojalt wärske supi kõrwa, ja külmalt küpsetatakse neid wõise panni peal.

85. Liha pätšikesed.

Liha pätšikeste valmistamiseks võetakse 2 naela pehmet vasika, lammas ehk veise liha, pestakse kahe külma veega üle, lõigatakse raielaua peal kätti, otšitakse temast kõik naharumakesed ja soone-kiukesed välja ning raiutakse suure nuuga ta siis õieti peenikeseks. Siis tõstetakse teda kausi sisse, kus temale 2 lusika täit riivleiba, 2 muna ja 4 lusika täit hapukoort, 4 tera peenikeseks tõugatud würtši, 2 pipra tera ja paras osa soola sekk segatakse. On juurde lisatud jaokesed kõik hooljaste kokku segatud, weeretatakse sellest taignast, jahu ja riivileiwaga üle riputatud laua peal, weikesed pätšikesed. Nüüd pannakse nad panni peale, kus lusika täis wõid on ära sulatatud, ja küpsetatakse paraja tule peal, et mõlemad küljed helepruuniks lähewad. Selle järele tõstetakse nad tadriku peale, lisatakse panni peal olewale wõile korten koort juurde, lastakse kord läbi keeda ja walatakse siis tasji peale, kust teda liha pätšikeste juurde kasteks võetakse.

VII. Kastetud.

86. Raswa kaste kartulatele.

Võetakse hea peutäis peenikeseks lõigatud sia raswa, praetakse panni peal pruuniks, kallatakse siis temale korten rööska piima juurde, kuhu enne lusika täis nisupüüli jahu on sisse segatud ja lastakse, ümber segades, wiis minutit keeda. Kellel wõimalik, wõib piima asemelle koore wõtta, siis tunnewad sööjad weel suuremat rõemu.

87. Räämedega kaste kartulatele.

10 pestud räime pannakse panni peale, kus lusika täis wõid on ära sulatud, lisatakse senna juurde 2 lusika täit koort ja $\frac{1}{2}$ toopi rööska piima. On ta keema hakanud, siis klopitakse 2 weikest lusika täit nisupüüli

jahu piimaga, walatakse kastele juurde, segatakse segamine ja lastakse keeda, kuni ta röösa koore paksuseks läheb.

88. Pekki kaste kartulatele.

$\frac{1}{2}$ naela pekki lõigatakse õhukesteks siiwideks, pannakse panni peale ja küpsetatakse parajaks pruuniks. Nüüd tõstetakse peki tükkised tadriku peale, lisatakse panni põhjal olewale raswale 2 lusika täit nisupüüli jahu sekk ja lastakse pruuniks küpseda. Selle järele walatakse 2 kortent koort kastele weel hulka, lastakse keeda, kuni wedelik röösa koore paksune on, ja kallatakse siis peki tükkide peale.

Kellel kartulaid ei ole, ärgu jätku seda kastet sellepärast mitte tegemata, sest ta maitseb leiwa kasteks niisama hea.

89. Kookide kaste.

Kookide kookide kasteks, olgu need pudru kookid, hapu piima kookid, pärmiga pannkookid j. n. e. võetakse pohlata- ehk punase sõstra-sükti, mida mõned moosiks ja marja pudruks hiiawad. Kellel palju sööjaid ning pisut marjasükti juhtub olema, see wõib selles asjas — keewa weega sõbrustates — wäga heaste nii moodi teha, nagu wanasõna märku annab: „Mida rohkem k . . . koos, seda wedelam lahe.“

90. Piima kaste.

Soowitaw osa palju soolatud piima tehtakse mõne lusika täie röösa koore ja praegu kooritud tardenud piimaga püdelaks ning parajaks kasteks. Seda kastet tarwitatakse leiwa ja kartulate heastajaks. Paksupiima valmistamise õpetus on külma söökide seas. (93.)

VIII. Külmad söögid.

91. Kama.

Hapu piimale segatakse nii palju kama jahu sekk, et

ta püdelaks läheb, nimelt niisuguseks, mis paras floppida oleks, kui mõni seda soovib. Kudas kama jahu walmistatakse, seda leiad selle raamatu wiimajesti järgust, mitmesuguste õpetuste seast. (125.)

92. Kama kätid.

Sooletoobi hapu piimale segatakse paras osa soola, korten rööska koort ja nõnda palju kama jahu sekka, et tema paksuse poolest, ahju pandava jämeda ruki leiva taigna jarnaseks paisub. Siis weeretatakse temast, kama jahuga riputatud laua peal, ümargused ehk pikergused kätid, mida pruukostiks ehk ka muu söögikorra ooteks antakse. Maiasmokad teewad oma kama kätiksid üsna röösa koore sisse ja tõendawad, et see roog nendele päris kuninglik olla.

93. Paks piim.

Soowitaw osa tarretanud ja kooritud piima kallatakse paja sisse, seatakse weikeste tule peale ehk parajasse sooja ahju, kus teda nõnda kaua lastakse seista, kuni piima osakesed weest lahku lööwad ja peale koguvad. Siis wõetakse ta tulelt ära ja kallatakse weikeste, puhta, linase koti sisse, kust wesi läbi nõrjub ja kuiwa piima järele jätab. Nüüd lisatakse temale paras osa soola juurde ja surutakse suure kivi poti sisse, kus ta kaua hea seisab, kui nõuu külmas kohtas hoitakse.

Enne söömist tehtakse ta kooritud tarrepiimaga ja hapu koorega pehmemaks ja püdelaks. Seda piamad aga pereinised tähele panema, et piim paja sees olles mitte liiga palawat ei saa, muidu läheb ta tuimaks, kõwaks ja sitteks.

94. Piima pudid.

Kooritud tarrepiimale segatakse paras osa soola ja soowitaw jagu jämeda ruki leiva tükikesi sekka; ka wõib, kellel wõimalik, pisut koort ja peenikest suhkurt juurde lisada. Niisugune roog maitseb suwel sooja ajaga väga hea; palju parem, kui leib ja piim üksikult süües. Mitäh!

95. Klimbid marja supside juurde.

Pool lusika täit wõid pannakse kortne röösa piima sisse, aetakse keema ja lastakse nõnda palju nisupüüsi jahu sekka, et temast kõwa tainas saab; teda keedetakse, ümber segades, kuni tainas paja ehk kastrulli ümbert lahti lööb. Kui ta waagna sisse on pantud ja täieste ära jahtunud, siis lisatakse temale 4 klopitud muna ja pisut soola juurde, segatakse segamine ning klopitakse hooljaste läbi. Nüüd tehakse temast — puhta lusikaga sisse pannes — weikejed klimbid, mida soola poolest paraja wee sees keedetakse; wedelikku olgu nii rohkesti, et klimbid peasewad lähedaste peale tõusma. Walmis saanud klimbid tõstetakse etteawaatlikult madala tadriku peale, kust neid külmalt marja supside juurde süüakse. Kellel aega jahutada ei ole, wõib ka soojalt õgida. Aga seda ütlen ma: Head nad on!

