

Hus Kookide tegemise õpetus.



Hermann'i trükikoja suur-raamatukaupluse fulul ilmunud :

Aunlane ja illo. Ajalooline jutustus. R. A. Hermann . . .	10
Arm ja walu. Armastuse luuletused. W. Rosenstrauch . . .	15
Ameti poolest kofilane ja uus toaneitsi. Ed Wilde . . .	20
Armastus. Krahw Leo Tolstoi järele J. L	10
Cesti keele grammatik koolidele Dr. R. A. Hermann. 3. tr.	35
Cesti kodu. Huwitamad tükid Cesti priiusest ja sõbadeest. W. Reiman	10
Hans ja wanapagan. Rahwa jutud. M. J. Eifen	20
Jhuus. Moljeri naljamäng 4 järgus. P. Toom. Etendamise eest on iga korra pääält 2 rbl. Hermann'i trükik. maksta.	30
Jnimese soo wanadus. Dr. Awakiwi ja J. L. Jürgens . . .	20
Kodu. Uus suurem ja tähtsam näitemäng 4 järgus. J. Tonis- son. Etendamise eest on iga korra pääält 10 rbl. Her- mann'i trükikojaale maksta	50
Kroonu onu. Mali kahes näituses. Kirjutanud J. Kunder. Etendamise eest on iga korra pääält 2 rbl. Hermann'i trükikojaale maksta	25
Kaera-Jaan. Cesti rahwa tants. Karjapäjuna ainel	20
Kaera-Jaan. Cesti rahwa tants. Torupilli ainel	20
Kiige-laul. Prantsuse kuulsa operette järele „Eustilil leff.“ Sõnadega walzer klaweri saatusel	20
Kalewipoja süst: Misjagused kõlbulised arwamised paista- wad meile Kalewipojast silma? J. T.	30
Kaubawalmistamise ja käsitöö edenemine keskajast meie ajani. J. L. Jürgens ja E. Dolf	25
Käkimäe sägu. Uudisjutt Cesti rahwa elust. Juhari Viim. . .	10
Kilplased. Sääja rahwa kuulsam ennemuistne jutt. Wäga kentsakad ja imewäärilised jutud ja teod, noorele ja wanale jutustanud Gustaw Schwab. Cesti keelde L. Großschmidt.	15
Kuda peame elama? Kuulsa Inglise kirjaniku John Lubbock'i tähtjas elutarkuse kirjatöö	1—
Kodulaste raamat. J. Bergmann. 8. täiendatud tr.	20
Koka-raamat. Jaan Koor. 4. tr. Hind 1 rbl., ilukõites . . .	2—
Kõrtsi-raamat. 20 wana nalja-juttu kõrtsis käijatele. M. J. Eifen	10

Ec 8520

1093.

Uus

Kookide tegemise õpetus.

Selles raamatus õpetatakse 101 lehti juuri ja väik-
seid maitsevaid kookisid tegema.

Kokku seadnud

Jaan Koor.



ENSV
Riiklik Avalik
Raamatukogu

Tartus.

Hermann'i trükitöja trükk ja kulu.

RAHVAARHIIV
Keskmine osakond

1911. aastal

1911. aastal

Ar 908

Koor

EESTI
RAHVUSRAAMATUKOGU
AR

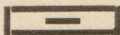
83.691

Siin.

- Wäikesed juhatused.
1. Aleksandri koogid.
 2. Aleksandri koogid teist moodi.
 3. Aleksandri koogid wahu koorega.
 4. Suur Aleksandri kook (Torte).
 5. Wäikesed liiwa-koogid.
 6. Suur liiwakook (Torte).
 7. Bistwiit-koogid.
 8. Null bistwiit-koogid.
 9. Suur bistwiit-kook (Torte).
 10. Cafes, Inglis woornikook.
 11. Wäikesed mandli koogid.
 12. Mandli-loogad.
 13. Mandli-laastud.
 14. Sööwli-laastud.
 15. Magusad makaroni pätsikesed.
 16. Makaroni pätsikesed teist moodi.
 17. Suur mandli-kook (Torte).
 18. Pähkli-koogid.
 19. Suur pähkle kook (Torte).
 20. Raub-koogid.
 21. Wahwel-koogid.
 22. Wahwel-koogid teist moodi.
 23. Wahwel-koogid kolmat moodi.
 24. Kreepwel-koogid.
 25. Berlini pann-koogid.
 26. Wene pann-koogid (Blini).
 27. Kartohwli-koogid.
 28. Ohufesed kartohwli koogid (Puffer).
 29. Suur kartohwli kook (Torte).
 30. Manna-koogid.
 31. Umargused koogid mannaft.
 32. Wormi kook mannaft.
 33. Wäikesed ohufesed pann-koogid.
 34. Suured pann-koogid.
 35. Pann-koogid õunabega.
 36. Borgandi pann-koogid.
 37. Anniis-koogid.

38. Väikesed thee-koogid.
39. Šokoladi pätsikesed.
40. Šokoladi koogikesed.
41. Suur šokoladi kook (Torte).
42. Bormi kook šokoladist.
43. Suur kook jämedast leivast (Torte).
44. Viini-lõigud.
45. Kaneeli pätsikesed.
46. Tuule-koogid.
47. Tuule-koogid teist moodi.
48. Vestipallid (Wasserblasen).
49. Brits-koogid.
50. Rinda-koogid
51. Riisi-koogid.
51. Riisi pallid ehk krepplid.
53. Koogid odra (keswa) tangudest.
54. Suhtru rõngatesed.
55. Koogid kohvi juurde.
56. Suhtru pärjatesed.
57. Wanilje pätsikesed.
58. Wahu kringlikesed.
59. Wõi taina lõigud.
60. Õuna-koogid.
61. Õuna-koogid teist moodi.
62. Termed õunad wõi taina sees.
63. Õunad öökune sees.
64. Väikesed wõi taina koogid sahwtiga.
65. Väikesed wõi taina koogid moosiga.
66. Väikesed wõi taina koogid wahu koorega.
67. Väikesed wõi taina koogid õuna sheelega.
68. Koogid pehmest (tüma) tainast.
69. Koogid pehmest tainast teist moodi.
70. Pehme taina koogid wärskte marjadega.
71. Kirsimarja koogid.
72. Musta ehk punase sõstra koogid.
73. Kikerberi marja ehk õuna koogid.
74. Bloomimarja koogid.
75. Bloomimarja koogid teist moodi.
76. Kikerberi marja koogid wõi tainaga.
77. Muna-kook sahwtiga (Ommelette).
78. Muna-kook teist moodi (Ommelette Saufle).
79. Koogid munawalgest.
80. Pipra koogid.
81. Pipra-koogid teist moodi.
82. Pipra-koogid kolmandat moodi.

