

Köögi raamat.

Õpetus,

kudas perenaised ja söögitegijad tarwi-
likka toitustid ja jooksiid wõiwad
walmistada.

Ueljas



trükk.

Trükitud M. Tõnisson'i kuluga.

Röögi raamat.

S p e t u s,

tudas perenaised ja söögitegijad tarwi-
liska toitused ja jookisid wõiwad
walmistada.

Kirjut. M. Tõnisson.

Neljas



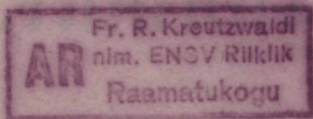
trükk.

Trükitud M. Tõnisson'i kuluga.

641.5

Am 898

Tönnisson



99-793

Отъ Медицинскаго Департамента Министерства Внутреннихъ Дѣлъ отъ 2. Ноября 1892 г. за № 9429.

Дозволено Цензурою — Юрьевъ, 12-го Іюня 1898 года.

I. Leiwad.

Üleüldised juhatused.

1. Leiwa nõuu ehk astjas piab enne juure panemist sooja weega loputatud saama. Seda tehtakse selliwiihil, et soe weii nõuusje kallatakse, natuke aega kaane all seista lastakse, siis käega pijut nühitakse, et peale löönud hallituse moodi kord ära kaob, ja see weii siis ära kallatakse. Kus aga nädalas kaks ehk kolm korda leiba tehakse, seal ei ole niijugusti pesemist tarwis. Leiwa nõuu hoitagu soojas ning kuiwas kohtas, kus jeda wõimalik ei ole, seal piab teda 12 tundi enne juure panemist tупpa toodama.

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

3. Kui leiwa juur on pantud, piab leiwanduu 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 pruufimist tarwisgi; külmematel aegadel, kus tuba wäga külm on, piab aga teda abiks wõetama.

4. Juure-pull piab kuiwa jahude sees hoitud saama; mujal hakkab ta hallitama. Ja kui teda tarwitada tahetakse, siis pantagu teda sellejama palawa wee sisse, mis leiwa juure tarwis nõuusje panti ning lastagu wiis minutid seal sees liguneda, enne kui weii lei-

gefs tehtakse. Mida leigem juure wesi, seda walgem leib.

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

6. Nisu-püüli leiba ehk saija tehtakse juure, kivist waagna ehk selle jaoks walmistatud puust wanni sees. Meie maa nisu-püüli jahu pannakse toobi piima peale 5 naela, aga Wene jahu 4 naela. Siiski ei wõi kindlat otjuist selle kohta igakord ütelda, sest mõned jahud paisuwad vähem, mõned rohkem.

7. Üheksa naela hea rukijahudest saab 12 naela leiba. Kui tainas 17 naela kaalub, siis on teda küpsenult $14\frac{1}{2}$ naela.

8. Rõõkidele leibadele ja saijadele on hea, kui küpsutamise ahi enne õieti palawaks on küetud, siis peldad finni pannakse ja sellwiisil parajaks lastakse jahutada. Ahju parajasti 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.

Liht ehk jämeda ruki-leima tegemise jaoks walatakse leiget wett leima 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 finni ning lastakse 24 tundi hapneda. Astjas seisku sell ajal soojas kohtas. Kui tainas maha heitnud, siis on teda paras aeg sõtkuda. Jahu segatagu nõnda palju sekka, et tainas paras kõwa on. Sõtkumist piab hoolega toimetada.

tama, kuni käed tainast puhtaks lööwad. Mida kaue-
mine tegija tainast wõib sõtkuda, seda parem leib saab.
Sõtkumise järel tehtakse tainas filedaks ja lastakse ker-
kida, kuni pealt lõheneb. Siis weeretatakse teda jahuse
laua peal parajateks osadeks ja pannakse palawasje ahju
küpsema, mis üleüldise juhatusse 8-ma järgu õpetuse jä-
rel on küetud.

3. Kartulatega jäme ruki-leib.

Niisuguse leiva valmistamiseks wõetakse 10 naela
jämedat ruki jahu, segatakse paksult keewa wee sisse ja
flopitakse hoolega segi. Siis raputatakse kuiva 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
sekka, lisatakse nii palju jahu weel juurde, et ta mitte
wäga wedelaks ei jää, puistatakse jahu peale, kaetakse
finni ja lastakse teise päewani hapneda. Siis pan-
natakse temale 2 lusika täit head pärmi, peutäis puhtaid
kõõmneid, pijut soola ja niipalju jahu weel juurde, et
tainas kaunis sitke saab. On tainas nõnda tubliste läbi
sõtkutud, et ta juba kauniit walget nägu näitab, siis teh-
takse ta filedaks, raputatakse temale jahu peale, kaetakse
jälle finni ja lastakse tubliste kerkida. Sellejärele wee-
retatagu neid, tehtagu pealt filedaks ja küpsetatagu nagu
muid leibasid. Niisugusel wiisil valmistatud leib on
õieti kobe, ja seisab kaua wärske.

4. Jämedast ruki jahust magushapu leib.

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

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

5. Magushapu piili leib.

$\frac{1}{2}$ külmittu rufipiili jahu kallatakse leiwa nõuu sisse, walatakse umbes 7—8 toopi keewa wett peale ja tambitakse mõlaga kuni kuivi jahu sees enam näha ei ole. Tainas olgu nõnda pak, et mõla sees püsti seisab. Nüüd tehakse tainas pealt tasajeks, wõetakse mõla wälja ning puistatakse kaunis pak kord jahu peale. Siis kaetakse teda pealt finni ja lastakse soojas kohtas 24 tundi hapneda. Selle järele flopitakse teda tubliste ja hooljaste läbi ning pannakse jälle niijugune pak kord jahu peale nagu esimesel korral, kaetakse sooja riietega hooljaste finni ja lastakse 12 tundi hapneda. Kui jee aeg möödab on, flopitakse jälle tainast hooljaste, toimetatakse endist wiisi ja lastakse jälle 12 tundi hapneda. Sellejärele flopitakse teda hoolega, riputatatakse õhukene jahu kord peale ja lastakse kerkida. Kui ta on kerkinud, siis pannakse hea peutäis soola ja natuke köömneid 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 rufi-piili leib.

Wõetakse weikene osa soojendatud rufi-piili jahu, raputatatakse temast paras osa leiwa nõuuksse, walatakse senna juurde toop leiget rõõska piima, paar supilusika täit õige wärsket ning head pärmi ja natukene soola. Sõtkudes pannakse jahu niipalju aeg ajalt juurde, et tainas õige sätte saab. Sõtkumine wältab pool tundi. On

tainas soojas kohtas heaste tõusnud, siis pannakse leiwad mõiga määratud panni peal ahju küpsema. Enne ahju panemist võetakse neid klopitud munaga ja lastakse panni peal pisut aega kerkida. Ahju palavus võib niisamaajugune olla nagu liht leival.

7. Nisu leib. (Sepik.)

Jämeda nisu leiva tegemiseks võetakse toop leigeks tehtud röösta piima, segatakse sellele kuivi jahu sekka, pannakse siis 2 tubli lusika täit head pärmi hulka (kellel võimalik, see pangu ka üks nael võid selle tainale sekka). Tainast on tarvis nõnda kaua sõtkuda kuni ta kätte küljest lahkeb. Siis kaetakse ta soojalt kinni ja lastakse kerkida. Kui see on sündinud, weeretakse teda parajateks leibadeks, lastakse natuke aega kerkida ja võetakse klopitud munavedelikuga; kellel muna ei ole, see paitagu neid piimase käega. Küpsetamise ahi võib pisut jahedam olla, kui ruki leiwadel. Umbes tunni ajaga saavad nad küpsiks.

8. Odra leib.

Võetakse 2 toopi haput piima, segatakse sellele veiklane peutäis soola ja kaks thee lusika täit puhastatud jooda pulwert sekka, liigutatakse siis seda segi hoolfaste ümber, kuni ta tubliste kähisema hakkab. Siis sõtkutakse nõnda palju sõelatud odra jahu sekka, et paras tainas saab, tehtakse kaunis õhukesed leivad ja pannakse kohe parajasse ahju küpsema. Tainast ei tohi kaua sõtkuda.

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

9. Walge sai.

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

ka käed piavad väga hooljaste puhastatud olema. Et kätest seebi maik kerge on taigna külge hakkama, sellepärast piab kää tüünele alused, pärast jeebiga pesemist, terava nua ehk nõela otsaga ära puhastama, siis veel kord puhta leige weega kääsa loputama, ära kuivatama ja kuiva jahudega üle õeruma.

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

sut aega veel fertida ja pannakse siis ahju küpsema, mis jahedam peab olema, kui ruti leiwadel. Nad tarvitavad küpsmiseks umbes $\frac{3}{4}$ tundi.

Sellestjamaast tainast võib ka fringleid, sarw-
saiakesi ja kufleid teha. Nii heaste weiksed, kui ka ülemal nimetatud suured saiad tulewad klopitud muna wedelikuga pealt filedaks teha.

10. Kollane sai.

Kümne kopiku eest sahrani pannakse alustassiga sooja koha peale kuivama, õerutakse siis haamri ehk wafara põhjaga õieti peenikejeks, 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 leigeks tehtud röösta piima, 5 lusika täit peenikest suhkurt, 3 lusika täit wärsket pärimi, pisut soola ja ülemal nimetatud sahran. Nüüd segatakse nii palju peenikest jahu sisse, et paras floppida on, puistatakse siis pisut jahu üle ja pannakse sooja koha peale fertima. Selle aja sees pestakse nael rosinaid sooja weega puhtaks ja nopitakse paremad ükskaawalt tadriku peale kuivama. Niijamati pestakse ka $\frac{3}{4}$ naela wõid leige weega üle. On tainas soowitama osa fertinud, siis pannakse temale wõi sisse, pigistatakse hoolaste 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 tasaseks, lastakse fertida ja küpsutatakse nagu walgetgi saija.

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

11. Korbi leiwad.

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

tulewad aga weitejed teha ja saavad jellepärast ka rutem küpsiks.

Korbi kasteid, mis nendele küpsiks saamise ja lõhki lõikamise järele peale pannakse, walmistatakse mitmet moodi, milledest ma siin ühe awaldan. Selleks kas- teks wõetakse wiiest munast wahuseks löödud wedelik, segatakse temale $\frac{1}{2}$ toopi head hapu koort ja $\frac{1}{2}$ toopi paksu piima sekka ning tõstetakse lusikaga korbi poo- lede peale. Siis pannakse nad natusejeks ajaks jälle ahju tagasi, et kastele helepruun 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 kor- pide koorusejed sooja auru sees heaste pehmeiks ehk tü- maks.

