

14226  
14226  
A. 3316  
Nukkude köök



## Algusõnaks.

Wäike Ella oli usin ja sõnakuulelik laps ja tema suurem rõem oli ema köögis aidata. Kuna ta kõik osawasti toimetas, lubas ema temale sünnipäevaks väikese petroleumi köögi osta, kus ta siis üsna üksipäinis oma sõbrannadele kõiksuguseid häid asju tohtis valmistada, kui need temale sünnipäevaks õnne tulivad soovima. Võõrastele lastele maitstes söök väga hästi ja et tädi kolde jaoks ka ilusa nukkude köögiraamatu kinkis, palus Ella et ema talle luba annaks lähemal pühapäeval ilusast koka raamatust oma sõbrannadele midagi prooviks teeta; tema tahtis väike petroleumi tulega õige ettevaatlik olla. Hääd ema lubas seda hääd meelega ja tema luba võttis Ella suure rõõmuga vastu. Mis

ENSV TA

Kirjandusmuuseumi  
Arhiivraamatukogu

35648

jelles kolaraamatus aga seijis, awal dame  
 ka oma armjatele wäifestele lugejatele,  
 et nemadgi selle järele oma sõbranna-  
 dele jüüa wõikjivad teeta ja küpjetada.  
 Selleks soowin neile hääd õnne ja  
 palju osawust.

---

## Muflude kõõf.

---

### I. Supid.

#### M u n a s n p p.

Terwet muna liigutatakse tassil sees  
 niikaua ümber ja klopitakse teda wti e se  
 theelusika täie jahu sees nii kaua, kuni  
 temas enam mingisuguseid wäikesti tera-  
 fesi ei leidu, siis aetakse lihaleem teema,  
 hoitakse tass kaunis kõrgel ja lastakse  
 liigutatud muna wahetpidamata liiguta-  
 des lihaleeme sisse woolata ja natukejeks  
 teema minna.

### **T a n g u p u d e r.**

Keemasse lihaleemesse (puljongisje) lastakse kõrgeft kohwitasijst, kuna liha-  
leent wahetpidamata liigutatakse, niipalju  
fui tarwis peeneid tangusid woolata.  
See supp peab wähemalt weerand tundi  
pikkamisi keema, siis tõmmatakse ta mu-  
nakollasjega üle.

### **R i i w i s u p p.**

Terwe muna segatakse weidi weega ja  
natukesje joolaga jegi, siis lastakse nii-  
palju jahu sisse, et kõwa taigen saab.  
Seda taignat riivatakse riivraua pääl.  
Wäikesjed kruubid pandakse laua pääle  
laiali kuivama ja walatakse nad siis  
keemasse lihaleemesse. Kui kruubikesjed  
pääl ujuvad, on supp walmis.

### **Š h u = e h t p u u w i l l a s u p p.**

Liiguta 3 kohwilusikatäit jahu weega  
šiledats, siis jega üks muna sisse ja wäike

tükkide mõid ka, aga nii, et tükkid ei ole, siis wala wett wõi lihaleent järele, kuni küllalt suppi on. Siis pandakse paras jagu soola ja lastakse supp wähetpidamata liigutades natuke keeda.

### **Püülijahu supp.**

Püüli jahu segatakse natuke piima sees pikkamisi wedelaks, lastakse taigen keemasse lihaleemesse ja keedetakse pool tundi pikkamisi. Supile walatakse munakollast päale, mis natuke koorega segatud võib olla.

### **Kartohwli supp.**

Hääd keedetud kartohwolid kooritakse ja riivitakse riivraua pääl peeneks. Selle järele aetakse natuke neid kuumaks, pandakse sinna supilusika täis jahu jisse ja kui see kollaseks muutub, ka natuke peeneid sibulaid ja peterjelli, lastakse see kõik natukene kofku tõmmata ja pan-

datse siis riivitud kartohvlid sisse, lastakse kõik koos veel natuke aurata ja kustutatakse siis pikkamisi, et ilus jile saab, ejiti külma veega, siis jooja veega ära, pandakse joola ja lastakse supp umbes weerand tundi keeda. Võib ka toorestest kartohvlitest teha. Need kooritakse, lõigatakse väikesteks jiiwideks, siis saab nagu ülemal jahu kollakaht tehtud, kartohvli jiiwid natuke kaaja aurutatud ja nagu ülemal ettevaatlikult ära kustutatud. Supp peab iseenejest mõista keema, kuni jiiwid pehmed on.

### **Püülijahust klibid.**

50 grammi võid õõrutagu üsna kergesti, lastakse sinna aegamööda 2 terwet muna, 3 lusikatäit jahu, natukene joola, pipart ja mustatpähklit sisse. Keewasje lihaleemesje pandagu väikeje lusikaga väikejed klibid ja lastagu 10 minutit keeda, aga mitte kõvasti.