83. Pipra-koogid neljandat moodi.
84. Pipra-koogid viiendat moodi.
85. Mesi-pähklid.
86. Suhtru-pähklid.
87. Pipra-pähklid.
88. Hirve-sarwed.
89. Lusika-koogid.
90. Lusika koogid teist moodi.
91. Lusika-koogid pärmiga.
92. Lusika-koogid odra eht niisu jahuga.
93. Lusika-koogid porganditest.
94. Bahukoore lõigutised.
95. Sapukoore lõigutised.
96. Wana-naene (Baba).
97. Wana-naene Testi moodi.
98. Wana naene Soome moodi.
99. Maias-neiu.
100. Wastla kukled.
101. Rohupiima koogid.



Wäikesed juhatused kookide küpsetamise juures.

Wõi, mis kookide küpsetamise juurde pruugitakse olgu hästi värste, ilma soolata ja hää maitsega, kui ehk seisnud ja soolane või on, siis peab seda puhta ja külma wee sees niikaua pesema, kuni sool ja piima jaod täiesti juurest kadunud on. Pruugitakse aga seda wõid sulalt ehk wahule klopitult, siis sulatatakse teda puhta kastruli sees, wõetakse waht päält ära ning kallatakse tasakesti kausi sisse, nii et soola ja piima jagu kastruli põhja jääb. Selle klaaritud wõiga on ka hää kookisid panni pääl küpsetada, see ei põleta nii ruttu ja ei tee kookisid mustaks. Öerutud taina ja klasuri juurde pruugitaw suhkur tambitakse uhmri sees peenikeseks ja öerutakse läbi jöhw-söela. Jahu olgu hää ja ilma maitseta. Kõige parem on söre Moskwa jahu ja tuht peenikene Kostowi ehk Kuura jahu. Munad peawad värsked ja ilma halwa maitseta olema, kunstlikult hoitud munad on kõlbmatad. Suurema jao tainaste tarwis pruugitatakse munad lüüakse katki, walge lastakse kausi sisse ja kollane öerutakse enne tainasse, walge löödakse külma koha pääl wispliga hästi kangeks wahuks ning segatakse kõige wiimaks tasakesti taina hulka. see teeb koogid tobedaks. Mandlid lastakse weerand tundi keewa wee sees seista, pigistatakse nüüd näppude wahel koor maha. Sisud kuiwatatakse puhta rätikuga kuivaks ja pruugitakse õpetuste järele. Würtsid puhastatakse, kuiwatatakse, tambitakse peenikeseks ja öerutakse läbi söelakese Taina trullimise ajal, mitte palju üleliigsed jahu taina juurde

lisada, see teeb koogid kõwaks ja halwa maitsega. Kookide küpsetamise wormid ja pannid peawad hoolega puhastatud saama, wormid määratakse seest ühetasa ja õhufeselt wõiga, ning raputatakse siis peenikese riiv-saiaga ehk toore mannaga üle. Kõige parem on, kui wormi põhja ümargune walge paberi ratas pandakse mis ta wõi ja riiv saiaga kokku tehtakse, selleläbi tuleb kook paremini wormi seest wälja ja ei põle alt ära. Pannid ja plaadid, kui wõiga walmistatud tainas on, pühitakse aga hoolega puhtaks ja ei määrata mitte wõiga. On aga tainas ilma wõita siis määratakse plaadid wõiga üleni õhufeselt kokku. Kõwade tainaste tarwis olgu ilma äärteta plaadid, aga wedelate tainaste tarwis olgu niisugused plaadid, millel ümberringi tolli kõrgune äär on. Pannid olgu siledad ja hästi õiged, sest wildakate pannide päält jooksewad koogid maha ehk üksteise pääle, mis neid ära rikub. Niisama jookseb wedel tainas ühe koha pääle paksult kokku ja jääb tooreks, kuna teine koht paljaks jääb ning ära põleb. Ahi olgu hästi ära proowitud, kas ta alt ehk päält ei põleta. Põletab ta alt, siis pandakse telliskiwid ehk teine pann alla, ja kui päält, siis seaditakse paks paber üle. Kookide päältmäärimiseks pruugitakse natukese weega segi klopitud toorest muna, ning pääle määrimiseks olgu rääkine jõhwist ehk sulgedest pintslikene see teeb töö kergemaks ning koogid saawad ilusamad. Kookisid päält kirjaks teha on nii kerge: pandakse klasseur ehk paks marja moos paksu walge paberi toosi sisse, pigistatakse lai ots käega kinni, peenikese otja sisse lõigatakse wäikene auk ja säält läbi pritsitakse koogid päält kirjaks.