II. Supid.

12. Üleüldised juhatused.

1. Rõige suppidele pantagu juba hakatuses pa- ras osa wedelikku; (kui pärast wett juurde lisatakse, siis läheb supi mait halvemaks.)

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

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

4. Würtfifid ning pipraid ja muid rohtufid pruu-
gitagu juppide keetmise juures õieti wähe. Üksnes
peetersfili 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 nõuamad 2 tundi keemise aega,
kuna kaera tangud $\frac{1}{3}$ tunniga pehmeks saamad.

7. Suppide, kui ka muu söökide walmistamise pada
ei pia ialgi liiwaga pestama, waid muidu pehme
nuustifuga.

8. Kui mõni pada piaks sine wälja ajama, seda
piab seebiga puhtaks pestama, siis weega heaste ära
loputatama, sellejärele tulele pantama ja seal sooja käes
raswaga seeft õerutama, kõige rohkem põhja, ning siis
weel kord weega fergelt üle loputatama.

9. Wärskeid liha luid ei ole tarwis ära wi-
sata, nendega wõib, kui neid rohkesti on, weel suppi
keeta.

10. Siig soolaft 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 tähtjam on teda
aga wärske liha kontidest keeta, nimelt sügisel, mill
loomasid korraga rohkesti saab tapetud. Enne, kui
liha joola pannakse, wõiwad kõif suuremad luud wälja
wõtetud saada ja weikesteks tükkideks rajuda. On kon-
did külma weega tubliste ära pestud ja loputatud,
siis pannakse nad puhta paja siise rohke külma weega
keema. Wahtu, mis keema hakkates kogub, riisutakse
õhufese puu lusikaga pealt ära, lastakse siis keedist
3 tundi aega keeda, et wedelik kaunis wäheieks jääb.
Siis lijatakse jenna juurde weel natukene püüli jahu,

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

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 soovib, võib ka 1 korten odra tangu juurde lisada, aga minu tahtmise järele maitseb tangudeta erne supp parem. Kahe tunniga, kaane all keetes, saab niijugune 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. toobi kaewu wee peale 1 thee lusika täis walget fooda pulwert seffa.

Kirjud erned ja need, mis pehmeks ei kee, tulewad liutada ja fupatada enne kui neid liha juurde pajasse pannakse. Kui liha väga soolane on, siis piab teda enne keetmist tükk aega külma wee sees liutatama. Erneid võib ka piimaga keeta. Siis piab aga wett pisut vähem võetama ja liha asemelle 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 sialiha ja pannakse keema. Kes tangudega ua suppi tahab, see pangu ühes lihaga 1 korten odra tangu patta. Kui liha ning wesi on keema hakkunud, 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 teeta.

16. Läätsse supp.

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

17. Kartula supp lihaga.

Võetakse 5 naela liha, 13 toopi wett ja pannakse pajasse keema; kui wärsk liha on, siis piab ka soola panema; soolast liha piab aga enne külma wee sees liutatama, et supp liig soolane ei saaks. On liha poolpehमेks saanud, siis lisatakse senna juurde 6 puhastatud ja katki lõigatud porgandit ning 2 peetersili juurt ja mõned peetersili lehed. Kui liha keenud, siis tõstetakse 5 toopi puhastatud kartula lõikused weel juurde ja lastakse keeda, kuni nad tūmaks ehk pehमेks hakkawad saama. Siis võetakse $\frac{1}{4}$ toopi piima, 2 lusika täit rōōska koort ja 2 peutait peenikest pūili jahu, flopitakse heaste ära ja kallatakse patta. Selle järele lastakse weel kord keema hakata ja supp on walms. On see supp aga wärsk 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 aetake keema, pannake jenna fiske 2 weikest peutait soola ja 6 toopi kartula lõikufid. Kui kartulad pehmeis hakkawad jaama, siis kallatakse nii palju wett pealt ära, et pealmised kartula lõigud kuivale jääwad ning walatakse jenna asemelle 6 eht 7 toopi külmas kohtas hoitud ja ära kooritud rõõska piima. Kui ta nüüd keema on hakkanud, siis lisatakse jenna juurde weel 3 peutait peenikest jahu, mis rõõsa piimaga on ära klopidud. Kes vähem suppi soowib teeta, wõtku materjaali vähem, kui siin on nimetatud.

19. Wärske kapsa supp piimaga.

6 toopi wett pannake pajasse, aetake keema ja lisatakse siis 4 katki lõigatud porgandit jenna juurde. On need $\frac{1}{4}$ tundi aega keenud, siis kallatakse 2 toopi rõõska piima peale ning aetake jälle keema. Selle järele pannake 2 head kapsa pead weel juurde, mis enne peenikejeks on lõigatud. Kui nad 20 minutit keenud, siis segatakse 2 weikest peutait peenikest nisu-püüli jahu $\frac{1}{4}$ toobi piimaga, kallatakse peale ja lastakse 10 minutit keeda. Sellejärele kallatakse weel 1 toop rõõska piima ja 6 lusika täit rõõska koort juurde, lastakse siis pisut keema hakata ja wõetakse tulelt ära. Sööjad pangu aga tähele, et nad kõhtudele liiga ei tee! —

20. Wärske kapsa supp lihaga.

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

peeterfili lehti juurde. On liha nüid $1\frac{1}{2}$ tundi keenud, siis pannakse 4 peeneks lõigatud porgandit sisse, $\frac{1}{4}$ tundi hiljem pannakse üks suur eht 2 weikesti peenikeseks lõigatud kapsa pead ja jälle $\frac{1}{4}$ tundi hiljem pool toopi kartula lõikufid. Kui lõigud pehmeks hakkavad saama, siis kallatakse korten röõska piima eht röõska koort, millele 2 peütait peenikesi nijupüüli jahu setka segatud, weel juurde, lastakse natuke aega siis keeda ja — supp on valmis, mida mõned suure isuga sööwad.

21. Wärske supp lammas lihaga.

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

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

22. Klimbi supp.

Wõetakse $\frac{3}{4}$ toopi röõska piima, $\frac{1}{4}$ toopi hapu koort, wiis muna, 1 nael nijupüüli jahu, piisut soola ja klopitakse waagna sees heaste segamine. Nüid seatakse 4 toopi röõska piima ja 2 toopi wett pajaga tulele. Kui see keema on hakanud, siis pantakse lusikaga weikesed taigna tükkidesi, igauks ise kohta, keema wedeliku sisse ja lastakse jeni keeda, kuni klimbid eht taigna tükkidesed kõik peale on tõusnud. Siis on klimbi supp valmis.

23. Tangu supp piimaga.

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

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

24. Kaali supp.

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

Ra võib kaali suppi lihaga ehk sia raswaga teeta.

25. Kala supp.

Nõnda, kudas kalu mitmet sorti on, nõnda on ka kaladest keedetud suppid mitmet moodi. Et kitsas ruum kõiki 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. Rui 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 saamise eel segatakse weel $\frac{1}{2}$ kortent rõõska koort ja pijut peenikeseks lõigatud peetersiili lehta supile sekka.

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

26. Supp linnu lihaga.

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

27. Duna supp.

Wõetakse 25 sui-õuna, kooritakse ära ja lõigatakse tükkideks katki, pannakse wähelise osa wee sisse ning keedetakse heaste pehmeks. Selle järele õrutakse neid sõelast, lusikaga jurudes, läbi, et heaste peenikesteks lähewad, 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 külmalts wõib jüia.

28. Kõrwitsa supp.

Keskmise suurusega kõrwits lõigatakse weikesteks tükkideks katki, keedetakse teda weikese osa weega heaste pehmeks, aetakse siis sõelast läbi, et heaste peenikene on. Nüüd pannakse see pudru 8 toobi rõõja piimaga, kuhu 2 toopi wett, lusika täis wõid ja pisut hapu koort sekka segatakse, pajaga tulele ning keedetakse hoolsaste. Eõõjad olgu aga ette waatlikud, et wats ei rebene!

29. Supp kuiwatud õunadest.

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

õunatükid heaste pehmed on. Siis segatakse 6 lusika täit peenikest suhkurt ja $\frac{1}{2}$ õlleklaasi täit jõhvika ehk sõstra jahuti, mis pudeli sees on hoitud, veel juurde. Kui supp 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 kõvast leivast katki lõigatud tükkide, niisama palju ka jaia tükkid, 3 lusika täit peenikest suhkurt, pannakse kõik waagna sisse ja kallatakse umbes 3 toopi keeva wett peale. Siis lisatakse 1 õlleklaasi täis rööska koort veel juurde. Kellel koort ei ole, võtku selle asemelle 3 klaasi täit rööska piima. Segagu siis heaste segamine ja lastu nõnda kaua liguneda, kuni leiva tügid pehmed on. Seda maitsewad suppi võib ise süia ja ka külalistele anda.

31. Õlle supp.

Õdetakse 2 toopi õlut, aetakse keema, riisutakse waht pealt ära, kallatakse toobi katki lõigatud jaia 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 rööska koort juurde, liigutatakse ümber ja supp on walmis, mida pidulised hea meelega sööwad.

32. Riisi supp.

1 korten häid riisitangu pestakse külma weega puhatakse ja pannakse toobi weega keema. Hakkawad nad juba pehmeks jaama, siis walatakse 3 toopi rööska piima juurde, liitakse pijut soola ka hulka ja keedetakse aegamööda, kuni riisid üsna tümaks on läinud.

Kes tahab, võib süies ka pijut peenikest suhkurt ja kaneeli juurde võtta.

33. Manna supp.

Wõetakse 3 toopi rõõska piima, 1 toop wett ja aetatse 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.

Wõetakse toop poolwalminud tikerberi marju, puhastatakse ja pestakse ära ning keedetakse 2-he toobi weega, kastrolli sees, pehmeks. Lisatakse siis $\frac{1}{2}$ naela peenifest suhkurt ja tüükene kaneeli juurde ning keedetakse selle järele weel pisut aega. Nüüd segatakse neli thee lusika täit kartula tärklisest weiditese külma weega, walatakse siis kastrolli sees olewa keedise hulka, segatakse läbi ja kallatakse kõik supp nüüd waagnasse, kust teda soojalt ehk külmalt süitakse.

35. Mustika supp.

Wõetakse 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 peenifest suhkurt ja tüükse kaneeli juurde ning keedetakse kuni marjad heaste tümad on. Nüüd liutakse 2 lusika täit kartula tärklisest tassie tüe külma weega wedelaks, walatakse siis supile — hooljaste ümber segades — sisse ja lastakse weel natuke aega keeda. Sellega on siis supp, mis hammas ja mofkad mustaks maalib, walmis.