IX. Sahwtid.

96. Jõhwika (kuremarja) sahwt.

Sahwti tarwis wõetakse täieste walminud jõhwikaid, mis pehmed on ja läbi paistawad; neil ei tohi aga ka mitte halwu ega wigaseid seas olla. Kui tarwis arwatakse olewat, siis pestakse neid külma weega ja lastakse jödelas taheneda. Selle järele pannakse nad kivi waagnasse, surutakse puunuiaga katti ja lastakse wedelik läbi sahwti-koti kaui sisse nõrjuda. Kui nad enam ei tilgu, siis kallatakse kestad waagna sisse, walatakse jedawõrd wett peale, et ta püdelaks saab, segatakse läbi ja kallatakse jälle koti sisse nõrjuma, mis aga teise nõuu sisse lastakse tilkuda. Et teisel korral saadud sahwt kaua ei seisa, sellepärast ei wõi teda eimesega mitte segada, waid piab ise pudelisse pandama ja rutem ära pruugitama. Ka piab temast, tarwitamise korral, rohkem mõetusi wõtma.

kui esimesest, sest temal on ju wett seas. Pudelite kor-
gid pandagu waiguga ehk kirjalakiga pealt finni.

97. Punase sõstra sahwit.

Punastest sõstratest sahwiti walmistatakse just niisama-
sugusel wiisil, nagu jõhwikatest. Et sõstrate pesemine, kus
nad palju rammu kautawad, hea ei ole, sellepärast nopi-
tagu neid kuiwa ilmaga, walitagu puhtaid ja kõige ilu-
samaid. — Jõhwika sahwit seisab kõige kauemine.

98. Waarmarja sahwit.

Ka waarmarju nopitakse, sahwiti jauks, kuiwa ilmaga
ja walitakse kõige ilusamaid. Walmistamise wiis on ni-
isamasugune nagu jõhwikate juures, kuid tema wedelik
saab aga enne pudelitesse ajamist keedetud ja külmaks
lastud minna.

X. Joogid.

100. Üleüldised juhatused.

Joogiks ehk janu kustutamiseks on kõige paremad:
puhas allika wesi, hea maiguga kaewu wesi, jõe wesi, thee
wesi ja hea wärste kali, siis weel selter, limunaad ja
marja- wesi. Joomise juures piab seda juure hoolega mee-
les pidama, et palawa ning higise kehaga, ei ka kartulate
ega muu sooja söögi söömise järele mitte külma jooki ei
tohi juua. Wiina ja õlut ei soowi ma kellegile janu
kustutamiseks; nad pole mitte janu kustutajad, waid janu
kaswatajad ning igate pidi kahju tegijad ja õnnetuse sün-
nitajad. Õnnis iga inimene, kes nendest ennaft üsna
eemalle hoiab! —

101. Thee wesi.

Theewesi on kõige parem ja kõige kasulikum maijuse
jook, kui ta mõistlikult ja puhtaste on walmistatud. Selle

jauks wõetakse paremat seltsi thee lehti (aga mitte neid,
mida Juudid odawa hinnaga müüwad), pannakse kannu
sisse, kallatakse keewa wett peale ja lastakse 5 minutit
liguneda. Ühe thee lusika täie lehtedele on paras osa,
kui 3 toopi wett peale pannakse. Range thee wesi ei ole
mitte kasulik. Pada, millega thee wett keedetakse, piab
puhas olema; teda ei wõi mitte siis kõwaste nühkida, kui
thee wett keema pannakse, waid ta piab juba enne puhas-
tud olema ja puhta wee all seisnud. Nii pea, kui soo-
witaw wesi on keema hakkanud, piab teda tulelt ära wõe-
tama ja lehtedele peale kallatama; mis esimesest kallamisest
üle jääb, seda pantagu kivi nõuu sisse; sealt wõib teda
päraft juurde walada. Mõned õpetawad pada seebiga
pesta, aga see ei ole hea, sest ta sünnitab weele halwa
maigu, niisamasugust wiga teeb ka kuiwalt seisnud pada.
Jõe weest saab selgem ja puhtama maiguga thee, kui kaewu
weest. Thee kannud ja ka joomise nõuud piawad palawa
weega pestud ja puhta rätikuga kuiwatatud olema. Sell
kombel, nagu ma siin olen õpetanud, saab pajaga keetes
niisama hea theewesi, kui kõige toredama masinaga.

102. Kohwi.

Kohwi on igal pool, ka meie rahwa juures, juba nii
tuttawaks saanud, et temata enam keegi ei taha läbi
ajada. Sead kohwi-uad mis Aasiast tuuakse, maksawad
meie kaupluse kohtades 50 kuni 80 kop. nael. Nende
ostmine läheb aga kehematel inimestel liig raskeks, selle-
pärast on neile figurid ja oma kaswatud kohwi-ube jät-
taks hakatud juurde panema.

Sigurid ei ole terwisele sugugi kasulikud, ehk neil küll
hea lõhn on; niisama ei wõi ka oma kaswatud kohwi-
ube kiita, sest mõlemad tarwitawad, peale terwise näri-
mise, ka liig palju suhkurt. — Nüüd küsib ehk mõni:
„Koh, kui sa figurid ja oma kaswatud kohwi-uad ära
laidad, kust piab siis minusugune kehwa inimene kohwi
saama!“