1. Aleksandri kookid.

1 nael wärsket wõid lastakse kausi sees sooja koha pääl pehmeks minna ja õrutakse siis puu lusikaga

hästi walgets wahuks. Nüüd lisatakse sinna juurde : 1 nael Kura jahu, pool naela Moskwa jahu, pool naela peenikest sõelutud suhkrut, sahwt ühest tsitronist 2 loodi puhastatud ja riivitud magusaid mandlid ja 4 toorest muna, segatakse hoolega ja lastakse tükk aega külma koha pääl seista. Nüüd õerutakse see tainas weel kord läbi, jaotatakse kahets, pandakse teine tükk teise puhta plaadi pääle, rullitakse hästi õhukeselt laiaks määratakse munaga ja küpsatakse neid ahjus hele pruuniks ja küpsaks. Pandakse nüüd teise koogi pääle õhukene kord paksu marja sahwti ehk moosi, teine kook pandakse tasakessti, et mitte katti ei murdu, sinna üle, klasuretakse kui võimalik päält suhkru klasurega ära ja lõigatakse nüüd ilusad pitergused, kandilised koogikesed.

2. Aleksandri koogid teist moodi

Õerutakse 2 naela soojaks tehtud wärsket wõid puu lusitaga kausi sees hästi wahule, segatakse nüüd sinna hulka 2 riivitud tsitroni koort, ligi pool naela läbi sõela lastud peenikest suhkrut, 6 muna kollast ja arwata 3 naela Moskwa jahu ja walmistatakse hästi fitte tainas. Pandakse nüüd jahuga üle raputatud laua pääle ja rullitakse piruki rulliga hästi õhukeselt laiaks, lõigatakse siis laia õlle klaasiga ümargused rattad, pandakse puhta laia plaadi pääle ja küpsatakse paraja kuumusega ahjus hele pruuniks ja küpsaks. Nüüd kui nad ära jahtuwad, siis pandakse poole koogikeste pääle paksu marja sahwti ehk moosi ja pooled koogid tõstetakse sinna üle. Ka neid wõib päält suhkru klasurega üle kallata ehk sõõdakse niisama.

3. Aleksandri koogid wahu koorega.

Küpsatakse ükskõik kumbast Aleksandri koogi tainast üle koogi plaadi õhukene pruun kook. Siis lõõ-

dakse pool toopi hääd wahu koort hästi kangeks wahuks, segatakse sinna hulka mao järele peenikest suhkrut ja peenikeseks, tambitud wanilje pulbrit, määratakse üle selle külmaks läinud koogi ja lõigatakse siis ilusad väikesed koogikesed.

4. Suur Aleksandri koog. (Torte).

Pandakse laua pääle nael Kuura jahu, pool naela kartohwli jahu, pool naela tuht suhkrut, 1 nael pestud wõid, 2 toorest muna ja theelusika täis kaneeli pulbrit. Müüd kastetakse kätega hästi sitte tainas, rullitakse õhukeselt laiaks, lõigatakse siis kolm ühe suurust ümargust ratast, pandakse plaadi pääle ning küpsetatatakse paraja kuumusega ahjus hele pruuniks ja küpseks. Müüd kui ära jahtuwad, määratakse ühe ratta pääl õhukene kord paksu punast marja moosi, selle üle pandakse teine ratas, mille pääle niisama õhukeselt walget õuna, ploomi eht kikerpilli moosi määratakse, kolmas ratas pandakse kõige üle ja tehtakse läbi paberi taudi walge suhtru klasuriga kirjuts. Lastakse leiges ahjus natukene kuiwada ja pandakse siis weel mitme wärwulist marja sahwti ilusa mustri järele sinna pääle. Ümarguse waagnaga antakse lauale.

5. Väikesed liitwa koogid.

Derutakse nael pestud wõid kausi sees puu lusikaga wahule, segatakse sinna juurde: 2 riititud tsitroni koort, kolmweerand naela läbi sõela derutud tuht suhkrut, 3 toorest muna, kolmweerand naela Moskwa jahu ja noa otša täis kaneeli pulbrit. Müüd lastakse tund aega külma koha pääl seista, pandakse siis jahuga üle raputatud laua pääle, kastetakse kätega hoolhasti läbi, rullitakse piruki rulliga õhukeselt laiaks, lõigatakse siis laia õlle klaasiga, eht sakiliste äärtega plekk wor-

midega ilusad koogikesed, pandakse plaadi pääle, määratakse toore klopidud münaga kokku, raputatakse puhastatud ning peenikeseks raiutud magusad mandlid üle ja küpsetatakse arwata poole tunniga parajal kuumusel ahjus hele pruuniks ja küpsiks.

6. Suur liitwa koog. (Torte).

1 nael pestud wärsket wõid õerutakse kausi sees puu lusikaga wahule, segatakse nüüd sinna juurde: ükskhaawal 10 muna kollast, 1 nael läbi sõela õerutud tuhk suhkrut, natukene wanilje pulbrit, 1 suur napsi klaasi täis piiritust, 1 nael kuiwa kartohwli jahu ja ja kõige wiimaks 10 hästi kangeks wahuks löödud muna walget. Nüüd wõetakse lai lahti käimate äärtega tordi küpsetamise worm, määratakse wõiga kokku, raputatakse peenikese riiv-saiaga üle, kallatakse see tainas ruttu siis üing küpsetatakse arwata tunni ajaga kestmise kuumusega ahjus hele pruuniks ning küpsiks. (Paluks eesõpetust lugeda).

7. Bistwiit koogid.

12 muna kollast ja nael läbi sõela õerutud tuhk-suhkrut õerutakse kausi sees puu lusikaga arwata tund aega ühele poole, nii et hästi walge ja wahul on. Siis segatakse üks riivitud tsitroni koor, sahwt ühest tsitronist, pool naela kartohwli jahu, 3 söögi lusika täit Wostwa jahu ja kõige wiimaks 12 hästi kangeks wahuks löödud muna walget. Nüüd määratakse laia äärtega plaat wõiga, kallatakse see tainas sinna pääle aetakse ühe paksuselt laiali ja küpsetatakse kestmise kuumusega ahjus hele pruuniks ja küpsiks. Lõigatakse nüüd pooleks, teise poole pääle määratakse õhukene kord paksu marja sahwti ehk moosi, teine pool tõstetatakse sinna üle ja lõigatakse siis pikergused kandelised koogi-

kefed. Neid kookisid võib päält sotuladi klafuriga üle kallata, ehk niisama süüa.