36. Pohlaka supp.

See hulgakene pohlaka marju keedetakse tümaks, pigistatakse nendest jahwt wälja ning wõetakse sellest $\frac{3}{4}$ toopi, nõndajama palju wett, tüükse kaneeli ja $\frac{1}{4}$ naela peenifest suhkurt, segatakse kõik segamine ja keedetakse läbi. Siis lisatakse weel õunu, ploomisid ja rosinaid,

mis enne seda mujal on tümaks keedetud, jenna juurde. Onne maitsemisele!

3. Pudrud.

37. Kartula pudru.

Wõetakse waagna täis ehk rohkem puhastud ja pehmeks keedetud kartulaid, tampitakse puu nuiaga peenikefeks, et tükkisid 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 jüia, nõnda kudas keegi ise tahab.

Kui kartulad keenuks jaanud ja wesi pealt ära kallatud, siis pannakse nemad kuivalt weel natukeseks ajaks tulele, et wesine aur wälja läheks. Ja paras osa soola pannakse juba pudru tampimise ajal sisse, sest pärast ei jüla 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 ning paraja oja soolaga keema. On tangud juba poolpehmed ja pudru kaunis pakks, siis tõstetakse teda waagna sisse jahtuma. Jahtumise järele segatakse temale 3 klopitud muna $\frac{1}{2}$ kortent röõska koort, 2 lusika täit peenikest juhkurt ja pisut kaneeli hulka, tõstetakse teda wõiga määratud kauji sisse ning pannakse tunniks ajaks palawasje ahju küpsema, kus ta pehmeks ehk tümaks auudub ja pruuni koorukese enesele peale tõmbab.

39. Manna pudru.

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

Ta maitseb siis väga hea, kui süies marja kastet juurde võetakse; kellel seda ei ole, katsugu või-kastega rahul olla.

40. Riisi pudru.

Loop rõõska piima aetakse keema, lisatakse senna juurde pigut soola, lusika täis head võid ja õlleklaasi täis riisitungu, mis enne on ära pestud. Riid keedetakse teda paraja tule peal, kuni tangud on täitsa pehmed saanud. Keemise ajal piab teda ka ümber segatama.

Kasteks võetakse: rõõska koort, millele kaneeli ja suhkurt peale on riputatud, hapukaid marja-kasteid ja ka võid, nõnda, kuidas kellegil võimalik on.

41. Tatra pudru.

2 kortenit tatra tangu keedetakse $1\frac{1}{2}$ toobi rõõsa piimaga ja tarmilise osa soolaga parajaks pakjaks pudruks.

Kasteks võetakse: rõõska koort ehk rõõska piima, millele kaneeli ja peenikest suhkurt on peale riputatud; ka või kaste on üsna hea.

42. Kapsa pudru.

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

43. Öuna pudru.

Wõetakse 3 toopi ära kooritud ja weifesteks tükkideks lõigatud paremaid ning pehmemaid öunu, 3 õlleklaasi täit peenikest suhkurt, 2 õlleklaasi täit keewa wett ja tükkine kaneeli ja pannakse kõik kastroliga tulele keema. Need lastakse weikele tule peal, ümber segades heaste pehmeteks feeda, aetakse siis läbi jõhwist sõela waagnasje ja lastakse külmaks minna.

44. Muna pudru.

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

45. Rile.

5 kamalu täit head kaerajahu segatakse 8-ja toobi leige wee sisse ja lastakse soojas kohtas hapneda kuni feed peale kerkiwad. Siis pigistatakse feed, kui enne ümber on segatud, kahe käe wahel kõwasti ning lastakse wedelik läbi sõela nõrjuda. Lijatakse siis saadud wedelikule $\frac{1}{2}$ toopi rõõska piima ja peutäis soola juurde ja pannakse paraja tule peale keema, kus teda wahetridamata ümber liigutatakse, kuni keenuks on saanud. Walmis saamist tuntakse sellest, et filele siis nahk peale kogub, temas wullikesi näha on ja ta ennast kulbi warre küljest lahti lööb. Siis tõstetakse teda waagnasje, kus ta jahitudes pakjaks lastakse minna. Rasteks wõetakse wõid ja rõõska piima;

kellel neid ei ole, piab hapu piimaga leppima. Ka juhkruweega maitseb ta külmalt üsna hea.

46. Erne pudru.

Wõetakse toop juurierneid, pestakse puhtaks, walaakse 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 tumaiks ning paksums pudruks aududa. Nüüd aetakse see pudru läbi jõhwisti sõela. Siis lisatakse iga poole toobi pudru jaoks $\frac{1}{4}$ naela wärsket wõid, lusika täis peenikest juhkurt, $\frac{1}{2}$ õlleklaasi röösta koort ja paras osa soola juurde ning klopitakse kõik hooljaste jegi, lastakse siis weel kord keema hakata jaerne pudru ongi walmis, mida keedetud liha juurde, kui ka muul wiisil wõib süia.

IV. Keetmised.

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 saama pantud, kui wesi keema hakkab.

b. Kartulaid piab kaane all, walju tule peal, keedetama; kui nad pehmeks on saanud ja wesi ära kallatud, siis pannakse pada — kaaneta — ühes kartulatega paariks minutiks weel tullele, et wesi 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: Eht küll siin loomulik koht ei ole, siiski arwan kasulikuks kõikidele meelde tuletada, et palawate kartulate söömine hammaatele suurt kahju wõib teha, kui selle järele järsku külma jooki eht muud külma rooga suhu wõetakse. Järsk palawa ning külma wahetamine lõhub hammaste peal olewa klaasi moodi kesta katti; sellejärele hakkawad hammas tõbunema ja sünnitawad suurt valu. Sellepärast oleks hea, kui inimesed õpiksid kartulaid leigelt ja külmalt sööma; niisamati ka muid söökisid.

48. Kaalide keetmine.

Tarwiline oja kaalid pestakse ja pannakse jõe-, oja-, lume eht wihma-weega pajasse kaane alla keema ning keedetakse hoolsaste kuni nad tühaks on saanud; selleks kulub umbes 3 tundi aega ära. Kui wesi keemiseega wäheneb; siis walatakse keema wett see oja jälle juurde. Pehmeks saanud kaalid kooritakse nüüd ära, lõigatakse $\frac{1}{2}$ tolli pakjusteks ratasteks ja seatakse kordade 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 lähevad.

49. Hapu kapsaste keetmine.

Wõetakse toop heasid hapukapsaid ja jeda oja wett, et nad kaetud on ning lastakse siis kaanega paja sees pool pehmeks keeda. Selle järele pannakse senna sisse 1 söögi lusika täis peenikest suhkurt, 3 lusika täit siat eht ani-raswa, pisut soola ja keedetakse heaste pehmeks. Siis segatakse 2 lusika täit peenikest nisupüüli jahu weel sekka, lastakse pisut keeda ning wõetakse tulelt ära. Niisugusel kombel keedetud kapsad on küpsatud sialiha kõrwa wäga mõnusad süia.

50. Wärske kapsaste keetmine.

Üks juur eht 2 weikest kapsa pead, lõigatakse peenikejeks, lijatatakse senna juurde pisut soola, paar lusika

täit rasva, 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 kastrollis pikkamisi tühaks. Siis riivitakse kuus keedetud kartulat riimi peal ära, segatakse kapsastele sekka ja peale selle weel 4 lusika täit peenikest suhkurt, 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 wähest paisuma hakkab ning keedetakse — kaane all — kuni nad heaste tühad 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 teisest lüpsist ja $1\frac{1}{2}$ toopi wana rõõska piima ning õlleklaasi täis külma wett, lisatakse pisut soola sekka ja aetakse sageda liigutamisega, keema. On ta pisut keenud, siis wõetakse tulelt ära; palju keetmine ei ole hea, see teeb teda liig tuimaks.

53. Wärsket piima ahjus keeta.

Wõetakse teise lüpsi wärsket piima, segatakse sellele 2 osa wanemat rõõska piima juurde ja pisut soola ning liigutakse nõnda kawa ümber, kuni sool on ära sulanud. Siis pannakse teda kastrolli ehk pajaga ahju keema, kus ta pealt helepruuniks läheb. Teda süies wõetakse rõõska piima ehk koort kasteks, millele peenikeseks õerutud kaneeli ja peenikest suhkurt peale wõib riputada.

54. Munade keetmine.

Kui wesi keeb, pannakse soowitaw osa kana mune sisse. Nelja minutilise keemise järele saawad munad pool pehmeks, wüe minuti järel on ainult rebu weel pehme ja kuue ehk seitse minutiga on nad täitsa kõwaks keenud. Keemast ära wõttes pannakse munad paariks minutiks külma wee sisse, siis on nad hõlpsamad koorida. Pehmeid munad on seedmisele paremad, selle pärast jöoge nõnda nimetatud poolpehmeid.

55. Wähkide keetmine.

Wähjad pestakse mitme külma weega hoolkaste puhtaks, ja wõtatakse furnud teiste hulgast ära — kui mõni niisugune juhtub olema — sest see ajab teistele halwa maigu juurde. Nüüd pannakse pada paraja osa weega tulele keema, lisatakse senna sisse rohkestes soola, peutäis köömneid, üks puhastatud peetersili jurikas ja pisut 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 lihawasika, lamma ehk noore sia esimesest weerandist, raiutakse weiklasteks tükkideks ja pestakse kahe külma weega puhtaks; lamma ja wasika kaela tükk liutakse $\frac{1}{2}$ tundi külma wee sees. Kui see on toimetatud, siis pannakse liha nii palju weega keema, et wedelik parajalt üle on. Waht, mis peale tõuseb, riisutakse hoolega ära. Siis lisatakse paras osa soola juurde, mõni tera würtsi, ja pipart ning 3 loorberi lehte. Kui liha parajaks pehmeks on keenud, siis tõstetakse teda kauside sisse, kuhu enne, iga põhja peale, üks loorberi leht on pandud. Sellejärele walatakse keenud wedelik läbi jõhwsõela ja lastakse tükk aega selguda, mida nüüd pajas ehk kastrillis weel kord keema aetakse ja siis kauside sisse lihale peale kallatakse.

57. Sült peadikutest.

Wafika ehk pörsja jalad ning pead puhastatakse hooljaste ära ja lijatatakse keema pannes paras osa soola juurde. Kui waht pealt ära riijutud, siis li-
satakse weel mõni tera würtsi ja pipart ning 3 loorberi
lehte sekka. On liha juba nõnda tumaiks saanud, et
kondid wälja tulewad, siis raiutakse pehme liha õieti
peenikejeks. Selle aja sees aetakse wedelik läbi jõhwist
sõela. Müid pannakse peenike liha ja kurnatud wedelik
üheskoos weel kord keema ja tõstetakse siis kausside sisse,
kus ta pakjaks lastakse minna.