Dota ma õpetan: Kõige odavamalt ja paremat kohwi saad ja meie oma maa odradest, kui ja neid osaval ja õigel viisil oskad kõrvetada. Odradest valmistatud kohwi võtab pisut suhkurt, jääb väga palju odavamaks kui Aasia maalt toodud kohwi ja on tervisele kasulik. Iseäranis neile, kellel rinnad haiged, on odrakohwi kosutajaks arstirohuks, kui temale rohkestest röösta piima sekka lisatakse. Ma ei räägi siin mitte kuuldud juttu, vaid seda, mis ma ise olen ära proovinud. Nagu eespool nimetasin, tahavad aga odrad hoolimat kõrvetamist, kui signurid ja uad. Kõige parem on neid ahjus küpsetada, mis, tule maha tõmbamise järel pisut jahtuda on lastud. Küpsetamise jaoks võta suur plekist pann, kalla toobi täis häid puhtaid ning jämedaid odre selle peale laiali ja pista ahju, seda meeles pidades, et ja neid jägedaste, ahjust välja võttes, ümber segad, nõnda, et nad kõik ühesuguseks pruuniks küpsevad. Kellel kohvi-vesket ei piaks olema, see võiks ühtejärgi rohkem odre valmis kõrvetada ja neid päris jahuveskil jahvatada, kus ta neid ka veel hõlpjaste võib jdeluda. Kohwi keetmiseks võid pada paremine tarvitada, kui nõnda nimetatud plekist keedu masinat, mida Juudid valmistavad. Keetmist piad paraja tule ehk õhkuvate süte peal toimetama, sest kohwi on kange üle ajama! Wahu vähenemine tähendab kohwi keenuks saamist; toobi oja wee peale pane 2 kühjaga supi lusika täit jahu. Tulelt ära võtmise järel lae keedust pisut selguda, et jahud põhja wajuwad, siis kalla wedelik kannu sisse, kuhu enne paraja oja piima oled walanud; suhkur pane kõige wiimaks. Kui just nõnda oled teinud, nagu ma õpetasin, siis on sull kõige odavam kohwi valmis, mis umbes kolm kopekad toop läheb maksma. Tema tahab kõige vähem 1/4 tundi aega keeda. Ka nisudest ja rukkidest võib sellkombel kohwi valmistada.

103. Mõdu.

Mõdeda 12 toopi wett katlasse, märgi ära, kui kõr-

gel wesi seisab, kalla siis weel 2 toopi mett ja 4 toopi wett juurde ning keeda pool tundi. Selle järele pane peütäis humalaid sisse ja keeda nii kaua, kuni wedel 12-ne toobini on ära auuranud. Siis kalla wedel puhta puu nõuu sisse ja pane — kui ta juba nii kaugele jah-tunud, et weel pisut leige on — 4 lusika täit head pärmi sisse, kata linaga ja teiega pealt kinni ning lae 48 tundi käärida. Siis kurna teda tasajalt, et pärm põhja jääb, linast riidest läbi ja wala pisuke antru sisse — kuhu weel kitsa toru moodi kotikesega 4 katki lõigatud sitroni 1 lood kardamoni, 2 loobi kaneeli ja näpu täis würtsnelkisiid, kõik peeneks tõugatud, juurde piad panema — ja lae siis kinniselt 14 päewa keldris seista. Ankrust tasajalt ja liigutamata wälja lastes, kurna teda weel kord linast riidest läbi, wala siis pudelite sisse, pane korkidega pealt kinni ja mõdu on valmis.

104. Õlu.

Ehk küll mitmest muust wiljast on katsutud õlut teha ja ka waewasel viisil võib teha, siiski on ikka odradest tehtud õlu kõige mõnusam. Odra õlut tehtakse nõnda: Esiteks wõetakse maa-odre ja pannakse nad ühe kotiga wee sisse ligunema, kus neid paar päewa lastakse seista. Sealt wõetakse nad wälja ning lastakse parajas soojas tuas nii kaua kottis olla, kuni terade otsad juba walgeks lööwad. Selle järele pannakse nad puhta põranda peale, umbes poole jala pakuselt maha ja liigutatakse jägedaste ümber, et nad palawaks ei lähets. Sell wiisil seisawad nad seal maas, kuni idukesed juba umbes tolli pikkused on.

Siis hakatakse neid kuivatama, esite parajas ja pärast karedas soojas, kuni terad täitsa kuivad on. Pärast kuivaks saamist wiiakse nad weskile ja lastakse jämedaks jahubeks pigistada. Sellega on linnaste töö tehtud. Siis tehtakse kurnatõrre põhi valmis. Selle jaoks wõetakse nõnda pikad puud, kui tõrre põhi lai on, lõigatakse neile poolest jaadik rapsud sisse ja pantakse rapsu küljed wästu

põhja. Igal puul olgu pisut wahet! Puude peale pantakse peerud ja peerude peale ristamisi kaks korda õlgi. Tonni ehk tõrre põhjas on haut, kust maki ehk wirre (rammus wesi) wälja jookseb. Selle haugu sisse lüüakse tonni kõrgune naga (pikk pulk), siutakse ehk mäsfitakse temale hõle sïde ümber, et jahud, ühes weega, mööda naga läbi ei läheks. Sellega on kurna-tõrre walmis seatud.

Nüüd keedetakse humalaid kaks tundi, mida kahe külimitu linnaste kohta $\frac{1}{2}$ naela wõdetakse. Sellamal ajal tehtakse linnaste jahu tainaks ja lastakse suurte plekk pannide peal palawas ahjus hele-pruuniks küpseda. Mõjust wäljawõtmise järele murtakse leiwad katki ja pantakse kurnatõrre õlgedele peale, kuhu siis keewa wett peale walatakse ja $\frac{1}{2}$ tundi seista lastakse. Nüüd lastakse, naga kergitades, maki ehk wirre wälja nõuu sisse woolada ja kui raba kuiwaks jääb, walatakse palawat wett peale. Kahest külimitust linnastest wõib 60 ehk 80 toopi õlut jaada. Kes ramusamat tahab wõtku wähem. Ka wõib palawale makile $\frac{1}{2}$ naela suhkurt sekka panna; see teeb õlle paremaks.

Keedetud humalate wedelik kurnatakse läbi puhta riide ja pannakse maki sekka. Mõned panewad teda ühes humalatega, kurna tõrre, raba alla. Esimene wiis on siis parem, kui rabast tahetakse taari teha.

Kui wirre niikaugelle jahtunud, et ta pisut weel jahedam on, kui lüpsatud piim (umbes 20 — 22 graadi), siis segatakse temale kortle osa head pärmi sisse, mille järele ta 5—10 tunni pärast käärima hakkab. Kui juba wahu kord tagasi maha on langenud, siis aetakse õlu ankrusse ja lastakse selle haugud niikaua lahti olla, kui märjukene oma käimise on lõpetanud. Siis pannakse ankrule ehk waadile punn peale ja lastakse mõned päewad nõnda kinniselt seista. Õlu tarwitab käärimiseks umbes 48—60 tundi. Kui wirre soojem on, siis läheb käärimine rutem edasi, aga jahedam tarwitab rohkem

aga. Mõõda ja jahedalt käärinud õlu on aga parem.