8. Rull-biskviit koogid.

Pandakse kausi sisse 8 muna kollast, 2 terwet muna ja kolmweerand naela läbi sõela õerutud tuht suhkrut, õerutakse puu lusikaga ühele poole tund aega, nii et hästi walge ja wahul on. Müüd segatakse weel sinna juurde: 1 riivitud tsitroni koor, weerand naela kuiwa kartohwli jahu ja 8 hästi kangeks wahuks lõõdud muna walget kõige wiimaks tasakesti, et kokku ei lähe. Müüd pandakse laia äärtega ja wõiga määritud plaadi pääle walge paber, nii et üleni on, litsutakse hästi sõledasti kinni, tehtakse pintsliga wähe märjaks, kallatakse tainas pääle ja aetakse ühe tasa laiali, küpsetatatakse kuumas ahjus hele pruuniks ja küpsiks. Müüd raputatakse laia laua pääle peenikest suhkrut, lõõdakse siis see kook kummuli, nii et päälmine pruun pool alla tuleb selle suhkru pääle, ilma suhkruta hakkab laua külge, tõmmatakse paber alt ära, määratakse õhukene kord paksu marja sahwti üle kõige koogi, ning rullitakse siis nii kui riie rulli moodi kindlasti kokku. Kui ära jahtub siis lõigatakse säält otsast õhukese terawa noaga ilusad ümargused koogikesed.

9. Suur biskviit kook. (Torte).

1 nael tambitud ja läbi sõela õerutud tuht suhkrut, 14 muna kollast ja 1 riivitud tsitroni koor pandakse sõleda põhjaga kausi sisse ning klopitakse puu lusikaga tund aega ühele poole nii et hästi walgeks ja wahule läheb. Siis segatakse weel sinna hulka sahwt ühest tsitronist, pool nael kuiwa kartohwli jahu ja 14 hästi kangeks wahuks lõõdud munawalget. Siis wõetakse 2 ühesuurust wõiga määritud ja riiv saiaga üle

raputatud tordi wormi, kallatakse see tainas pooleks sirna sisse, küpsetatakse ahjus hele pruuniks ning küpseks, kui wähe ära jahtub siis wõetakse wormi seest wälja, määratakse ühe koogi pääle paksu marja sahwti ehk moosi. Teine koof pandakse üle ning kui wõimalik, tehtakse päält šokoladi klauriga läitwaks.

10. Cafes. - Inglis wormi koof.

Pandakse kausi sisse 15 terwet muna, 5 muna kollast, 1 riititud tsitroni koor ja 2 naela läbi sõela õerutud tuht suhkrut ja klopitakse puu lusikaga tund aega ühele poole, nii et hästi walge on. Siis segatakse sinna hulka weel 2 naela pestud ja teise kausi sees wahule õerutud wärsket wõid, 2 naela Moskwa jahu ja nael hoolega puhastatud ja pestud korinthi marjasid. Nüüd määratakse paraja suurusega kõrgete äärtega plekk worm wõiga ja pandakse põhja walge kirjutuse paber, tehtakse see ka wõiga, raputatakse peenikese riisaiaga üle, kallatakse see tainas sisse ja küpsetatakse kaunis kuumas ahjus arwata tunni ajaga küpseks ning hele pruuniks. Kas küps on tuntakse sellest kui puhast puu pilbas selle koogi sisse pistetakse ja kui tainast enam külge ei hakka, siis on walmis.??

11. Wäikesed mandli koogid.

Pandakse kausi sisse 8 toorest muna, 2 naela tuht suhkrut ja õerutakse puu lusikaga ligi tund aega. Siis segatakse juurde: 1 nael Moskwa jahu, 1 nael magusaid ja 2 loodi möruidaid koortest puhastatud ja uhmri sees peenikeseks tambitud mandlid; neid wõib ka hästi peenikese riivi pääl riiwida, ja 1 riititud tsitroni koor. Sõtkutakse nüüd hoolega segi, weeretakse peo wahel ümargused munad, pandakse wõiga määratud plaadi pääle ja küpsetatakse keskmise kuumusega ahjus hele pruuniks ja küpseks.

12. Mandli loogad.

Riivitakse 20 loodi koortest puhastatud magusaid mandlid kausi sisse. Teise kausi sees õerutakse 20 loodi tuht suhkrut 5 muna walgega wahule, segatakse need mandlid sinna hulka, nüüd määratakse lai file plaat wärste wõiga kokku. See tainas pandakse sinna pääle ja aetakse laia noaga õhukeselt laiaks. Küpsetatatakse ahjus hele pruuniks, lõigatakse siis nelja tolli pikkused ning 2 tolli laiused koogid ja painutatakse kohe soojalt õlle pudeli ümber kõweraks. Kui külmaks lähewad, siis ei kannata enam painutada.

13. Mandli laastud.

Üks nael koortest puhastatud magusaid mandlid tambitakse uhmri sees 10 muna walgega hästi peenikeseks. Pandakse kausi sisse ja segatakse nüüd sinna juurde: 1 nael peenikeseks tambitud ja läbi sõela õerutud tuht suhkrut ja riivitud tsitroni koor, nüüd määratakse see tainas hästi õhukeselt wõiga määritud plaadi pääle laiali ning küpsetatatakse ahjus hele pruuniks. Kui ahjust wälja wõetakse, siis lõigatakse sõrme pikkused ja 2 sõrme laiused, koogid painutatakse ümarguse puu pääl soojalt kõweraks ja pandakse siis ilujasti waagna pääle. Teise waagnaga antakse kangeks wahuks lõõdud ja wanilje suhkruga magusaks tehtud wahu koort kõrwale.