58. Kala sült.

Süldiks võib mitmesuguseid kalu keeta, olgu nad
suured ehk weikejed. Kaladel wõetakse sisekond wälja
ning pestakse neid külma weega, pannakse niisuguse
osa külma wee sisse keema, et wesi waewalt üle tõu-
seb. Nelja naela kalade arwule lijatatakse 8 pipra tera,
4 würtsi tera ja 3 loorberi lehte ning tarwiline osa
soola juurde. Kui mitmet seltsi kalu korruga keemas
on, siis piab keetja seda tähele panema, et mõned kalad
liiga tumaiks ei kee ja teised jälle tooreks ei jõe. 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
osa 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 seeft
walgeks malleeritud — kaitrolli sisse keema. Teda piab
weikese tule peal keetma ning enne keema hakkamist puu-
luuifaga wahet pidamata ümber segama, et marjad ru-
tem katki lähewad ja põhjast ära ei kõrwe; pärast poole

wõib wähem segada. Kui marjad teenuks hakkawad saama, mis sellest tuntakse, et keedis ennast pakjaks tõmbab, kui teda alustassi peal külmaks lastakse minna, siis kallatakse $\frac{1}{2}$ toopi õuna lõigukesi, kus koort ega südame tükikesi seas ei tohi olla, ja õlleklaasi täis porgandi liblukesi juurde. Ka nendel ei tohi südame tükikesid sees olla; peale selle piawad nad enne weega pehmeks keedetud olema. Müüd lastakse nii kaua weel keeda, kui õuna tükikesed pehmed on, siis kallatakse ta kivi waagna sisse, kust teda joojalt purtide sisse tõstetakse. Burgid lastakse liigutamata paigal seista; teisel päeval pannakse nad pealt wahapaberiga kinni ja wiiakse külma tohale alalhoidmiseks.

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

60. Sõstra sült. (Moos.)

Bunase sõstra sülti keedetakse just sellisamal kombel nagu pohlakmarjade keetmise juures arutasin, kuid nendele ei lisata aga porgandi- ja õuna-liblukesi mitte juurde. Mõlemat sülti süiakse kookide juurde.

Beikjed purgid, kus teda alal hoitakse, on kasulikud mad kui suured, sest et marjasült sageda juures käimisega halvaks läheb.

61. Sült sõstra sahwitist.

Bunased sõstrad surutakse waagna sees puu lusikaga katti, kallatakse siis sahwiti koti sisse ja lastakse wedelik puhta kausi sisse wälja nõrjuda. Nii mitu klaasi täit seda sahwiti wõetakse, nii mitu klaasi täit wõetakse ka peenikesi suhkurt. Mõlemad pannakse waagna sisse ja klopitakse seal puu lusikaga kaks tundi aega ükspidi. Siis kallatakse purtide sisse ning siutakse

waha paberiga pealt finni, kus ta seistes süldi sarnas-
feks pakjaks läheb. Teda süiakse liha juurde. — Sahwti
kott piab kolme nurgeline olema, et wedelik paremine
läbi jaaks nõrjuda.)

62. Mustikmarju talweks hoida.

Wõetakse puhastatud mustikmarju, feedetakse üm-
ber segades tinutatud kastrulli ehk malleeritud paja sees
pudruks, kallatakse siis kiwi waagna sisse ja lastakse seal
ära jahtuda. Sealt aetakse teda leigelt pudelite sisse.
On ta seal täitsa külmaks saanud, siis pannakse pudeli-
tele korgid peale, mis kirjalati ehk waiguga weel üle
kaetakse ning wiiakse nad siis keldrisse.

63. Tiferberi marju talweks hoida.

Poolwalminud tiferberi marjadest nopitakse wähe-
lisi teri, lõigatakse warred ja diekeste lehed küljest ära,
aga nõnda, et marjad terveks jääwad, topitakse laia
kaeladega pudelite sisse, täidetakse need külma weega
täis ja süitakse linase riide lapiga pealt kinui. Nüüd
seatakse pudelid suure paja sisse, kuhu nendele heinu
alla ja waele pannakse, täidetakse pada pudelite kae-
ladeni külma weega täis, tehakse tuli alla ja feede-
takse kuni marjad walgeks lööwad. Nii palju ei tohi
mitte teeta, et nad lõhki lööwad, aga ka tooreks ei wõi
neid jätta. On tarwis hooljaste järele waadata, et
need pudelid, milledes marjad walgeks lööwad, ennemalt
välja saamad ja neid, mis alles rohelist nägu näitawad,
weel feeda lastud. Marju pannakse pudelitesse kaelani,
aga wett korgini. Kui marjad soowitawa osa on keenud,
siis seatakse pudelid külma koha peale, lüiakse nendele
teisel päewal korgid peale ning waigutakse ehk lakitakse
hooljaste finni. Korgid saagu enne tarwitamist palawa
wee sees pehmeks liutatud.

Talwel feedetakse nendest 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 jeltsi puhastatud jooda pulwert ning segatakse siis hooljaste ümber, kuni kähijema hakkab. Müüd segatakse nii palju peenikest nisupüüli jahu hulka, et iga lusika täis parajaks koogiks wajub. Ümarguse panni peale mahub kolm ehk neli niisugust kooki. Kui kook wesine, siis piab jahu veel juurde lisama, on temal aga haput maiku juures, siis lähed pisut soodat juurde lisada. Tainast ei pia floppima, ega kaua seista lastama, waid piab kohe küpsetama. Temale ei wõi wett ega rõõska piima hulka lisada.

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

65. Kartula koogid.

Wõetakse toop rõõska piima, $\frac{1}{2}$ toopi tooreid riituid kartulaid, paras osa soola ja 2 lusika täit hapukoort, segatakse kõik segamine ja lastakse, floppides, niipalju nisu-püüli jahu juurde, et niisugune tainas saab, mis lusikaga panni peale tõstes kohe laiali wajub. Kui tainas tubliste floppida on saanud, siis küpsetatakse temast — wõiga määritud panni peal — laiad õhukesed koogid. Kes veel 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 jupi lusika täit nisu

püüli jahu, segatakse kõik heaste segamine ja küpsetakse siis temast, mõiga mõietud panni peal, weikesi kookijid.

Täheendus: Kes kookide valmistamisest rohkem õpetust tahab saada, kui siin on antud, see ostku omale „Kookide tegemise õpetus. Hind 10 kop.“ Sellest leiab tema peale kõiksuguste kookide tegemiste ka niisuguseid õpetusi, kudas suhkruringleid, suhkru pätsikesi ja muid magusaid saiakesi tuleb valmistada, mida pidudel ja pühade ajal tarvitakse ning ka titeemadele ehk nurganaiastele wiitakse.

VI. Praed. (Küpsetamised.)

67. Wafika liha küpsetamine.

Kui wafika lihast praadi tahetakse valmistada, siis mõetakse selleks ikka tagumised reied, sest et seal rohkem pehmemat liha on kui mujal. On prae jaoks mõetud liha külma wee sees 2 tundi aega ligunenud, siis pestakse ta külma weega puhtaks, seatakse panni peale ja lükatakse ahju. Kui liha alles värskete ja mage on, siis raputakse temale paras oja soola peale, enne kui ahju pannakse. Ka paari lusika täie mõi juurde lisamine ei ole laita. Kui pealmine külj pruuniks läinud, siis pööratakse alumine peale poole ja lastakse see ka pruuniks minna. Küpsmise ajal piab jägedaste wedelat alt peale tõstetama, muidu kuivab ta pealt liig kõwaks.

68. Wafika maks küpsetamine.

Wafika maks lastakse tund aega külma wee sees liguneda, puhastatakse nahast ning soonedest, lõigatakse weikesteks siivideks ja puistatakse nendele pijut soola, würtsi ning pipart peale, mis kõik peenikeseks on õerutud. On need tükiid $\frac{1}{2}$ tundi nõnda seisnud, siis kastetakse neid klopitud muna sisse ja pärast niisupüüli jahude sisse. Siis pannakse nad mõiga panni peale

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

Tema juurde süiakse terwelt keedetud kartulaid.

69. Weise liha küpsetamine.

Weise turjast ehk ka tagumisest weerandist võetakse umbes kümne naelane tükk pehmemat liha, lüüakse iga paari tolli kauguselt luu kätti, aga nõnda et liha ühte jääb. Nüüd tambitakse ta kirve silmaga pehmeks, pestakse külma weega heaste puhtaks, topitakse mitmesse kohta võid ja peki tükkide wahele ja pannakse panni peale. Senna lijatatakse 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 tõstmisega, umbes 3 tundi aega küpsta lastakse. Si piaks ta esimesel korral küpsjaks saama, siis wõib teda teisel päewal veel ahju panna.

Lamma liha praetakse jellsamal wiisil.

70. Kanade küpsetamine.

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

Kui noored kanad ära on puhastatud, siis pannakse nad paja ehk kastrolli sisse, kus enne seda iga kana jaoks 1 lusika täis wõid, 2 lusika täit rõõska 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 jeatakse siis ahju ehk pliidi peale küpsema. $\frac{1}{4}$ tunni järel pööretakse nad ümber ja tõstetakse wedelikuga üle. On nad jälle $\frac{1}{4}$ tundi küpsnud, siis lijatatakse iga kana jaoks lusika täis koort juurde, lastakse

pisut aega veel küpsta ja tõstetakse siis tadiriku ehk madala waagna peale.

71. Jänese küpsetamine.

On jännes nullitud ja siiskond wälja wõetud, siis pestakse teda kolme külma weega. Sellejärele walatakse teda keema weega üle ja nullitakse kõlune nahk liha pealt ära. Nüüd raiutakse jänese keha weikesteks tükkideks katti ja pannakse paja ehk kastrolli sisse, kuhu enne 2 lusika täit wõid, tükkene sia raswa ehk ka pekki, 3 lusika täit külma wett 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 jaama, siis lisatakse korten hapu koort juurde ja lastakse weel 10 minutit küpsta. Küpsetamine sündigu palawas ahjus wõi pliidi peal, kaanega pajas ehk kastrolli sees.