Kes head õlut soowib, piab selle eest suurt hoolt kandma. Iga õlle tegemise juures pruugitawad nõuud heaste ja tubliste on puhastatud. — (Kõige targemine teeb aga see inimene, kes õlut sugugi ei walmista ega ka ei joo.) —

105. Marja wiin.

Kes omale marja-wiina (weini) tahab teha, see wõtku 50 naela täiesti walmis saanud punaseid sõstraid, pigistagu neid, natukese kaupa, juure kivi waagna sees puu nuiaga õerudes katki ja kallaku iga kord, enne kui uusi teri juurde pantakse, katki õerutud pudru riidest kotikesse sisse, mis nõnda on seatud, et temast wedelik poti sisse tilgub. Läbi koti tilkunud wedelikku piab 12 toopi olema. On teda aga wähem, siis on tarwis weel marju pigistada. 24 naela suhkurt pannakse kuue toobi wee sisse ja segatakse ümber, et ta ära sulab. Siis kallatakse seda ankrusse, mis heaste ja suure hoolega piab olema puhtaks pestud. Kui pigistatud marjadest wälja nõrjunud jahwt on 24 tundi selgunud, siis walatakse teda nõnda tasakeste, et põhja langenud paks ühes ei tule, ka ankrusse, kallatakse weel 12 toopi wett juurde, lojutatakse kõik segamine ja pannakse siis ankur külma koha peale seisma, kus siis temas olew wedelik 8 ehk 14 päewa pärast käima hakkab. Et kärbsed ja mutukad sisse ei läheks, selleks pannakse arw linase riide lapikene ankrupunni haugu peale. Kes kangemat wiina soowib saada, piab käärimise ajal iga päew ühe weikese napsi klaasi täie punast marja weini ankrusse walama. 30-ne toobi sõstrawedeliku peale läheb sell wiisil üks pudeli täis marja-weini ära. Kui käärimine järele on jäenud, mis enamiste wiie nädala pärast sünnib, siis seatakse ankur keldrisse pakkude peale ja lüüakse punn kõwaste kinni. Seal lastakse teda kuni Paastu kuu lõpuni seista. Igas kuus piab wikki pisut kergitama. Selle järele lastakse walmis

saanud wiin ehk wein, nagu mõned soonivad ütelda, puhta ja kuiva pudelite sisse, sulatakse forkidele laki kord üle, et õhk sisse ei pease ja hoitakse pudelid keldris pimedas kohas püsti seiswalt. Mida kauem niisugune wiin seisab, jeda paremine pidada tema maitsema. — Rõige mõistlikumad on aga need inimesed, kes weini ja põletatud wiinasid sugugi ei joo, sest need joogid on palju õnnetusi saanud.

106. Tarkade jook.

Wäga tähtjas ja mõnus keele kaste on tarkade jook, mida sõstratest ja jõhwikatest (sure marjadest) pigistatud jahwtist walmistatakse. Ta on odaw kätte saada ja kerge walmistada. Selleks wõetakse 2 toopi külma wett, sulatakse seal sees rohkestes $\frac{1}{2}$ naela peenikest juhkurt ära, siis kallatakse senna juurde 1 õlleklaasi täis head sõtra ehk ka jõhwika jahwti, segatakse segamine ja maitsew jook on walmis. Soowida oleks, et pidudel ja pühade aegadel õlle ja wiina asemel niisugust jooki piaks hakatama pruufima. Ta on wäga odaw ja ei riku kellegi meelt ega mõistust. Rõige kallimalt arwatud läheb selle joogi toop 5 kopikut maksma.

107. Kali.

Wõetakse 10 naela rukilinnaseid, 6 naela odralinna-seid, 5 naela rukijahu, 1 nael nisu jahu, segatakse neid sure sauest poti sees sooja weega segamine ja pannakse ühes potiga 4—5 tunniks palawasje ahju. Selle järele wõetakse ta ahjust wälja ning kallatakse kõik see segu puhta toobri sisse, kuhu temale umbes 20 toopi keewa wett peale walatakse ja hoolhaste ümber segatakse. Siis kaetakse ta pealt kinni. Kui ta nõnda kaugele on jahtunud, et ta nii leige meel on nagu lüpetud piim, siis wõetakse pisut pärmi, mida selle wedelaga läbi liigutakse ja siis kõigega segatakse. Selle järele kaetakse nõuu pealt jälle kinni ja lastakse nii kaua soojas tuas seista, kuni kerge walge waht wedelikule peale tõuseb. Siis tõstetakse teda puhta nõuu sisse ja kali on walmis.

XI. Mitmesugused õpetused.

108. Kurkide soolamine.

Õhe naela soola peale walatakse 12 toopi keedetud wett, lastakse siis sool sulada ja wesi jahtuda. Kuni wesi külmaks läheb, nopitakse walmis saanud kurkifid, millede otsad siledaks on lõõnud, pestakse külma wee sees puhtaks ja pühitakse riidega kuivaks, aga hoitakse ka selle eest, et nad pigistud ega teine teise wastu tõugates wigastud ei saa. Siis wõetakse kindel nõuu, mis selle jaoks on liutatud ja puhtaks pestud, pannakse põhja peale kord musta sõtra lehti ja dilli õisi ning katki lõigatud warre tükkifid, selle järele kord kurkifid, siis jälle lehti ning dillifid j. n. e. kuni nõuu täis on saanud. Nüüd segatakse jahtunud soolase wedelikule weel toop äädikat sekka ja walatakse siis kurkide juurde. Teisel päewal pannakse nendele kerge wajuutus peale. Selle eest kantagu hoolt, et soolwesi kurkidest alati kõrgemal seisab, muudu lähewad nad halwaks. Paari nädalise hapnemise järele wõib neid juba süia. Wälja wõttes ei pia kurkifid mitte segama ega otsima, waid korda mööda wõtma.

Wene seltsi kurgid on kõige kasulikumad kaswatada ja harida.

109. Sunade kuivatamine.

Sunade kuivatamine on wäga kasulik asi, sest sell-kombel wõib neid kaua hoida ja nendest igal ajal head suppi teeta.

Kuivatamiseks wõetakse õieti küpsjeks saanud ehk walmunud suiõumad, mis heaste jahwtised on. Neil torgatakse, selle jaoks tehtud, õõnes rauaga südamed seesi wälja, tooritakse siis koored pealt ära, seatakse linase riidega üle tõmmatud raami peale ja pannakse siis niisugusesse ahju kuivatama, kuni leiwad on wälja wõetud. Raami on tarwis sagebaste wälja wõtta ja õunu üksikult ümber pöörda,

et nad igast küljest korralikult kuivats saavad. Selle eest tuleb hoolt kanda, et nad heaste rõbedaks kuivawad ja ka kuivas kohtas alalhoitud saavad, muidu hakkavad nad hallitama.

Kellegel niisugust südamele wälja torkimise rauda saadawal ei ole, ja ka kuivatamise raami ei suuda walmistada, see koorigu õunad ära, lõikagu neid neljaks tükiks lõhki, kus juures ta seemned ja nende kõwad asemel wälja heidab, ning pangu nemad puhta panniga, mille põhja peale walge paber on lautatud, ahju kuivama, nagu eespool õpetasin.

