

# Hoidiseid ammusest ajast

**Tänavu septembris möödus 150 aastat esimese eestikeelse hoidisteraamatu autori Jaan Spuhl-Rotalia sünnist.**

Kooliõpetaja ja pomoloog Jaan Spuhl-Rotalia (pildil) oli esimesi aian- ja



loodusalaste teadmiste tutvustajaid eestikeelses trükisõnas. Tema kirjapandud "Kodumaa marjad" (1897) oli esimene rohkelt hoidisretsepte sisaldav eestikeelne trükis üldse.

Jaan Spuhl sündis Haapsalu lähedal Ridalas. Ajakirjanikuna kasutas ta Läänemaa ladinakeelsest nimest tuletatud pseudonüümi

Rotalia. Rajas Vormsi saarele ning hiljem Haapsallu puukooli ja katseaia. Oma uurimuste põhjal kirjutas J. Spuhl-Rotalia mitmeid käsiraamatuid.

Aastail 1905–1906 ja 1910–1912 andis ta välja ajakirja Majapidaja, mis oli esimene Haapsalus ilmunud eestikeelne perioodiline trükiväljaanne. Majapidaja oli populaartheaduslik ajakiri, kus domineerisid nõuanded põllumajanduse, karjakasvatuse, aian- ja mesinduse ja kalanduse kohta.

Enam kui 400 lehekülje paksune "Kodumaa marjad" kirjeldab, kuidas meil kasvavaid marju ja puuvilju kasvatada, korjata, müügile viia ja alal hoida, neist veini, likööri, limonaadi, moosi, sahvti (mahla – toim.), marjasülti, siirupit,

marmelaadi, kompotti, sa-lateid, suppi, kooke, teed, kohvi, äädikat jne valmistada, millised on nende tervisele kasulikud-kahjulikud omadused ning kuidas nende abil tervist turgutada. "Kõige paremate ainete ja oma praktiliste katsete järele kirja pannud J. G. Spuhl-Rotalia," seisab raamatu kaanel.

## TARGU TALITA

Allikas: Eesti Entsüklopeedia

**Retsepte raamatust "Kodumaa marjad" (kirjaviis muutmata)**

### Õunamoosid

Õunamoosid on väga hääd toidulisandid, seepärast piaks neid iga perenaine enesele valmistama, mis alamal antud retseptide järgi sugugi raske töö pole.

**Suhkruga. Õunad** kooritakse ära, lõigatakse 4-ks tüükiks ja võetakse seemned ning südame koored seest välja. Siis pannakse tüükid keeva vee sisse, lastakse kord keema tõusta ja tõstetakse sõõla päälle tahenema. Sissepandava suhkru päälle valatakse nõnda paljudest vett, et ta niiskeks saab ja keedetakse, niikaua kuni klaar veniv siirup järele jääb. Selle siirupi sisse pannakse nüüd õuna tüükid ja keedetakse pikkamesi pehmeks. Siis tõstetakse tüükid purgi ja ehk savipoti sisse aga siirupile lisatakse pisut kaneeli ehk võrtsnelkisi juurde, keedetakse veel paksemaks ja valatakse keevalt õunatüükide päälle. Nõnda tehakse paar päeva järjestikku, siis siotakse pott ehk purk harilikult kinni ja pannakse seis-ma. Seesugust suhkruga valmistatud moosi süüakse kookide juures.

**Vürtsiga.** 5 toopi kooritud õunu keedetakse 2-e toobi veega paksumaks pudruks, õõrutakse siis väikeste jagude kaupa läbi kard sõõla, pannakse iga toobi läbi õõrutud õunapudru hulka 1 nael (½ toopi) peenikest

suhkrut ja keedetakse 1 tund aega, alati puulusikaga ümber liigutades. Siis pannakse ½ teelusika täit peenestõugatud kardamoni ja ¼ tolli pikkune tüükikene vaniljet hulka, tõstetakse purkidesse, lastakse teise päevani jahtuda, siotakse vahapaberiga kinni ja hoitakse külmkui-vas kambris alal.

### Õuna ja pirni pasteedid

Saab õunamoos väikese tule pääl ja alalise ümber liigutamise all ikka enam paksemaks keedetud, siis auravad kõik vesised jaod viimati välja ning moos jääb ärajahtudes üsna paksumaks ja kõvaks. Saab niisugune kõva moos soojalt laua pääl laiaks koogiks pressitud ja ärakuivatatud, siis saame kõvad kuivatatud õunakoogid või pasteedid, mis mitu aastat võivad seista. Seega ei ole õuna pasteedid muud midagi, kui kõvaks keedetud ja ärakuivatatud õuna moos.

**Pasteetide** tarvis võetakse enamiste õunad üksi, ehk ka õunad ja pirnid segamini. Terved õunad valitakse välja, pestakse ilma koorimata ära, lõigatakse tüükideks ja pannakse pisku veega keema. Päälle keetmist õõrutakse ja tallatakse kõik läbi sõõla, pannakse niipalju suhkrut sisse, kui keegi ise soovib ja keedetakse uuesti ning liigutatakse alati puulusikaga segamini. On ta juba nii paksumaks keenud, et lusiikas moosis sisse püsti seis-ma jääb, siis võetakse tulelt maha, lastakse natukene aega jahtuda ja pigistatakse laua pääl puhta valge paberi poognate päälle õhukese koogi sarnaseks laiaks tahvliks. Koogi tahvel pannakse nüüd selle tarvis tehtud tiheda traatharja sarnase raamiga kuuma leiva ahju, ehk kui raami pole, siis koogi küpsetamise panni või plekiga. Ka panni äärte vastu pannakse puhas paber, et pasteeti ääred rauaga kokku ei puutu. On pasteet kuivades juba naha sarnaseks kõvaks saanud, siis niisutatakse all olev paber märja vammiga niiskeks, et teda hõlpsam küljest ära võib võtta ja lastakse pasteet edasi kuivada. On ta juba küllalt kuiv, siis tõmmatakse lineali abil risti ja põiki jooned mõõdu järele päälle ja lõigatakse terve pasteet ühesuurusteks neljanurgelisteks ruutudeks lahti. Tüükid hoitakse kuival kohal alal ja pruugitakse sup-pide ning sissetehud sõõkide juurde.