72. Kartulate küpsetamine praadide juurde.

Rauksi täis ühesuuruseid kooritud ning pestud kartulaid pannakse panni peale, kus enne nii rohkestes wõid ja raswa on ära julatud, et kartulad põhja külge finni ei kõrwe, riputatakse paraja osa soolaga üle ning pannakse palawas ahju küpsema. 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 lütatakse parajas ahju küpsema. Kui mitu korda praadi ümber pöörad ja wedelikuga oled kastnud, saab ta umbes kahe tunniga küpses. Täidiseks wõib ka keedetud kartulaid wõtta.

74. Bõrsja liha küpsetamine.

Bõrsja 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 küpsta. Siis wõetakse wälja, pöõretakse 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 nüülitud pärast, siis puhastatakse teda järgmisel wiisil: Esiti 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 sisetõnd wälja, pestakse seeft õieti 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 pliidi peale tulele ehk palawasse ahju küpsema. Wett piab nii palju pantama, et liha tükid sellest kaetud saamad.

Teda wõib soojalt ehk külmalt jüia.

76. Räämede küpsetamine.

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

panniga tulele, kus nad küpstes mõlemilt poolt helepruuniks lastakse minna. Seda piab tähele pantama, et räimed, või puuduse pärast, panni külge kinni ei hakka. Kui nad enne küpsetamist soola ei ole jaanud, siis palun perenaissi seda meeles pidada, et liig mage roog jüdame wesiaks teeb.

Ka kilusid võib jellwiisil küpsetada.

77. Räimi kuiwalt küpsetada.

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

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

78. Purika (awi) küpsetamine.

On purikas soomustest ja muust puhastatud, pikuti lõhki ning keskelt läbi lõigatud, siis tärgitakse, naha poolt küljest, nua otsaga rapjad sisse, pannakse tema tükkidele würtsi ning soola waele ja lastakse paar tundi seista. Siis kastetakse kala tügid klopitud muna wedelikule sisse, määratakse nad nijupüüli jahudega, ning pannakse panni peale, kus enne lusika täis wõid on ära sulatud. Nüüd praetakse neid paraja jütetule peal, sagedaste ümberpöördes. On kala tügid 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. Sunade küpsetamine.

Soomitaw osa jui-õunasiid kooritakse ära, wõe-

takse südamed seest välja, seatakse neid võiga ehk vahaga määratud panni peale ja küpsetatakse parajas ahjus lühikeste ajaga tumaiks. Ahjust välja võttes pannakse nad kohe waagnasse, riputatakse peenikest suhkurt peale ja lastakse enne söömist ära jahtuda, sest palawalt süia mina neid ei luba.

80. Seenede küpsetamine.

Umbes tabriku täis kupaatud ja parajaks soolatud seeni pestakse külma weega üle, lõigatakse peenikeseks ja pannakse kolme lusika täie võiga panni peale küpsema. Lisatakse veel juurde pisut peenikeseks õerutud pipart ja würtsi ning lastakse siis — ümberjegades — küpssta, kuni seened pruuniks lähewad. Nüüd segatakse nendele 5 lusika täit hapu koort juurde ning lastakse siis weel paar minutit küpssta.

Niisugusel kombel walmistatud seened on weega keedetud kartulate juurde väga head süia.

81. Maksworsti tegemine.

Doobi täie peenikeseks raiutud ja läbi plekifööla aetud maksa puidi juurde segatakse 2 muna, 3 peutäit riivleiba, $\frac{1}{2}$ kortent rööska piima, natukene pipart, würtsi ja pisut peenikeseks lõigatud sibulat, lusika täis peenikest suhkurt, 2—3 lusika täit peenikeseks lõigatud ja weega uhitud head siaraswa ning paras osa soola. Niisuguseid worstisid ei topita mitte väga täis, keedetakse weiklese tule peal, kuni wardaga katjudes toorest maksa enam välja ei kee.

Tähendus: Dooma tapmise järelse ärgu pantagu maksa külma wee sisse, see teeb teda wihaks.

82. Wasika lihast worst.

2 osa wasika ja 1 osa sialiha raiutakse õieti peenikeseks, segatakse temale pisut head paksu koort, thee lusika täis köömeid, pisut würtsi ja pipart ning tarwiline osa

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

83. Pudru worst.

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

84. Weri-kätid.

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

Nüüd sõtkutakse temale nii palju jämedaid rukijahu sisse, et ta leiva-taigna jarnaseks fitteks läheb. Siis tehtakse temast wähelised pikergused kätid, mida soolase wedeliku sees ära keedetakse. Walmis jaamist tuntakse jellest, kui leeme peale tõusnud kätile nuaga sisse pistes toorest tainast enam näha ei ole. Rakkijid süiakse soojalt wärske supi kõrwa, ja külmalt küpsetatakse neid mõise panni peal.

85. Liha pätjikejed.

Liha pätjikeste walmistamiieks wõetakse 2 naela pehmet wärika, lamma ehk weise liha, pestakse kahe külma weega üle, lõigutakse raielaua peal katki, otstakse temast kõik nahanarmakejed ja soone-kiukejed wälja ning raiutakse suure nuaga 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 würtsi, 2 pipra tera ja paras osa soola seka segatakse. On juurde lisatud jaokeseid kõik hooljaste kokku segatud, weeretatakse sellest taignast, jahu ja riivileiwaga üle riputatud laula peal, weikejed pätjikejed. 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 tassi peale, kust teda liha pätjikeste juurde fasteks wõetakse.

VII. Rasted.

86. Raswa faste kartulatele.

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

87. Räimedega faste kartulatele.

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

jahu piimaga, walatakse kastele juurde, segatakse segamine ja lastakse feeda, kuni ta rõõsa koore paksumeks läheb.

88. Pefi kaste kartulatele.

$\frac{1}{2}$ naela peffi lõigatakse õhukesteks siivideks, pannakse panni peale ja küpsatakse parajaks pruuniks. Nüüd tõstetakse peffi tükkidesed tadriku peale, lisatakse panni põhjal olevale raswale 2 lusika täit nisupüüli jahu sekka ja lastakse pruuniks küpseda. Selle järele walatakse 2 kortent koort kastele weel hulka, lastakse feeda, kuni wedelik rõõsa koore pakune on, ja kallatakse siis peffi tükkide peale.

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

89. Koofide kaste.

Koofide koofide kasteks, olgu need pudru koogid, hapu piima koogid, pärmiga pannkoogid j. n. e. võetakse pohlaka- ehk punase sõstra-jühti, mida mõned moosiks ja marja pudruks hüüawad. Kellel palju sööjaid ning pisut marjajühti juhtub olema, see võib selles asjas — keema weega sõbrustates — wäga heaste nii moodi teha, nagu wanasõna märku annab: „Mida rohkem k koos, seda wedelam lafe.“

90. Piima kaste.

Soowitaw oja pakju soolatud piima tehtakse mõne lusika täie rõõsa koore ja praegu kooritud tardenud piimaga püdelaks ning parajaks kasteks. Seda kastet tarwitatakse leiva ja kartulate heastajaks. Pakjupiima walmistamise õpetus on külma söökide seas. (93.)

VIII. Külmad söögid.

91. Kama.

Hapu piimale segatakse nii palju kama jahu sekka, et

ta püdelaks lähed, nimelt niisuguseks, mis paras floppida oleks, kui mõni jeda soovib. Kudas kama jahu valmistatakse, jeda leiad selle raamatu viimasest järgust, mitmesuguste õpetuste seast. (125.)

92. Kama kätid.

Booletoobi hapu piimale segatakse paras osa soola, korten rõõska koort ja nõnda palju kama jahu seffa, et tema paksume poolest, ahju pandava jämeda ruki leiwa taigna jarnaseks paijub. Siis weeretatakse temast, kama jahuga riputatud laua peal, ümargused ehk pikergused kätid, mida pruufostiks ehk ka muu söögikorra ooteks antakse. Maiasmokad teevad oma kama kättsid üsna rõõsa koore sisse ja tõendavad, et see roog nendele päris funinglik olla.

93. Paks piim.

Soovitanv oja tarretanud ja kooritud piima kallatakse paja sisse, seatakse weikese tule peale ehk parajasse sooja ahju, kus teda nõnda kaua lastakse seista, kuni piima osakesed weest lahku löövad ja peale koguvad. Siis võetakse ta tulelt ära ja kallatakse weikese, puhta, linase koti sisse, kust weel läbi nõrjub ja kuiva piima järele jätab. Nüüd lijatakse temale paras osa soola juurde ja surutakse suure kivi poti sisse, kus ta kaua hea seisab, kui nõuu külmas kohtas hoitakse.

Enne söömist teatakse ta kooritud tarrepiimaga ja hapu koorega pehmemaks ja püdelaks. Seda piavad aga pere-naised tähele panema, et piim paja sees olles liiga palawat ei saa, muidu lähed ta tuimaks, kõwaks ja jittaks.

94. Piima pudi.

Kooritud tarrepiimale segatakse paras osa soola ja soovitanv jagu jämeda ruki leiwa tükitefi seffa; ka võib, kellel võimalik, pisut koort ja peenikest suhkurt juurde lisada. Niisugune roog maitseb suvel sooja ajaga väga hea; palju parem, kui leib ja piim üksteist süies. *Äitäh!*

95. Klimbid marja suppide juurde.

Pool lusika täit wõid pannakse kortne röösa piima sisse, aetakse keema ja lastakse nõnda paiju nisupüüli jahu sekka, et temast kõwa tainas saab; teda keedetakse, ümber segades, kuni tainas paja ehk kastrolli 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 hoolfaste läbi. Nüüd tehakse temast — puhta lusika sisse pannes — weikesed klimbid, mida soola poolest paraja wee sees keedetakse; webelikku olgu nii rohkesti, et klimbid peawad lahedaste peale tõusma. Walnis saanud klimbid tõstetakse ettevaatlikult madala tabriku peale, kust neid külmalt marja suppide juurde süüakse. Kellel aega jahutada ei ole, wõib ka soolalt 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 halwu ega wigaseid seas olla. Kui tarwis arwatakse olewat, siis pestakse neid külma weega ja lastakse sõelas taheneda. Selle järele pannakse nad kiwi waagnasse, surutakse puunuiaga katti ja lastakse wedelik läbi sahwti-koti kausi 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 kawa ei seisa, sellepärast ei wõi teda esimesega segada, waid piab ise pudelisse pandama ja rutem ära pruugitama. Ka piab temast, tarwitamise korral, rohkem mõetušid wõtma,

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

97. Punase sõstra jahwt.

Punastest sõstratest jahwti 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 jahwt seisab kõige kauemine.