110. Marjade kuivatamine.

Wopitakse täieste walmis ehk küpsiks saanud marju (olgu nad kirsiid, sõstrad, waargad ehk muud) ja lautakse lahedalt kuivatamise raami ehk ka panni peale, kuhu enne pakis paber on alla pantud. Siis lastakse neid paraja sooja käes, jagedaste ümber liigutades, heaste kuivaks saada ja hoitakse kuivas kohtas alal, nagu õunade kuivatamise juures tähendasin.

Neid wõib talwel õunafupi ja theewee juurde tarwitada. Nimelt on waarga-thee siis wäga mõnus juua, kui inimene ennast on külmetanud ja higistada soovib.

111. Seenede soolamine.

Korjatakse jõdawaid seeni, puhastatakse ning pestakse hooljaste puhtaks, keedetakse umbes tund aega, kallatakse siis sõela sisse, millest wesi läbi woolab, walatakse nendele mitmel korral, külma wett peale, et nad tihedast maigust puhtaks saawad ja lastakse täieste külmaks jahutada. Siis pannakse nad puhta, harwa linase kotiga waju- tuse alla, kus neid 8 tundi lastakse taheneda. Selle järele pannakse nad kiwi- ehk ka puhta puu-nõuu sisse, puis- tatakse soola tubliste wahela, kaetakse lauakesega kinni mil- lele raste kiwi wajutusel peale pannakse ja hoitakse külmas kohtas. Tarwitawate seenede nimesid leiad 120-mast tükiist.

112. Sinkide soolamine.

Niipea, kui siga on fakk raiutud, pannakse singid kõhe soola ning seatakse nende nõuu jahedasse kohta seisma. Nelja singile arwatakse 5—6 naela soola ja 3—4 loodi salpeetert parajaks. Singid pannakse ligistiku teine teise kõrwa ruumika nõuu sisse, puistatakse salpeetert ning soola rohkestes wahela, seatakse lauad üle, millede peale rased kiwid pannakse ja täidetakse nüüd nõuu sennamale külma weega, et liha temast kaetud on. Paari nädala pärast wõetakse singid kõik wälja, seatakse need alla poole, mis seiamaanil pealpool oliwad, et kõik ühte wiisi soola tuge- wust tunda saaksiwad ja lastakse nüüd 2 nädalat aega weel waju- tuse all seista.

113. Sinkide suitsetamine.

Soolatud singid siutakse paari wiisi koku ja pannakse kõrgelle laheda koha peale, nõnda et suits igast küljest ligi peaseb. Singid, mis 14 naela kaaluwad, saawad 4 nädala- laga walmis, aga need, mis 20—25 naela rased on, tarwitawad 8 nädalat suitsu sees olemist.

Suitsetatud liha piab niisuguses kohtas hoitama, kuhu tuule õhk ligi peaseb ehk ka aitas wilja terade sees.

114. Paberi wahatamine.

Wahapaberit, mida marja süldi (moosi) purkide kinni panemiseks tarwitatakse, walmistatakse järgmisel wiisil. Wõetakse õieti suure hoolega puhastatud pann, seatakse pisukeste süetule ehk palawa pliidi raua peale ning las- takse seal palawaks minna. Nüüd wõetakse walgest ning tihedast paberist paras lehekene, pannakse panni peale ja derutakse wahaga. On see walmis, siis wõetakse teine, kolmas j. n. e. kuni soowitaw arw käes on.

115. Niivi leinwa walmistamine.

Wõetakse toop leiget rööska piima, 2 lusika täit wärs-

ket pärmi, weike peutäis soola ja tarwiline osa nisupüüli jahu, et sõtkudes kaunis kõwa tainas saab. Teda lastakse nüüd heaste kerkida ja tehtakse temast parajad leiwad, mida wõiga määritud ehk jahuga riputatud paniga palawasse ahju küpsema pannakse.

On leiwad küpsiks saanud ja täieste ära jahtunud, siis lõigatakse neid sõrme pakjusteks tükkideks, pannakse jälle panni peale ja seatakse jahedasse ahju, kus nad rabadaks kuivawad. Niijugust leiba hoitakse kuiwa koha peal klaas purkides, mis wahapaberiga pealt finni pandud. Kui tarwis, siis wõetakse soowitaw osa ja õerutakse peenikefeks.

116. Peterfili lehti kuiwatada.

Sügisel, kui peeterfili juuresid ülesse kaewama hakatakse, nopitakse nende ilusamad lehed pealt ära ja kuiwatatakse soojas ahjus, panni peal, kuhu nendele puhast paber alla on lautatud. On nad heaste rõbedaks kuivanud, siis hoitakse neid kuivas kohtas, klaas purgi sees, mis pealt waha paberiga on finni pantud. Kellal klaaspurki ei ole, wõib neid ka paberi koti sees hoida.

117. Wärske liha hoidmine.

Wärsket liha hoitakse talwe ajal jell wiisil kauemine wärske, et teda läbi kõwaks lastakse külmeda, siis suure nõuu sisse pantakse, kus ta üleni lume sees wõib seista. Nõuul hoitakse kaas peal ja hoolitsetakse ka selle eest, et liha sulalilmadega lume wee sisse ei jää; kui seda piaks näha olema, siis wõetakse liha lume seest wälja ning pannakse kuiwa koha peale rippuma.

118. Wärske kapsaste hoidmine.

Et talwel wärsket kapsa suppi ka wahete wahel saada oleks, sellepärast wõetakse sügisel, kui kapsaid hautatakse ehk fernitakse paremaid ning kõwemaid kapsa peasid ja hoitakse neid lahke õhu käes. Weikene külmetamine ei

tee neile wiga. Kui ilm wäga külmaks läheb, siis piab neid keldrisse wiidama.

119. Wõi tegemine.

Kes head wõid tahab teha, piab juba piima kogu-
mise ja koore hoidmise juures selle peale mõtlema. Teh-
mad piawad heaste toidetud, joodetud, puhastud ja kuiwa
aseme peal hoitud saama. Piima- ja koore- nõuud olgu
alati puhtad! Koort hoitagu kivi nõuu sees, puhta ning
lahke õhuga jahedas kohtas, kus rohkem sooja ei tohi
olla, kui 14 graadi R.; ka ei tohi teda enne kokku löö-
mist jooksmaks ajada, nagu mõned teewad.