---

## II. Liha.

### Wanikaküpsetis

Umber nael ilujat liha flopitakse tublisti ära, joolatakse ja pipardatakse jisse. Panni pääl tehtakse natuke woid wõi loomaraswa palawaks ja pandakse liha jisse, niijama pool sibulat ja 1 kollane naeris. On küpsetis mõlemalt poolt ilujaks helekollajeks küpsenud, riputatakse sinna natukene jahu pääle ja walatakse siis lihaleeme wõi weega üle. On liha pehmeks küpsenud, wõetakse ta wälja ja lastakse leem läbi jõela ära nõrguda.

### Seaküpsetis.

Tehtakse niijama kui wafikaküpsetis, wõi ajemele aga pandakse natukene wett, sibulat ja kollast nairist.

### Küpsetis-worstid.

Worstid pandakse palawasse wette 10 minutiks, aga keema ei tohi neid minna



lasta; siis kuiwatatakse nad puhta rätikuga hästi ja ettemaatlikult ära, riputatakse neile natuke jahu pääle ja küpsetatakse neid wõi sees pruuniks.

### **Walebeefsteak** (wäga häa).

$\frac{1}{4}$  naela hakitud wäikaliha ja  $\frac{1}{4}$  naela hakitud sealihha joolatakse ja pipardatakse natuke ära (pipart pandakse ainult õige wähe, sest et jeda lihunik enamasti juu teeb), liigatakse natukene peeneks lõigatud sibulaid juurde, niijama ka  $\frac{1}{4}$  kohwitassi täit piima. See kõik lõidatakse supilusikaga tublisti läbi, siis tehakse wäikejed koogid, kastetakse kergesti jahu sisse ja küpsetatakse palawa wõi sees 10 minutiga (5 minutit kumbagi külge) walmis.

### **Wieni ihuitšid**

Wäike liha küljest lõigatakse ilusad tükkid ära, flopitakse hästi, joolatakse ja pipardatakse, käänatakse ežiti jahus, siis



munas, siis saiajahus ümber ja küpsetatakse palavas võis kollaks ja pehmeks.

### III. Suurewisi.

\*inat.

Pinat puhastakse hoolega ära ja wi-jatakse keema soolwee sisse, kus ta paar torda keema minna lastakse. Selle järelle tehtakse ta peeneks. Wõi tehtakse palawaks, jahu selle sees kollajeks, siis pandakse peeneks tõugatud sibulad sisse ja wiimaks pinat. On kõiki weel koos keedetud, walatakse lihaleem pääle ja lastakse pool tuudi keeda.

#### **Kartohwli puder (puree).**

Terwed kartohwolid kooritakse ära, lõigatakse siiwideks ja keedetakse need soolawee sees pehmeks. Piim aetakse keema ja aetakse pehmeks keedetud siiwid ühes sellega läbi sõela. Siis pandakse tükk wõid pannile, ajendatakse läbi sõela ae-

tud puder jinna jisse, lijatakse natufe  
joola juurde ja kui see weel natufene  
paks on, ka natufe keema piima. Niiid  
jegatakse kõi tublisti ja kaua, et puder  
wahuline ja ilus saaks. Keeda ei tar-  
witje ta enam.

### Kollased naerid.

Noortele kollastele naeristele walatakse  
keem wesi pääle, siis tuleb nende koor  
tergesti päält äre; wanemaid kollaseid  
naerid peab kaapima. Selle järele pes-  
tatakse neid ja kupaatatakse palawa wõi ja  
peenisejeks lõigatud sibulate ja peterjel-  
lide hulgas. Et nad põhja ei kõrbeks,  
walatakse neile natufe lihaleent juurde.  
On nad pool pehmeks haadunud, ripu-  
tatatakse neile natufe jahu pääle, ka  
juhkrut lijatakse ja natufene joola; nii-  
jama walatakse natufe lihaleent hulka  
ja haadatakse pehmeks.

### **H o o r e d e r n e d .**

Õrnad rohelised erned pestakse puh-  
taks ja hauutatakse palama või sees  
peenikeste peterselli tükkidega pehmeks,  
siis riputatakse lusika täis jahu pääle.  
Selle järele lisatakse niipalju lihaleent  
juurde, et ilus leem saab ja juurewili  
lühikeseks ei tee. Maitse järele pandakse  
vähe soola.

### **K a r t o h w l i s a l a t .**

Kartohwolid pestakse, keedetakse peh-  
meks, kooritakse ära, lõigatakse siimi-  
deks, siis lisatakse äädikas, õli, sool,  
pipar ja peeneks lõigatud sibul pääle.  
See kõik segatakse kabe supilusikaga  
ilusasti segi, et kartohwolid mitte puruks  
ei lähe.