14. Sööwli laastud.

28 loodi koortest puhastatud magusaid mandlid õerutakse 5 muna walgega uhmri sees peenikeseks ja pandakse kausi sisse. Nüüd segatakse sinna juurde 56 loodi sõelutud tuht suhkrut, kolmweerand naela Mostwa jahu, paar lusika täit roosi wett ja weel 5 kangeks

wahuks lööbub muna walget. Nüüd tehtakse koogi plaat soojaks, määratakse wahaga ja lastakse ära jahutada. Siis pandakse see tainas suure pakust paberist tuudi sisse, tehtakse terawa otsa sisse wäikene auk ja pritsitakse nüüd kolme tuni nelja tolli pikkused ja tolli laiused koogid selle plaadi pääle ja küpsetatakse kuumas ahjus hele pruuniks. Kui ahjust wälja wõetakse siis mäsfitakse kohe ümber fileda ümarguse pulga, nii et nad kui hõowli laastud wälja näewad.

15. Magusad mafaroni pätsikesed.

Poolteist naela magusaid ja 2 looti mõruidaid koortest puhastatud mandlid riivitakse ehk tambitakse uhmri sees peenikeseks, pandakse kausi sisse ja kastetakse sinna hulka $1\frac{1}{2}$ naela läbi sõela õerutud tuhk suhkrut, 7 kanget wahuks lööbub muna walget, 1 riivitud tsitroni koor ja peotäis hästi peenikest läbi sõela õerutud riiv-saia. Nüüd weeretatakse peo wahel õige wäikesed ümargused kuulikesed, pandakse wõiga määratud plaadi pääle ja küpsetatakse ahjus arwata 25 minutiga hele pruuniks ja küpseks.

16. Mafaroni pätsikesed teist moodi.

Kausi sees õerutakse $2\frac{1}{2}$ naela tuhk suhkrut 16 toore munaga puu lusitaga arwata tund aega ühele poole. Siis segatakse sinna hulka 10 loodi magusaid ja 4 loodi mõruidaid koortest puhastatud ning peenikeseks riivitud mandlid, 1 kang peenikeseks tambitud waniljet ja $2\frac{1}{2}$ naela Moskwa jahu. Kui nüüd hästi segi on, siis weeretatakse peo wahel wäikesed ümargused kuulikesed, pandakse wõiga määratud plaadi pääle ning küpsetatakse keskmise kuumusega ahjus arwata pool tundi, nii et nad hele pruunid ja küpsed on.

17. Suur mandli kook. (Torte).

Korter tuht suhkrut õerutakse korteri täie muna kollasega kausi sees hästi wahule. Segatakse sinna hulka korten koortest puhastatud ning peenikeseks riivitud magusaid mandleid, pool kortenit kuiwa kartohwli jahu ja kõige wiimaks 15 hästi kangeks wahuks löödud munawalget. Siis määratakse lai lahti käiwate äärtega tordi worm jula wõiga kokku, raputatakse peenikesse riiw saiaga üle, pandakse tainas sisse, tehakse päält siledaks ning küpsetatakse arwata tunni ajaga kestmise kuumusega ahjus hele pruuniks ja küpsiks. Müüd pandakse tordi waagna pääle.

18. Pähkle koogikesed.

Üks nael tuht suhkrut õerutakse nelja terwe munaga kausi sees hästi wahule. Lisatakse siis sinna juurde: 1 nael koortest puhastatud, riivi pääl riivitud ehk mandli masinaga peenikeseks jahwatatud pähkle sisse, õerutakse hoolega segi, weeretatakse sellest tainast ümargused koogid, pandakse arwalt wõiga määratud plaadi pääle ning küpsetatakse ahjus 25 minutiga walmis.

19. Suur pähkle kook. (Torte).

Pool naela kuiwatatud, restitud pähkle sisse tambitakse nelja toore munaga uhmri sees peenikeseks, pandakse kausi sisse ja segatakse sinna juurde pool naela tuht suhkrut, üksaawal 18 muna kollast, 5 loodi Moskwa jahu ja kõige wiimaks 12 kangeks wahuks löödud muna walget. Müüd küpsetatakse sellest tainast 3 ühesuurust ümargust kooki tordi wormide sees ja lastakse ära jahtuda. Löödakse pool toopi wahufoort wispliga kausi sees kangeks wahuks ja jaotatakse poo-

lets, teine pool tehtakse wanilje suhkruga magusaks, ning teise poole hulka segatakse tahwel riivitud shokoladi ja suhkrut. Nüüd määratakse ühe ratta päale wanilje koort. Selle üle tõstetakse teine koogi ratas, sinna päale määratakse shokoladi koor ja pandakse siis kõige üle kolmas ratas. Nüüd raputatakse tuht suhkruga üle ehk klasuritakse walge suhtru klasuriga.

20. Raud koogid.

Pandakse kausi sisse pool naela Moskwa jahu, theelusika täis kaneli pulbrit, weerand naela sulatõid, 4 toorest muna, weerand naela tuht suhkrut ja 1 riivitud tsitroni koor. Klopitakse sinna hulka arwata pool toopi rōõska piima ehk koort. Nüüd tehtakse tangi moodiline ümargune raudkoogi worm tule sees kuumaks, määratakse mõlemad pooled sulatõi ehk sea singi pekiga kokku, pandakse tarwilil oja tainast waele, pigistatakse wormi pooled kokku ja küpsetatakse pliidi all tule sees kuni kook küps ning hele pruun on. Wõetakse kohe raudade wahelt wälja ja painutatakse nii kui paberi tuut kokku. Niimoodi küpsetatakse kõik koogid walmis. Wõetakse pool toopi wahukoort kangeks wahuks, tehtakse wanilje suhkruga magusaks ja täidetakse nende kookide õõnsused selle kreemiga täis. Reid kookisid sööakse ka paksu marja sahwtiga.