Kui sellwiisil lehmade ülespidamise ja piima ning
koore hoidmise eest on hoolt kantud, nagu ülemaal tähend-
damin, siis wõib hapu koorest niisama head ja weel ilu-
samat wõid teha, kui röödast koorest. Röödast koorest
walmistatud wõi on rassem teha ja piab wärwitud
saama, kui temale ilusti wõi nagu tahetakse anda, aga
hapu koore wõile ei ole seda tarwis. Wõi soolamiseks
on kõige parem Lüneburg ehk ka pestud ja peenikefeks
õerunud Wene walge sool. Wõid ärgu tehtagu mitte
wäga soolaseks. Nimelt piab sellele kaunis wähe soola
pantama, mis müügile wiiakse, sest suurem osa ostjaid
himustawad magedapäralist wõid.

Wõi pütid ehk nõuud piawad puhtad ning nõnda kind-
lad olema, et nad tilkagi soolwett läbi ei lase. Wõid
tehtagu kaks kord nädalas!

Berenaised, pange minu juhatusi ja märguandmisi
tähele! Müügile saadetud hea wõi, mis hoolaste on wal-
mistatud, wõib teile suurt kasu saata ja teie auu tõsta;
halw wõi aga ei tasu teie waewagi ära ja häbistab teid
weel pealegi.

120. Söödawad seened.

Söödawaid seeni tuntakse sellest, et neil katki murdes
walget piima wälja tuleb; kihwtiste seenede wesi (piim)

on sinine, peale selle on nad ise walgja karwaga, mida nad katti murdmise järele muudawad. Meie maal tuntud ja kõige rohkem tarwitawad seened on järgmised: a. kaasikseened — walged, karuse ääredega, kaswawad kaasiku all; b. haamikseened — hallid, pealt libedad; d. kuusikseened — punaka joonelisid, on kerged usitama, kaswawad noorte kuusede wahel; e. pilwikseened — sinik-roosaka karwalised, kaswawad segi metsades ja kaasikutest; g. wõiseened — suured, kollased, karuste ääredega; h. lepikseened, — weikesed, punakad pruunid, kaswawad lepinkutes; i. kukesened — weikesed, kollased, õhukesed.

121. Weise liha soolamine.

Kui weise liha külmaks on jahtunud, teisel päewal pärast tapmist, siis pannakse teda soola. Selleks wõetakse juur nõuu ehk astjas, mis keewa kadakaweega on hautatud ja hooljaste puhtaks küiritud. Liha raiutakse umbes kümne naelalisteks tükkideks ning wõetakse pehmemad ning paremad tükid wärskelt tarwitamiseks, nagu praadimiseks, ja juupi keetmiseks. Nüüd raputatakse astja põhja peale, forid soola ja pannakse siis paksemad tükid nii ligistiku, et nendele wahesid wahete ei jõe, senna peale. Jga liha korra peale riputatakse, enne tubli soola panemist, ka pisut salpeetert. Kui kõik liha sellkombel nõuusse on pandud, siis seatakse lauad peale ja lastakse nõnda paar päewa seista. Sellejärele tõstetakse suured kiwid wajutuselks peale, et soolwesi üle tõuseb. Talwel, külmaga pannakse lihale wähem soola, kui soojal ajal. Jäeb kewadel talwist liha weel suweks, siis piab wana soolwesi wälja kurnatama, pajas ära feebetama, siis külmaks minna lastama ja selgunud oja lihale jälle peale kallatama.

Weisika weiselihaga peale arwatakse umbes 3 naela soola ja $\frac{3}{4}$ loodi salpeetert. Kes salpeetriga liha ei soowi, jätku seda panemata.

122. Sunade hoidmine.

Et sunad kaua terwed seisakiwad, sellepärast piab neid käega, õrnalt, puu otsast maha wõtma ja mitte kuktuda lastma, ei ka mitte pigistama. Talidunadest seisawad kõige kauemine sibula-sunad, punased kõrtsmikud j. m. m. Neid hoitakse jahedas, lahke õhuga tuas, pultadest riulite peal, kuhu nad nõnda on seatud, et nende õhk igast küljest ligi peaseb ja et nende warred ülespidi on.

Wõned hoitawad oma õunu ka kindla kaanega puu nõuu sees, kuhu terwed sunad üksteise peale on lautud, warred ülespidi, ja kaane ääred paberiga kinni klisterdatud. Niisugust nõuud hoitakse jahedas kuivas kohtas.

123. Juur-wiljade hoidmine.

Borgandid, peeterlilid, peedid ja muud niisugused juur-wiljad hoitakse keldres liiwa sees. Kus kuiv keller on, seal piab liiwa, kui juuri keldrisse wiitakse, pisut niisutama; niiskes keldres ei ole seda tarwis.

124. Tapetud lindude puhastamine.

Unidel, partidel ja kalkunitel kattutakse fuled kuivalt ära, aga kanadel hautatakse neid palawa weega, mis weel keema ei ole hakkanud. Niikaua, kui kanad tapmise järel soojad on, saab ka nende sulgi kuivalt kätte, aga pärast mitte enam. Kana sulgi piab aga õrnalt kattuma, et nahk terweks jääks. Unide ja partide weikesed udufuled, mida nopimisega kätte ei saa, kõrretatakse tule peal, sellwiisil, et linnu keha tule kohal hoides, ufinaste edasi ning tagasi tõmmatakse ja pöördakse. Selle järele pestakse neid seebiga ja niinest muustikuga puhtaks, loputatakse kolme weega üle ja wõetakse sijekonnad wälja, pestakse siis ka seestpoolt õieti puhtaks ning lastakse neid $\frac{1}{2}$ tundi külma wee sees liguneda.

Täheendus: Ani tapetakse sellwiisil, et temale lagipea sisse

haut piistetakse, teine tiitv teise jala alla pannakse ja pea alas-
pidi pööretakse, et veri waagnasse saaks woolaba.

125. Kamajahu walmistamine.

10 toopi odre, 10 toopi ernid ja 5 toopi ube keede-
takse — iga selts iseäranis — parajaks pehmeks, et nad
terweks jäewad. Siis lastakse nad sõela sees kuivaks
nõrjuda, kuni neid sellejärele murule puhta lina peale kau-
nis laiaili lautatakse, et päikese paistel ja tuule käes heaste
ära tahenewad. Nüüd kuivatatakse nad, parajas leiwa ahjus,
õieti kuivaks, jagedaste ümber jagades. Ahju põrand
piab aga enne tuhast heaste puhastamiseks pühitud jaama. Enne
weskilie wiimist sõelutatakse terad hoolsjaste ära, et tuhka,
liiwa ega sawi tükikest siisse ei jää. Pärast jahwatamist
sõelutatakse nad feedest puhtaks ehk lastakse weskil üle sõela,
ja hoitakse neid kuivas aitas.