98. Waarmarja jahwt.

Ka waarmarju nopitakse, jahwti jauks, kuiwa ilmaga
ja walitakse kõige ilusamaid. Walmistamise wiis on nii-
samasugune 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 kalli, siis weel selter, limunaad ja
marja-wesi. Joomise juures piab seda suure hoolega mee-
les pidama, et palawa ning higise kehaga, ei ka kartulate
ega muu sooja söögi joomise järele külma jooki ei tohi
juua. Wiina ja õlut ei joowi ma kellegile jänu kus-
tutamiseks; nad pole janu kustutajad, waid janu kas-
watajad 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 võetakse paremat jelsi thee lehti (aga mitte neid, mida Juudid odawa hinnaga müüvad), pannakse kannu sisse, kallatakse keema 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 kasulik. Pada, millega thee wett keedetakse, piab puhas olema; teda ei wõi siis kõwaste nühtida, kui thee wett keema pannakse, waid ta piab juba enne puhastatud olema ja puhta wee all seisnud. Nii pea, kui jookitaw wesi on keema hakkanud, piab teda tulelt ära wõetama ja lehtedele peale kallatama; mis esimesest kallamisest üle jääb, seda pantagu kiwi nõuu sisse; sealt wõib teda pärast juurde walada. Mõned õpetawad pada jeebiga pesta, aga jee ei ole hea, sest ta sünnitab weele halwa maigu, niijamasugusi wiga teeb ka kuiwalt seisnud pada. Jõe weest saab selgem ja puhtama maiguga thee, kui kaewu weest. Thee kannud ja ka joomise nõuud piawad palama weega pestud ja puhta rätikuga kuiwatatud olema. Sell kombel, nagu ma siin olen õpetanud, saab pajaga keetes niijama 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. Head kohwi-uad mis Aasiast tuuakse, maksawad meie kaupluse kohtades 50 kuni 80 kop. nael. Nende ostmine läheb aga kehmematel inimestel liig raskest, sellepärast on neile figurid ja oma kaswatud kohwi-ube jätuks hakatud juurde panema.

Sigurid ei ole terwisele sugugi kasulikud, ehk neil küll hea lõhn on; niijama ei wõi ka oma kaswatud kohwi-ube kiita, sest mõlemad tarwitawad, peale terwise närimise, ka liig palju sühturt. — Müüd küüb ehk mõni: „Koh, kui ja figurid ja oma kaswatatud kohwi-uad ära laidad, kust piab siis minusugune keh w inimene kohwi jaama!“

Dota ma õpetan: Rõige odavamast ja paremast kohvi saad sa meie oma maa odradest, kui sa neid osaval ja õigel viisil ostad kõrvetada. Odradest valmistatud kohvi võtab pisut suhkurt, jäeb väga palju odavamaks kui Aasia maalt toodud kohvi ja on terwisele kasulik. Säärastis neile, kellel rinnad haiged, on odrakohvi kosutajaks arstirohuks, kui temale rohkestest röösta piima sekka lisatakse. Ma ei räägi siin kuulnud juttu, vaid seda, mis ma ise olen ära proovinud. Nagu eespool nimetasin, tahavad aga odrad hoolsamat kõrvetamist, kui sigurid ja uad. Rõige parem on neid ahjus küpsutada, mis, tule maha tõmbamise järel pisut jahtuda on lastud. Küpsutamise jaoks võta suur plekist pann, kalla toobi täis häid puhtaid ning jämedaid odre selle peale laiali ja pista ahju, seda meeles pidades, et sa neid sagedaste, ahjust välja võttes, ümber segad, nõnda, et nad kõik ühesuguseks pruuniks küpsuvad. Kellel kohvi-vesket ei piaks olema, see võiks ühtejargi rohkem odre valmis kõrvetada ja neid päris jahuvestil jahvatada, kus ta neid ka veel hõlpjaste võib sõeluda. Kohvi keetmiseks võib pada paremine tarvitada, kui nõnda nimetatud plekist keedu masinat, mida Suudid valmistavad. Keetmist piad paraja tule eht õhkuvate süte peal toimetama, sest kohvi on kange üle ajama! Wahu wähenemine tähendab kohvi keenuks saamist; toobi osa wee peale pane 2 kuhjaga supi lusika täit jahu. Tulelt ära võtmise järel laje keedust pisut selguda, et jahud põhja wajuwad, siis kalla wedelik kannu sisse, kuhu enne paraja osa piima oled walanud; suhkur pane kõige wiimaks. Kui just nõnda oled teinud, nagu ma õpetasin, siis on sull kõige odavam kohvi valmis, mis umbes kolm kopekad toop lähed maksma. Tema tahab kõige wähem $\frac{1}{4}$ tundi aega keeda. Ka nijudest ja ruffidest võib sellkombel kohwi valmistada.

103. Mõdu.

Mõeda 12 toopi wett katlasje, märgi ära, kui kõr-

gel wefi seisab, kalla siis weel 2 toopi mett ja 4 toopi wett juurde ning keeda pool tundi. Selle järele pane peutäis humalaid fisse ja keeda nii kaua, kuni wedel 12-ne toobini on ära auranud. Siis kalla wedel puhta puu nõuu fisse ja pane — kui ta juba nii kaugele jah-tunud, et weel pisut leige on — 4 lusika täit head pärmifisse, kata linaga ja teiega pealt finni ning lasje 48 tundi käärida. Siis kurna teda tasafelt, et pärm põhja jääb, linasest riidest läbi ja wala pisukese antru fisse — kuhu weel kitja toru moodi kotikesega 4 katki lõigatud sitroni 1 lood kardamoni, 2 loodi kaneeli ja näpu täis würtselkijid, kõik peeneks tõugatud, juurde piad panema — ja lasje siis finniselt 14 päewa keldris seista. Ankrust tasafelt ja liigutamata wälja lastes, kurna teda weel kord linasest riidest läbi, wala siis pudelite fisse, pane korkidega pealt finni ja mödu on walmis.

104. Ölu.

Ohk küll mitmest muust wiljast on katsutud ölut teha ja ka waewasel wiisil wõib teha, siiski on ifka odradest tehtud ölu kõige mõnusam. Odra ölut tehtakse nõnda: Esiteks wõetakse maa-odre ja pannakse nad ühe kotiga wee fisse 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 pöranda peale, umbes poole jala paksuselt maha ja liigutatakse sagedaste ümber, et nad palawaks ei läheks. 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 jaamiist wiiakse nad weskile ja lastakse jämedaks jahudeks pigistada. Sellega on linnaste töö tehtud. Siis tehtakse kurnatõrre põhi walmis. Selle jaoks wõetakse nõnda pikad puud, kui tõrre põhi lai on, lõigatakse neile poolest saadiw rapjud fisse ja pantakse rapju küljed wastu

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

Nüüd keedetakse humalaid faks tundi, mida kahe
külimitu linnaste kohta $\frac{1}{2}$ naela wõetakse. Selljamaal
ajal tehtakse linnaste jahu tainaks ja lastakse suurte plekk
pannide peal palawas ahjus hele-pruuniks küpseda. Ah-
just wäljawõtmise järele murtakse leiwad katki ja pantakse
kurnatõrde õlgede peale, kuhu siis keewa wett peale wa-
latakse 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 jekka panna; see teeb
õlle paremaks.

Reedetud humalate wedelik kurnatakse läbi puhta riide
ja pannakse maki jekka. Mõned panewad teda ühes hu-
malatega, kurna tõrde, raba alla. Esimene wiis on siis
parem, kui rabaft tahetakse taari teha.

Kui wirre niikaugelle jahtunud, et ta pisut weel ja-
hedam 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 päe-
wad nõnda kinniselt seista. Õlu tarwitab käärimiseks
umbes 48—60 tundi. Kui wirre soojem on, siis läheb
käärimine rutem edasi, aga jahedam tarwitab rohkem

aega. Aga mööda ja jahedalt käärinud õlu on aga parem.

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

105. Marja wiin.

Kes omale marja=wiina (weini) tahab teha, see võtku 50 naela täiesti valmis saanud punaseid sõstraid, pigis=tagu neid, natukesi kaupa, juure kivi maagna sees puu nuiaga õrudes katki ja kallaku iga kord, enne kui uusi teri juurde pannakse, katki õrutud 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 vähem, siis on tarvis veel marju pigis=tada. 24 naela suhkurt pannakse kuue toobi wee sisse ja segatakse ümber, et ta ära sulab. Siis kallatakse seda ankrusisse, mis heaste ja suure hoolega piab olema puhtaks pestud. Kui pigistatud marjadest välja nõrjunud sahv on 24 tundi jelgunud, siis valatakse teda nõnda tasakeste, et põhja langenud paks ühes ei tule, ka ankrusse, kallatakse veel 12 toopi wett juurde, lofsutakse kõigis segamine ja pannakse siis ankur külma koha peale seisma, kus siis temas olem 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 soovib saada, piab käärimise ajal iga päew ühe weikesi napsi klaasi täie punast marja weini ankrusse walama. 30=ne toobi sõstra wedeliku peale läheb sell wiisil üks pudeli täis marja=weini ära. Kui käärimine järele on jäänud, 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 piisut kergitama. Selle järele lastakse valmis

saanud wiin ehk wein, nagu mõned joowivad ütelda, puhta ja kuiva pudelite sisse, sulatakse kordikese lafi kord üle, et õht sisse ei pease ja hoitakse pudelid keldris pimedas koh-
tas püsti seiswalt. Mida kauem niisugune wiin seisab, seda paremine pidada tema maitsema. — Kõige mõisliku-
mad 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 (kure marjadest) pigistatud
sahwtist walmistatakse. Ta on odaw kätte saada ja kerge
walmistada. Selleks wõetakse 2 toopi külma wett, sula-
takse seal sees rohkestes $\frac{1}{2}$ naela peenikest suhkurt ära, siis
kallatakse senna juurde 1 õlleklaasi täis head sõstra ehk ka
jõhwika sahwti, segatakse segamine ja maitsew jook on wal-
mis. Soowida oleks, et pidudel ja pühade aegadel õlle ja
wiina asemel niisugust jooki piaks hakatama pruukima. Ta
on wäga odaw ja ei riku kellegi meelt ega mõistust. Kõige
kallimalt arwatud läheb selle joogi toop 5 kopikut maksma.

107. Kali.

Wõetakse 10 naela rufilinnaseid, 6 naela obralinna-
seid, 5 naela rufijahu, 1 nael nisu jahu, segatakse neid
kure 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 hoolsaste ümber segatakse. Siis kae-
takse ta pealt kinni. Kui ta nõnda kaugele on jahtunud,
et ta nii leige weel on nagu lüpetud piim, siis wõetakse
pijut pärm, 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.