21. Wahwel koogid.

Pandakse kausi sisse pool toopi haput koort, 6 muna kollast, 1 riivitud tsitroni koor, näputäis soola, 4 söögi lusika täit sulatõid, 3 lusika täit suhkrut natukene kaneeli ehk wanilje pulbrit ja segatakse sinna hulka niipalju Moskwa jahu, et kaunis paks tainas saab. Kõige wiimaks segatakse weel sinna juurde tasakesi 6 hästi kangeks wahuks löödud munawalget.

Nüüd lastakse wahwel koogi rauad tule sees kuumaks minna, tehtakse lahti ja määratakse mõlemad pooled sulada wõi ehk pekiga kokku, pandakse lusikaga tarwilit jagu tainast wahele, pigistatakse rauad kokku ja küpsetatakse see kook pliidi all tule sees hele pruuniks ning küpsiks ja wõetakse raudade wahelt ära. Kui kôit walmis on küpsetatud, siis pandakse ilusasti waagna pääle, raputatakse tuhksuhkruga üle ning antakse soojalt paksu marja sahwtiga lauale.

22. Wahwel koogid teist moodi.

Pool naela wärsket wõid õerutakse puulusikaga kausi sees walgeks wahuks. Siis segatakse sinna hulka: 12 muna kollast, pool naela Moskwa jahu, 2 lusika täit suhkrut, näputäis soola, 1 riivitud tsitroni koor, ligi pool toopi rööska koort ja kõige wiimaks tasakesti 12 hästi kangeks wahuks löödud muna walget. Neid küpsetatakse niisama moodi kui eestütkis teisa wahwliid on õpetatud. Ka neid süüakse paksu marja sahwtiga.

23. Wahwel koogid kolmandat moodi.

Pandakse kausi sisse pool toopi rööska, soojaks tehtud piima, näpu täis soola ja 6 kop. eest presis pärmi; pärm sulatatakse ära. Segatakse weel sinna juurde: 1 napsi klaasi täis piiritust, 5 muna kollast 1 riivitud tsitroni koor, paar lusika täit suhkrut ning ligi nael Moskwa jahu ja kõige wiimaks 5 kangeks wahuks löödud muna walget. Nüüd lastakse sooja koha pääl hästi kerkida ja küpsetatakse siis neid niisama kui teisa wahwliid sai küpsetatud. Neid süüakse peenikese suhkru ja paksu marja sahwtiga.

24. Kreeptwel koogid.

Wõetakse 6 kop. eest presis pärmi pandakse kausi, kallatakse pool toopi leigeks tehtud piima sinna üle ja

sulatatakse pärm ära. Nüüd segatakse sinna juurde :
 1 näputäis soola, pool naela sula wõid, 5 toorest muna
 pool naela puhastatud ja kupaatud rosinaid ehk korin-
 tisi, neli söögi lusika täit suhkrut, weel pool toopi
 piima ja nii palju Moskwa jahu, et wedela hapu
 koore taoline tainas saab. Lastakse siis sooja koha
 pääl hästi ülesse kerkida. Pandakse nüüd seitse
 ümarguse auguga krupwel koogi pannu tulele, kallatakse
 iga augu sisse söögilusika täis klaaritud wõid ehk sula
 sea raswa, lastakse kuumaks minna ja kallatakse nüüd
 iga augu sisse lusika täis tainast. Kui alumine pool
 pruun on, siis käänatatakse wäikese kahwliga toores pool
 alla ja küpsatakse nüüd ümargused pruunid ja küpsed
 koogid. Kui kõik walmis on küpsetatud, siis pandakse
 ilusasti waagna pääle, raputatakse wanilje ehk kaneeli
 pulbriga segatud tuhksuhkrut üle ja söödakse soojalt
 paksu marja sahwtiga. Ehk neile pistatakse juba küpse-
 tamise aeg, kui teine pool weel toores on, igaihele
 theelusika täis paksu marja sahwti keskele sisse ning
 käänatatakse toores pool alla ja lastakse walmis küpseda.

25. Berlini pann-koogid.

Toop röösta koort, natukene soola ja pool naela
 wärsket wõid tehakse kastruli sees tulel soojaks ja
 kallatakse kausi sisse. Nüüd lisatakse sinna juurde :
 10 kop. eest natukese piimaga ära sulatatud press-
 pärmi, paar lusika täit wanilje suhkrut ja niipalju
 sooja kuiwa Moskwa jahu, et pehme saia tainas saab.
 Seda tainast lastatakse kuni kausi küljest lahti löök,
 hästi läigib ja wullid pääle lööwad. Siis pandakse
 puhast rätik üle ja lastakse sooja koha pääl ülesse ker-
 kida. Kallatakse jahuga üle raputatud laua pääle,
 lõigatakse kanamuna suurused taina tükid, weeretatakse
 täte wabel ümarguseks, litsutakse laua pääl siis need
 kuulid käega laiaks ja pandakse igaihe ratta keskele

theelusika täis paksu marja jahwti. Tehtakse taina ääred toore munaga ja lüüakse tainas niiviisi ümber jahwi, et see keskele jääb, piisitatakse hoolega tiuni ja weeretatakse peo wahel jälle ümarguseks. Pandakse jahuga üle raputatud plaadi pääle ja lastakse soojas kohas weel kord hästi ülesse fertida. Müüd aetakse tulel paja ehk kastrnli sees kaunis sügawalt sulatatud ja läbi sõela lastud elaja raswa, kus klaaritud wõid ka hulgas on, suitsuwaks kuumaks. Need koogid küpsetatakse sääl sees ümber weeretades hele pruuniks ja küpseks. Müüd pandakse neid wahu lusikaga sõela pääle ja lastakse wähe ära nõrguda, weeretatakse neid peenikeseks tambitud suhkru sees, kus natukene wanilje ehk kaneeli pulbrit hulgas on, ümbertringi kokku ning sööakse soojalt.