126. Pesu triifimine.

Pesu triifija piab hooljaste seda tähele panema, et laud,
kõrw ja muud asjad, milledeesse pesu puutub, heaste puh-
tab on. Tema käed piawad igakord enne targeldamist
seebiga puhtaks pestud ja kõwasti kuivatatud jaama; ka
tema riided piawad puhtad olema ja walge põll ees.
Kõwendamiseks wõetagu ikka kõige paremad niisu tärklisi,
mis fastidega müiakse ja löwi kuju peal kannawad. Wiie
krae jaoks wõetakse thee lusika täis tärklisi ja liutatakse
wiie supilusika täie wee sees, tabriku põhja vastu sõrme-
dega surudes ning õerudes, heaste segamine. Selle sees
kastetakse kraed hooljaste märjaks, wäänetakse siis heaste
tahedaks ja mäsitakse puhta, kuiva riide sisse, kus neid
kolm tundi lastakse seista. Triifides olgu puhas, niiske
linase riide tükk käepärast, millega iga krae enne üle pühit-
takse, kui rauuga lükatakse. Triifrauuga nõhitakse kõwasti
ja kuivatatakse järgemööda ära. Särkide triifimise juures
pannakse puhas käterätik nelja korra rinnaesse alla, et

pehmem oleks. Kraesid wõib enne pahemalt poolt kergeste
üle lükkada, siis kuiwawad nad rutem.

127. Willaste lõngade pesemine.

Rümne naela lõngade jaoks wõetakse nael pesu seepi,
liutatakse palawa wee sees õieti pehmeks, liiatkse wahuks ja
kallatakse siis 2 pange ehk ämbri täit palawat wett juurde,
segatakse heaste segamine ning pannakse lõngad sinna
sisse. Nüüd tongitakse neid kurikaga ja lastakse natukene
aega liguneda. Siis pigistatakse neid mitu korda käte wa-
hel, loputatakse kord weel palawa weega üle ja pannakse
kuiwama. Kui wõimalik, siis wõetagu ikka jõe-, oja- ehk
wihma-wett lõngade pesemiseks.

128. Willade pesemine.

Soowitaw oja willu pannakse toobri ehk wanni sisse,
kallatakse kaunis palawat wett nii rohkestes peale, et nad
täieste märjaks saawad. Siis tongitakse neid kurikaga
heaste läbi, lastakse $\frac{1}{4}$ tundi seista ja tongitakse jälle
tubliste. Sealt tõstetakse nad, ilma wäänmata, sarja ehk
sõela sisse, walatakse nii rohkestes ja nii kaua külma wett
peale, et musta enam näha ei ole. Neid ei tohi sõela
sees korruga mitte palju olla, waid õhukene kord üle põhja.
Selle järele wäänetakse nad heaste tahedaks. Suwel kui-
watatakse neid päikese paistel, tekkide peal, talwel aga
sarjaga parfil ning ahju peal.

Niisugusel wiisil pestud willad on ilusad ja lahedad,
et üsna lust waadata.

129. Ranga pleefimine.

Rangas pannakse leige libedaga ehk lehelisega 24 tun-
nits lattu, wõetakse siis wälja ning lastakse ära taheneda.
Nüüd pannakse ta katlasse rohke libeda sisse, mis keema on
aetud ja lastakse paar tundi keeda. Pärast keetmist pes-
takse teda suure hoolega puhtaks, kastetakse siis lahja
libeda sisse ja tõmmatakse puhta rohu peale kuiwama ning

pleekima. Et tuul teda kofku ei weeretaks, sellepärast pantakse tema ääred aafafestega maa külge finni. Nüüd kastetakse teda igal õhtul — kui ta kuiv on — lahja libedaga märjaks. On ta nädal aega maas seisnud, siis pantakse teda jälle patta keeva libeda sisse ja feebetakse ning pestakse nagu esimesel korral weega, kastetakse lahja libeda sisse ja tõmmatakse maha pleekima. Juba lõngade valmistamise juures piab kasuliku pleekimise peale mõtel- dama. Kui lõngad febratud, siis piab neid päew otja leige libeda sees lastama liguneda, siis ära loputatama ja kuivama pantama. Libedas olgu ifka heaste selge.

Kes igapidi minu õpetuse järele teeb, wõib — selge filmadega — omad kangad kahe nädalaga niisama walgets pleekida nagu wabriku riie. Kõige parem pleekimise aeg on Mai- ning Juuni-kuus. Muul ajal argu wõetagu seda tööd ette! Ja lumehangede peale ei piaks keegi omat kangaid panema; sellest tuleb rohkem kahju kui kasu.

130. Besunaište kae kaste.

Et käd peju pestes õrnaks ega katti ei lähaks, sel- leks tarwitatakse kastet, mis sellwiisil on valmistatud, et poole toobi wee sees kaks peutäit soola ära sulatatakse. Selle kaste sisse käsfa jagedaste kastes ja pärast kastmist tule juures pisut paistes, saabab seda tulu, et sõrmed kibedaks ning katti ei lähe.

131. Plekkide wäljawõtmine.

Raswa- ning tõrwa-plekkifid wõetakse sellwiisil riide seesst wälja, kui plekiliist ehk määritud kohta mageda, sulat- tud wõiga õerutakse ja siis sooja weega ning seebiga pestakse.

Kes sellkombel ei taha ehk ei wõi toimetada, see õstku apteegist riide puhastamise tärpendiini, tehku sellega riidehari märjaks ja õerugu plekiliisi kohti.

Nende riiete puhastamiseks, mis muul wiisil on määr- dunud ja tolmunud, pruugitakse Bentziini mida aptee- gist tuleb küsida.

Juhataja.