Ühe naela soola peale walatakse 12 toopi keedetud wett, lastakse siis sool sulada ja wesi jahtuda. Kuni wesi külmaks läheb, nopitakse walmis saanud kurkijid, millede otjad filedaks 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 jauks on liutatud ja puhtaks pestud, pannakse põhja peale kord musta sõstra lehti ja dilli õisi ning katki lõigatud warre tükkijid, selle järele kord kurkijid, siis jälle lehti ning dillijid j. n. e. kuni nõuu täis on saanud. Müüd segatakse jahtunud soolase wedelikule weel toop äädikat jekka ja walatakse siis kurkide juurde. Teisel päewal pannakse nendele kerge wajutus peale. Selle eest kantagu hoolt, et soolwesi kurkidest alati kõrgemal seisab, muidu lähewad nad halvaks. Baari nädalise hapnemise järele wõib neid juba süia. Wälja wõttes ei pia kurkijid mitte segama ega otsima, waid forda mööda wõtma.

Wene seltsi kurgid on kõige kasulikumad kaswatada ja harida.

109. Sunade kuiwatamine.

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

Kuiwatamiseks wõetakse õieti küpsjeks saanud ehk walmunud suiõunad, mis heaste jahwiised on. Neil torgatakse, selle jaoks tehtud, õõnes rauaga südamed seest wälja, kooritakse siis koored pealt ära, seatakse linase riidega üle tõmmatud raami peale ja pannakse siis niisugusesse ahju kuiwama, kust leiwad on wälja wõetud. Raami on tarwis sagedaste wälja wõtta ja õunu ükšikult ümber pöörda,

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

Kellegel niisugust südamele wälja torkimise rauda saada ei ole, ja ka kuivatamise raami ei juuda walmistada, see koorigu õunad ära, lõikagu neid neljaks tükiks lõhki, kus juures ta seemneid 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.

Korjatakse täieste walmis ehk küpselt 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, sagedaste ümber liigutades, heaste kuivaks saada ja hoitakse kuivas kohtas alal, nagu õunade kuivatamise juures tähendasin.

Neid võib talwel õunasupi ja theewee juurde tarwitada. Nimelt on waarga-thee siis wäga mõnus juua, kui inimene ennast on külmetanud ja higistada joowib.

111. Seenede soolamine.

Korjatakse söödawaid seeni, puhastatakse ning pestakse hooljaste puhtaks, keedetakse umbes tund aga, kallatakse siis sõela sisse, millest wesi läbi woolab, walatakse nendele mitmel korral, külma wett peale, et nad libedast maigust puhtaks saavad 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 kivi- ehk ka puhta puu-nõuu sisse, puis-tatakse soola tubliste wahetele, kaetakse lauakejega kiini millele raske kivi wajutuselt peale pannakse ja hoitakse külmas kohtas. Tarwitawate seenede nimesid leiad 120-mast tükiist.

112. Sinkide soolamine.

Niipea, kui siga on fatki raiutud, pannakse singid kohe soola ning seatakse nende nõuu jahedasse kohta seisma. Nelja singile arvatakse 5—6 naela soola ja 3—4 loodi salpeetert parajaks. Singid pannakse ligistiku teine teise kõrva ruumika nõuu sisse, puistatakse salpeetert ning soola rohkesti wahese, seatakse lauad üle, millede peale rasked kivid pannakse ja täidetakse nüüd nõuu sennamale külma weega, et liha temast kaetud on. Paari nädala pärast võetakse singid kõik välja, seatakse need alla poole, mis seiamaaani pealpool olivad, et kõik ühte viisi soola tugevust tunda jaakšivad ja lastakse nüüd 2 nädalat aega veel wajutuse all seista.

113. Sinkide suitsetamine.

Soolatud singid siutakse paari viisi kofku ja pannakse kõrgelle laheda koha peale, nõnda et suits igast küljest ligi peajeb. Singid, mis 14 naela kaaluvad, jaavad 4 nädalaga waluis, aga need, mis 20—25 naela rasked on, tarwitavad 8 nädalat suitsu sees olemist.

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

114. Paberi wahatamine.

Wahapaberit, mida marja jülbi (moosi) purtide kinni panemiseks tarwitatakse, walmistatakse järgmisel wiisil. Võetakse dieti juure hoolega puhastatud pann, seatakse pisutese süetule ehk palawa pliidi raua peale ning lastakse seal palawaks minna. Nüüd võetakse walgest ning tihedast paberist paras lehekene, pannakse panni peale ja õrutakse wahaga. On see walmis, siis võetakse teine, kolmas j. n. e. kuni soowitaw arv kases on.

115. Riivi leiwa walmistamine.

Wõetakse toop leiget rōõska piima, 2 lusika täit wärs-

ket pärimi, 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 panniga palawasje ahju küpsema pannakse.

On leiwad küpseks saanud ja täieste ära jahtunud, siis loigatakse neid sõrme paksusteks tükkideks, pannakse jälle panni peale ja seatakse jahedasje ahju, kus nad rabadaks kuiwawad. Niisugust leiba hoitakse kuiwa kõha peal klaas purkides, mis wahapaberiga pealt finni pandud. Kui tarwis, siis wõetakse soowitaw osa ja õerutakse peenisejeks.

116. PETERSILI LEHTI KUIWATADA.

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

117. WÄRSKE LIHA HOIDMINE.

Wärsket liha hoitakse talwe ajal sell wiisil kauemine wärsk, 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 jula ilmadega lume wee sisse ei järe; kui seda piaks näha olema, siis wõetakse liha lume seest wälja ning pannakse kuiwa kõha peale rippuma.

118. WÄRSKE KAPSASTE HOIDMINE.

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

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

119. Wõi tegemine.

Kes head wõid tahab teha, piab juba piima kogumise ja koore hoidmise juures selle peale mõtlema. Lehmad piawad heaste toidetud, joodetud, puhastud ja kuiwa ajeme peal hoitud saama. Piima- ja koore- nõuud olgu alati puhtad! Koort hoitagu kiwi nõuu sees, puhta ning lahke õhuga jahedas kohtas, kus rohkem sooja ei tohi olla, kui 14 graadi R.; ka ei tohi teda enne kofku lõomist soojemaks ajada, nagu mõned teewad.

Kui jellwiisil lehmade ülespidamise ja piima ning koore hoidmise eest on hoolt kantud, nagu ülemal tähendasin, siis wõib hapu koorest niisama head ja weel ilusamat wõid teha, kui rõõsast koorest. Rõõsast koorest walmistatud wõi on raskem teha ja piab wärwitud saama, kui temale ilust wõi nägu tahetakse anda, aga hapu koore wõile ei ole seda tarwis. Wõi soolamiseks on kõige parem Lüneburg ehk ka pestud ja peenikeseks õerutud Wene walge sool. Wõid ärgu tehtagu mitte väga soolaseks. Nimelt piab jellele kaunis wähe soola pantama, mis müigile wiiake, sest suurem oja ostjaid himustawad magedapäralist wõid.

Wõi pütid ehk nõuud piawad puhtad ning nõnda kindlad olema, et nad tiffagi soolwett läbi ei lasse. Wõid tehtagu kaks korda nädalas!

Perenaised, pange minu juhatust ja märguandmist tähele! Müigile saadetud hea wõi, mis hooljaste on walmistatud, 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 weži (piim)

on sinine, peale selle on nad ise walfja karwaga, mida nad katki 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 joonelised, on ferged ussitama, kaswawad noorte kuuskede wahel; e. pilwikseened — sinik-roosaka karwalised, kaswawad segi metsades ja kaasikutes; g. wõiseened — juured, kollased, karuste ääredega; h. lepikeened, — weikesed, punakad pruunid, kaswawad lepitutes; i. kufeseened — weikesed, kollased, õhukesed.

121. Weise liha soolamine.

Kui weise liha külmaks on jahtunud, teisel päewal pärast tapmist, siis pannakse teda soola. Selleks wõetakse suur 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 supi keetmiseks. Nüüd raputatakse astja põhja peale kord soola ja pannakse siis patsemad tükid nii ligistiku, et nendele wahesid wahele ei järe, jenna peale. Iga liha korra peale riputatakse, enne tubli soola panemist, ka pijut salpeetert. Kui kõik liha sellkombel nõuusje on pandud, siis seatakse lauad peale ja lastakse nõnda paar päewa seista. Sellejärele tõstetakse juured kiwid wajutuseks peale, et soolwesi üle tõuseb. Talwel, külmaga pannakse lihale wähem soola, kui soojal ajal. Jäeb kewadel talwisi liha weel juweks, siis piab wana soolwesi wälja kurnatama, pajas ära keedetama, siis külmaks minna lastama ja selgunud oja lihale jälle peale kallatama.

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

122. Õunade hoidmine.

Et õunad kaua terwed seisakšivad, sellepärast piab neid kääga, õrnalt, puu otsast maha võtma ja mitte kufkuda lastma, ei ka mitte pigistama. Taliõunadest seisavad kõige kauemine sibula-õunad, punased kõrtsmikud j. m. m. Neid hoitakse jahedas, lahke õhuga tuas, pulkadeist riiulite peal, kuhu nad nõnda on seatud, et nende õht igast küljest ligi peaseb ja et nende warred ülespidi on.

Mõned hoiavad oma õunu ka kindla kaanega puu nõuu sees, kuhu terwed õunad üksteise peale on lautud, warred ülespidi, ja kaane ääred paberiga finni klišterdatud. Niijugused nõuud hoitakse jahedas kuivas kohtas.

123. Juur-wiljade hoidmine.

Borgandid, peeterfilid, peedid ja muud niijugused juur-wiljad hoitakse keldris liiva sees. Kus kuiv keller on, seal piab liiva, kui juuri keldrisse wiiakse, pisut niisutama; niiskes keldris ei ole jeda tarwis.

124. Tapetud lindude puhastamine.

Anidel, partidel ja kalkunitel katkutakse süled kuivalt ära, aga kanadel hautatakse neid palawa weega, mis weel keema ei ole hakkanud. Niikaua, kui kanad tapmise järel soojad on, saab ka nende julgi kuivalt kätte, aga pärast mitte enam. Kana julgi piab aga õrnalt katkuma, et nahk terweks jääks. Anide ja partide weikesed udu-süled, mida nopimisega kätte ei saa, kõrwetatakse tule peal, sellwiisil et linnu keha tule kohal hoides, ufinaste edasi ning tagasi tõmmatakse ja pöördakse. Selle järele pestakse neid seebiga ja niinest nuustifuga puhtaks, loputatakse kolme weega üle ja wõetakse süstonnad wälja, pestakse siis ka seespoolt õieti puhtaks ning lastakse neid 1/2 tundi külma wee sees liguneda.