26. Wene pann-koogid (Blini).

Leotatakse 6 kop. eest press pärmi korteri soojaks tehtud piimaga kausi sees ära. Segatakse sinna juurde: nael tatra (Blini) jahu ja weel niipalju sooja piima, et wedel tainas saab. Lastakse sooja koha pääl ülesse fertida. Müüd klopitakse weel sinna juurde: pool naela sula wõid, natukene soola, söögi lusika täis suhkrut, kuus toorest muna, 1 nael Moskwa jahu ja niipalju soojaks tehtud rööska piima, et wedel tainas saab. Lastakse sooja koha pääl weel kord hästi ülesse fertida. Müüd pandakse rauast walatud pliini pannid tulise pliidi pääle, lastakse kuumaks minna kallatakse iga panni pääle lusika täis sula wene wõid ehk klaaritud siitmaa wõid, kus natukene sula sea raswa hulgas on. Pandakse siis iga panni pääle natukene kord seda tainast ja küpsetatakse noaga ümber käänates hästi pruunid ja krõbedad koogid pandakse kuuma waagna pääle ning antakse köhe lauale. Ka taldrifud olgu kuumad. Neid sööakse sula wõiga, hapu koorega, paksu marja jahwtiga ehk kuwiariga. (See on mustjas kala

mari ja saab suurtest würtsi poobidest, on aga wäga kõrge hinnaline, maksab kaks kuni wiis rubla nael). Need koogid sööakse hästi kuumalt.

27. Kartohwli koogid.

2 toopi külmaks läinud ja läbi sõela õerutud kartohwli moosi pandakse kausi sisse. Segatakse sinna hulka pool toopi rööska ehk haput koort ehk rööska piima, soola, poole naela osa sulatõid, söögi lusika täis kaneeli pulbrit, 6 toorest muna ja niipalju Moskwa jahu, et kaunis paks tainas on, mis küpsetades ära ei lagune. Tehakse siis laia sabaga panni pääl klaaritud wõi ehk rasw tuel kaunis kuumaks, pandakse lusikaga wäikesed pikergused koogid sinna sisse ja küpsetatakse õhukese wõaga ümber käänates hele pruuniks ja küpseks. Neid sööakse sulatõid ja hapu piimaga ehk marja jahwti ning suhkruga.

28. Õhukesed kartohwli koogid. (Puffer).

20 suurt hoolega kooritud ja pestud walget toorest kartohwlit riwitakse puhta kausi sisse. Kallatakse seda wedelikku wähemaks ja segatakse nüüd sinna hulka natukene soola, 4 toorest muna, paar lusika täit sulatõid, ligi pool toopi rööska piima ja korteri osa Moskwa jahu. Siis tehakse wäikesed sabaga pannid tuel kuumaks ja kallatakse wäha klaari wõi ehk raswa üle, pandakse õhukene kord seda tainast sinna pääle ja küpsetatakse ümber käänates hästi pruunid koogid. Neid sööakse sulatõid ja hapu koorega ehk suhkruga ja marja jahwtiga.

29. Suur kartohwli koog. (Torte).

Kolmweerand naela tuhksuhkrut õerutakse 15 muna kollasega kausi sees hästi wahule. Segatakse sinna hulka 15 loodi magusaid ja 2 looti mörudaid koortest puhast-

tatud ning peenikeseks riivitud mandlid, 1 nael külmasid keedetud ja peenikeseks riivitud kartohvliid, 4 söögi lusika täit kartohvli jahu ja kõige wiimaks 15 hästi kanget wahuks löödud muna walget. Kallatakse, kui hoolega läbi on segatud, wõi ja riivisaiaga määritud suure tordi wormi sisse ja küpsetatakse testmise kuumusega ahjus arwata tunni ajaga hele pruuniks ja küpsiks.

30. Muna koogid

Pandakse kastruli sisse toop röösta piima, natukene soola, 1 riivitud tsitroni koor, weerand naela wärsket wõid ja lastakse tulel ülesse keeda. Müüd lisatakse segades nii palju manna sinna hulka, et paks ja pehme puder keeb, kallatakse kausi sisse ning lastakse ära jahtuda. Siis segatakse sinna hulka pool naela suhkrut, natukene haput ehk röösta koort, 8 muna kollast, 8 wahuks löödud muna walget ja niipalju Moskwa jahu, et need koogid küpsetahes ära ei lagune. Pandakse siis laia sabaga panni pääle, klaari wõid ehk sulatatud klaari sea ehk elaja raswaga, lastakse tulel kuumaks minna, pandakse lusikuga wäiklased koogid sinna sisse ja küpsetatatakse noaga ümber käänates hele pruuniks ja küpsiks. Selle koogi taina hulka wõib ka puhastatud korintisi ehk peenikeseks raiitud koortest puhastatud magusaid mandlid lisada. Neid kookisid wõib ka seitseme auguga härjasilma munade küpsutamise panni pääl küpsutada. Suurde antakse neile kookidele marja jahwoti ja peenikest suhkrut, kus natukene wanilje ehk kaneeli pulbrit hulka on segatud.

31. Ümargused koogid mannaft. (Beigneto).

Pandakse kastruli sisse 3 korterit röösta piima, 6 loodi wärsket wõid, näputäis soola, lastakse tulel keema minna ja segatakse pool naela mannat sinna

hulka. Keedetakse pehmeks ja paksuks pudruks, kallatakse kausi sisse ning lastakse jahedaks minna. Lisatakse siis sinna juurde: 1 riivitud tsitroni koor ehk 10 tera mõrudaid riivitud mandlid, paar lusika täit suhkrut, 5 tobrest muna, õerutakse hästi segi ja lastakse külmaks minna. Nüüd weeretatakse väikesed ümargused kuulid, keeratakse peenikese riisi saia sees ümbertrinki kottu ja küpsetatakse neid väikese paja sees, kus klaari sulal rasva kaunis sügawalt suitsuaks kuumaks on tehtud, küpsiks ja hele pruuniks. Nüüd wõetakse neid wahulusituga wälja ja lastakse sõela pääl rasw ära nõrguda, weeretatakse neid siis wanilje suhkruga kottu ja söödakse kuumalt marja sahwitiga.