I. Leiwad.

Nr.		Õht.
1.	Üleüldised juhatused	3
2.	Jäme rukileib.	4
3.	Kartulatega jäme rukileib	5
4.	Jämedast ruki jahust magushapu leib	5
5.	Magushapu püüli leib	6
6.	Wäge ruki-püüli leib	6
7.	Nisu leib	7
8.	Õdra leib	7
9.	Walge sai.	7
10.	Kollane sai	9
11.	Korbi leiwad	9

II. Supid.

12.	Üleüldised juhatused	10
13.	Ramuleem	11
14.	Erne supp	12
15.	Ua supp	12
16.	Läätse supp	13
17.	Kartula supp lihaga	13
18.	Kartula supp piimaga	14
19.	Wärske kapsa supp piimaga	14
20.	Wärske kapsa supp lihaga	14
21.	Wärske supp lamma lihaga	15

Nr.		Lkf.
22.	Klimbi supp	15
23.	Tangu supp	16
24.	Kaali supp	16
25.	Kala supp	16
26.	Supp linnu lihaga	17
27.	Duna supp	17
28.	Kõrvitsa supp	17
29.	Supp kuivatud õunadest	17
30.	Leiva supp	18
31.	Õlle supp	18
32.	Miisi supp	18
33.	Manna supp	19
34.	Tikerperi supp	19
35.	Mustika supp	19
36.	Pohlaka supp	19

III. Pudrud.

37.	Kartula pudru	20
38.	Tangu pudru	20
39.	Manna pudru	21
40.	Miisi pudru	21
41.	Tatra pudru	21
42.	Kapsa pudru	21
43.	Duna pudru	22
44.	Muna pudru	22
45.	Rile	22
46.	Erne pudru	23

IV. Keetmised.

47.	Kartulate keetmine	23
48.	Kaalide keetmine	24
49.	Hapu kapsaste keetmine	24
50.	Wärske kapsaste keetmine	24
51.	Erne kaunade keetmine	25
52.	Wärske piima keetmine	25

Nr.		Lkf.
53.	Wärsket piima ahjus keeta	25
54.	Munade keetmine	26
55.	Wähkide keetmine	26
56.	Sülbi keetmine	26
57.	Sülbi keetmine peadikutest	27
58.	Kala sült	27
59.	Pohlaka sült. (Moos)	27
60.	Sõstra marjadest sült	28
61.	Sült sõstra jahwtist	28
62.	Mustikmarju talweks hoida	29
63.	Tikerberi marju talweks hoida	29

V. Koogid.

64.	Hapu piima koogid	30
65.	Kartula koogid	30
66.	Pudru koogid	30

VI. Praed.

67.	Wärska liha küpsetamine	31
68.	Wärska maffa küpsetamine	31
69.	Beise liha küpsetamine	32
70.	Kanade küpsetamine	32
71.	Jäneje küpsetamine	33
72.	Kartulate küpsetamine	33
73.	Uni liha küpsetamine	33
74.	Põrja liha küpsetamine	34
75.	Angerja küpsetamine	34
76.	Räimeede küpsetamine	34
77.	Räimi kuivalt küpsetada	35
78.	Purika küpsetamine	35
79.	Õunade küpsetamine	35
80.	Seenede küpsetamine	36
81.	Maffa worst	36
82.	Wärska lihast worst	36

Nr.		Lkf.
83.	Budru worst	37
84.	Werkäfid	37
85.	Liha pätsikesed	38

VII. Kasted.

86.	Raswa kaste kartulatele	38
87.	Käimelega kaste kartulatele	38
88.	Peikaste kartulatele	39
89.	Kookide kaste	39
90.	Piimast kaste	39

VIII. Külmad söögid.

91.	Kama	39
92.	Kama tätkid	40
93.	Paks piim	40
94.	Piima pudu	40
95.	Klimbid marjasuppide juurde	41

IX. Sahwtid.

96.	Jõhwika (kuremarja) sahwt	41
97.	Punase sõstra sahwt	42
98.	Waarmarja sahwt	42

XI. Joogid.

100.	Üleüldised juhatused	42
101.	Theewesi	42
102.	Kohwi	43
103.	Mõdu	44
104.	Ölu	45
105.	Marja wiin	47
106.	Tarkade jook	48
107.	Kali (kwaas)	48

XI. Mitmesugused õpetused.

108.	Kurkide soolamine	49
109.	Dunade kuiwatamine	49
110.	Marjade kuiwatamine	50
111.	Seenede soolamine	50
112.	Sinkide soolamine	51
113.	Sinkide suitsetamine	51
114.	Paberi wahatamine	51
115.	Niwi-leiwa walmistamine	51
116.	Petersili lehti kuiwatada	52
117.	Wärste liha hoidmine	52
118.	Wärste kappaste hoidmine	52
119.	Wõi tegemine	53
120.	Söödawad seemed	53
121.	Beise liha soolamine	54
122.	Dunade hoidmine	55
123.	Juur-wiljade hoidmine	55
124.	Tapetud lindude puhastamine	55
125.	Kamajahu walmistamine	56
126.	Pesu triikimine	56
127.	Willaste lõngade pesemine	57
128.	Willade pesemine	57
129.	Ranga pleekimine	57
130.	Pesunaiste käe kaste	58
131.	Plekkide wälja wõtmine	58

Soowitawad raamatud.

1. Kookide tegemise õpetus. Hind 10 kop. Tähtjas raamatukene perenaistele, sest ta õpetab, kudas kõikjuguiseid kookisid, magusaid fringleid ja suhkrust-saiakesi tuleb walmistada, mida pidudel, pühade ajal ja titeemade waatamas käimisel tarwitatakse.

2. Cestlaste laulik. Hind 20 kop. Tema on

kõige paremate laulikute lauludest kokku seatud, kus iga aja jauts laulusid leida on.

3. Tasu laulud. Hind 5 kop.

4. Tõnissoni NBD-raamat. Hind 10 kop.
Ta on oma nimefaimude seas praegu kõige rohkem tarvitavam aabits.

5. Wali äiataat. Hind 20 kop.

6. Nõia meske. Hind 15 kop.

7. Uus rahva laulik. Hind 20 kop.

8. Suured jaladused. Hind 20 kop.

9. Naiste peegel. Hind 40 kop. Wäga soovitatav raamat.

10. Naiste pähkled. 200 tarvilikku majapidamise õpetust. Hind 15 kop.

11. Jõulu jutud. Hind 5 kop.

12. Jõulu kingitus lastele. Hind 5 kop.

13. Jõulu lilled. Hind 5 kop.

14. Paradiisi mõti. Täielik naisterahva palve-raamat. Hind 10 kop.

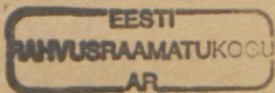
15. Armastuse kirjad. Wäljaannud M. Tõnisson. Hind 10 kop

16. Siioni teekäija palve raamat. Hind 20 kop. Selles raamatus on peale nädala palwete ka kõik-sugused muud palwed, ristmise sõnad, furnu puusärki panemise palwed ja matmise sõnad ja laulud.

17. Suremata juut. Hind 5 kop.

18. Loomade tohter. Õpetus, kudas hobuseid, weisid, lammaid ja sigu tuleb arstida ning tõbede eest hoida. Hind 20 kop.

19. Adressid ja proowi kirjad. Õpetus, kudas adressid Wene- ja Gesti keeles tuleb kirjutada ja kõik-suguseid kirjasid valmistada. Hind 20 kop.



1-97-352

4. / 1908
547487

EESTI RAHVUSRAAMATUKOGU



AR1-97-00352

Sind 15 kop.