Täheendus: Ani tapetakse sellwiisil, et temale lagipea sisse

haut piistetakse, teine tiiv teise jala alla pannakse ja pea alaspidi pööretakse, et weri waagnasse saaks woolada.

125. Kamajahu walmistamine.

10 toopi odre, 10 toopi erneid ja 5 toopi ube keedetakse — iga selts iseäranis — parajaks pehmeks, et nad terweks jääwad. Siis lastakse nad sõela sees kuivaks nõrjuda, kust neid sellejärele murule puhta lina peale kauris laiali lautatakse, et päikese paistel ja tuule käes heaste ära tahenewad. Nüüd kuivatatakse nad, parajas leiwa ahjus, õieti kuivaks, sagedaste ümber segades. Ahju põrand piab aga enne tuhast heaste puhtaks pühitud jaama. Enne weskile wiimist sõelutatakse terad hoolsaste ära, et tuhka, liiwa ega sawi tükikesi sisse ei jää. Pärast jahwatamist sõelutatakse nad keedest puhtaks ehk lastakse weskil üle sõela, ja hoitakse neid kuivas aitas.

126. Pesu triikimine.

Pesu triikija piab hoolsaste jeda tähele panema, et laud, forw ja muud asjad, milledesse pesu puutub, heaste puhtad on. Tema käed piawad igaford enne tärgeldamist seebiga puhtaks pestud ja kõwasti kuivatatud jaama; ka tema riided piawad puhtad olema ja walge põll ees. Kõwendamiseks wõetagu ikka kõige paremat niiju tärklisi, mis fastidega müiakse ja löwi kaju peal kannawad. Wiie krae jaoks wõetakse thee lusika täis tärklisi ja liutatakse wiie supilusika täie wee sees, tadriku põhja wastu sõrmedega jurudes ning õerudes, heaste segamine. Selle sees fastetakse kraed hoolsaste märjaks, wäänetakse siis heaste tahedaks ja mäsitatkse puhta, kuiva riide sisse, kus neid kolm tundi lastakse seista. Triikides olgu puhas, niiske linase riide tükk käepärast, millega iga krae enne üle pühitakse, kui rauaga lükatakse. Triikrauaga nühitakse kõwasti ja kuivatatakse järgemööda ära. Särkide triikimise juures pannakse puhas käteräti nelja korra rinnaesise alla, et

pehmem oleks. Kraesid võib enne pahemalt poolt kergeste üle lüftada, siis kuiwamad nad rutem.

127. Willaste lõngade pesemine.

Kümne naela lõngade jaoks võetakse nael peju seepi, liutatakse palawa wee sees õieti pehmeks, lüüakse 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 wahel, loputatakse kord weel palawa weega üle ja pannakse kuiwama. Kui võimalik, siis võetagu ikka jõe-, oja- ehk wihma-wett lõngade pesemiseks.

128. Willade pesemine.

Soowitaw oja willu pannakse toobri ehk wanni sisse, kallatakse kaunis palawat wett nii rohkesti peale, et nad täieste märjaks saavad. 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 rohkesti ja nii kaua külma wett peale, et musta enam näha ei ole. Neid ei tohi sõela sees korraga mitte palju olla, waid õhukene kord üle põhja. Selle järele wäänetakse nad heaste tahedaks. Suwel kuiwatatakse neid päikese paistel, tekkide peal, talwel aga sarjaga parsil ning ahju peal.

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

129. Ranga pleekimine.

Rangas pannakse leige libedaga ehk lehelisega 24 tunniks likku, võetakse siis wälja ning lastakse ära taheneda. Nüüd pannakse ta katlasse rohke libeda nisje, mis keema on aetud ja lastakse paar tundi keeda. Pärast keetmist pestakse teda suure hoolega puhtaks, fastetakse siis lahja libeda nisje ja tõmmatakse puhta rohu peale kuiwama ning

pleekima. Et tuul teda kofku ei weeretaks, sellepärast pantakse tema ääred aasafestega maa külge finni. Nüüd fastetakse teda igal õhtul — kui ta kuiw on — lahja libedaga märjaks. On ta nädal aega maas seisnud, siis pantakse teda jälle patta keema libeda sisse ja keedetakse ning pestakse nagu esimehel korral weega, fastetakse lahja libeda sisse ja tõmmatakse maha pleekima. Juba lõngade walmistamise juures piab kasuliku pleekimise peale mõteldama. Kui lõngad fedratud, siis piab neid päew otja leige libeda sees lastama liguneda, siis ära loputatama ja kuiwama pantama. Libedas olgu ikka heaste selge.

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

130. Pesunaioste käe faste.

Et käed peju pestes õrnaks ega katti ei läheks, selleks tarwitatakse fastet, mis sellwiisil on walmistatud, et poole toobi wee sees kaks peütäit soola ära sulatatakse. Selle faste sisse käsja sagedaste fastes ja pärast fastmist tule juures pijut paistes, jaadab seda tulu; et sõrmed libedaks ning katti ei lähe.

131. Plekkide wäljawõtmine.

Raswa- ning tõrwa-plekkisid wõetakse sellwiisil riide sees wälja, kui plekilist ehk määritud kohta mageda, sulatud wõiga õerutakse ja siis sooja weega ning seebiga pestakse.

Kes jellkombel ei taha ehk ei wõi toimetada, see ostku apteegist riide puhastamise tärpendiini, tehku sellega riidehari märjaks ja õerugu plekilisi kohti.

Nende riiete puhastamiseks, mis muul wiisil on määratud ja tolmunud, pruugitakse Bentjiini mida apteegist tuleb küsida.

Juhataja.

I. Leivad.

Nr.		Lhf.
1.	Üleüldised juhatused	3
2.	Jäme rufileib	4
3.	Kartulatega jäme rufileib	5
4.	Jämedast ruki jahust magushapu leib	5
5.	Magushapu püüli leib	6
6.	Mage ruki-püüli leib	6
7.	Riju leib	7
8.	Obra leib	7
9.	Walge sai	7
10.	Kollane sai	9
11.	Korbi leivad	9

II. Supid.

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

Nr.		Shk.
22.	Alimbi supp	15
23.	Tangu supp	16
24.	Kaali supp	16
25.	Kala supp	16
26.	Supp linnu lihaga	17
27.	Duna supp	17
28.	Kõrwiitja supp	17
29.	Supp kuivatud õunadest	17
30.	Leiva supp	18
31.	Õlle supp	18
32.	Riisi 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.	Riisi 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.		Lht.
53.	Wärsket piima ahjus teeta	25
54.	Munade teetmine	26
55.	Wähkide teetmine	26
56.	Sülbi teetmine	26
57.	Sülbi teetmine peadikuteft	27
58.	Kala sült	27
59.	Pohlaka sült. (Moos)	27
60.	Sõstra marjaste 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.	Wärfika liha küpsetamine	31
68.	Wärfika maksja küpsetamine	31
69.	Weise liha küpsetamine	32
70.	Kanade küpsetamine	32
71.	Jänese küpsetamine	33
72.	Kartulate küpsetamine.	33
73.	Uni liha küpsetamine.	33
74.	Põrja liha küpsetamine	34
75.	Angerja küpsetamine	34
76.	Räimede küpsetamine	34
77.	Räimi kuiwalt küpsetada	35
78.	Purika küpsetamine	35
79.	Dunade küpsetamine	35
80.	Seenede küpsetamine	36
81.	Maksja worst	36
82.	Wärfika lihast worst	36

Nr.		Lhf.
83.	Budru worst	37
84.	Berikätid	37
85.	Liha pätsikejed	38

VII. Kasteid.

86.	Naswa kaste kartulatele	38
87.	Räimedega kaste kartulatele	38
88.	Befikaste kartulatele	39
89.	Kookide kaste	39
90.	Piimašt kaste	39

VIII. Külmad söögid.

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

IX. Sahwtid.

96.	Sõhwika (kuremarja) sahwt	41
97.	Bunase sõstra sahwt	42
98.	Waarmarja sahwt	42

X. Joogid.

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

XI. Mitmesugused õpetused.

108.	Kurkide soolamine	49
109.	Dunade kuivatamine	49
110.	Marjade kuivatamine	50
111.	Seenede soolamine	50
112.	Sinkide soolamine	51
113.	Sinkide juitsetamine	51
114.	Paberi wahatamine	51
115.	Riivi-leiwa walmistamine	51
116.	Petersili lehti kuivatada	52
117.	Wärske liha hoidmine	52
118.	Wärske kapiaste hoidmine	52
119.	Wõi tegemine	53
120.	Söödawatad seened	53
121.	Weise liha soolamine	54
122.	Dunade hoidmine	55
123.	Zuur-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.	Pesunaiaste kääre kaste	58
131.	Plekkide wälja wõtmine	58

Soowitawad raamatud:

1. Kookide tegemise õpetus. Hind 10 kop.
2. Naiste pähtlid. 200 tarwilikku majapidamise õpetust. Hind 15 kop.
3. Naiste peegel. Õpetus nende terwise hoidmisest ja muust. Hind 40 kop.
4. Seebikeetmise õpetus. Hind 10 kop.
5. Ammamoori raamat. Hind 120 kop.

6. Rahwa tohter. Hind 15 kop.
7. Uus tohter. Hind 80 kop.
8. Pidurõned. Hind 20 kop.
9. Flu tuled. Hind 20 kop.
10. Karja kaswatus. Hind 20 kop.
11. Loomade tohter. Hind 20 kop.
12. Meilaste kaswatus. Hind 20 kop.
13. Medniku kool. Hind 30 kop.
14. Noorerahwa jelsiline. Hind 20 kop.
15. Armastuse kirjad. Hind 10 kop.
16. Adressid ja proowikirjad. Hind 20 kop.
17. ABD-raamat. Kirjutanud M. Tõnisson. Selle
aabitaja järele õpivad lapsed õige ruttu lugema. H. 10 kop.
18. Laste lugemise raamat. Hind 20 kop.
19. Wiimne woodi. Täielik leinaaja palweraamat.
Hind 20 kop.
20. Paradiisi wõti. Naisterahwaste palweraamat.
Hind 10 kop.
21. Siioni teekäija palweraamat. Hind 20 kop.
22. Uju walgus. Hind 20 kop.
23. Eestlaste laulik. Hind 20 kop.
24. Rahwa laulik. Hind 20 kop.
25. Sõa laulik. Hind 15 kop.
26. Kunstimees. Hind 20 kop.
27. Kaarti tark. Hind 10 kop.
28. Unenägude seletaja. Hind 20 kop. Rõige
õppematerjal on see, millel kollased, punase trüfiga kaaned on.



f. 50
1008/986

V 50
1

M.

Sind 15 kop.