32. Wormi-koof mannaft.

Toop rõõska piima keedetakse poole naela wõiga, natukese soola ja ühe riivitud tsitroni koorega ülesse. Nüüd segatakse paksuks pudruks ja kallatakse kausi sisse. Kui natukene ära on jahtunud, siis segatakse weel sinna juurde ükskhaawal 15 munakollast, pool naela suhkrut, paar loodi riivitud mõrudaid mandlid, pool naela puhastatud korinti marjasid, paar lusikat toorest manna ja wiimaks 15 kangeks wahuks löödud muna walget. Nüüd kallatakse wõi ja riiswajaga määritud äärtega wormi ehk panni sisse ning küpsetatakse arwata tunni ajaga tsekmise kuumusega ahjus hele pruuniks ja küpsiks. Söödakse siis waagna pääle, lõigatakse kui ära jahtub õhukesteks tükkideks, raputatakse suhkrut üle ja antakse marja sahwit juurde.

33. Väikesed õhukesed pann-koogid.

Pandakse kausi sisse 6 toorest muna, theelusika täis soola ja klopitakse hästi läbi. Nüüd segatakse sinna hulka paar lusika täit suhkrut, pool toopi rõõska piima, 1 riivitud tsitroni koor ja 1 nael Moskwa jahu. Kui

nüüd hoolega läbi on segatud, siis klopitakse weel sinna juurde: pool toopi rööska piima, nii et wedel tainas saab. Siis lastakse tulel väikesed sabaga pannid hästi kuunaks minna, määratakse neid nüüd klaari wõi, raswaga ehk sea pekiga, kallatakse õhukeselt seda tainast üle nende pannide ja lastakse siis alumine pool tulel hele pruuniks minna. Käänatakse nüüd laia õhukese noaga toores pool alla ja küpsetatakse siis päris walmis. Need koogid peawad hästi õhukesed nii kui paber olema. Kui kõik walmis on küpsetatud, siis pandakse ilusasti waagna pääle, raputakse tuht suhkrut üle ja antakse paksu marja sahwti ehk moosi juurde.

34. Suured pann-koogid.

8 muna kollast, thee lusika täis soola, 2 söögi lusika täit suhkrut klopitakse puulusikaga kausi sees hoolega läbi. Nüüd segatakse sinna juurde: 1 riivitud tsitroni koor, paar lusika täit sulat wõid, korteri osa rööska piima ja nael Moskwa jahu. Kui see kraam hästi segi on, siis klopitakse weel sinna sisse: arwata 3 kortenit rööska piima, nii et wedelane sile tainas saab. Kõige wiimaks pandakse weel sinna juurde 8 hästi kangeks wahuks löödud muna walget ning liigutakse tasakesti selle tainaga segi. Nüüd tehakse laia sabaga panni pääl sulat wõid ehk raswa kuumaks, kallatakse õhukene kord seda tainast üle kõige pauni ja küpsetatakse laia noaga ümber käänates õhukene ja lai pruun kook. Nii moodu küpsetatakse kõik walmis, pandakse waagna pääle, raputakse peenikest suhkrut üle ja söödakse soojalt marja sahwtiga.

35. Pann-koogid õunadega.

Walmistatakse üks kõik mis sugune pann-koogi tainas, nii kui väikeste ehk suurte pann-kookide juures on õpetatud. Siis kooritakse mõni hapu õun ära, lõigatakse

neid nii peenikesteks libludeks, kui võimalik, segatakse siis taina hulka ning küpsatakse neid niisama, kui teisa pann-koogisid, aga hästi pikkamisi väikese tule pääl, et õunad pehmeks küpsuvad ja koogid ära ei põle. Neid sööakse soojalt peenikese suhkruga ilma sahwtita.

36. Porgandi pann-koogid.

10 toorest suurt porgandit kooritakse ära, pestakse puhtaks, riivatakse peenikeseks ja pandakse kastruli sisse. Müüd lisatakse sinna sinna juurde: paar lusika täit võid, väikene tass täis puhastatud korinti marjasid, pandakse kaan pääle ja lastakse õige väikese tule pääl pikkamisi pehmeks keeda, kallatakse kausi sisse ning lastakse ära jahtuda. Müüd pandakse teise kausi sisse 5 söögi lusika täit hästi peenikest riivsaia, pool toopi rõõska piima, arvata kolmveerand naela Moskwa jahu ja see porgandi pudru. Müüd klopitakse see tainas hästi segi, lisatakse siis natukene suhkrut ja 12 kangeks wahuks löödud muna walget weel juurde, segatakse tasakesi läbi ja küpsatakse siis pannide pääl wõi ehk raswaga õhukesed ja mõlemilt poolt helepruunid koogikesed. Kui kõik küpsed, siis pandakse waagna pääle ning raputatakse suhkrut üle. Need sööakse soojalt.

37. Aniiis-koogid.

7 terwet toorest muna ja nael läbi sõela õerutud tuht suhkrut klopitakse kausi sees puu lusikaga arvata tund aega ühele poole. Müüd segatakse weel sinna hulka 1 lood hoolega puhastatud aniisi ning 1 nael Moskwa jahu. Siis määratakse lai plaat hästi õhukeselt wõiga ja raputatakse kuiva kartohwli jahuga üle. Müüd pandakse sellest tainast väikesed kuhjakesed arwast selle plaadi pääle, lastakse neid müüd arvata 5 tundi sooja koha pääl seista ning küpseta-

takse neid nüüd paraja kuumusega ahjus arvata poole tunniga valmis. Need koogid peavad nii välja nägema, nagu oleksid nad kahest kokku pandud, alumine pool olgu kääras ja kollakas pruun, püamine file ja valkjās pruun siis on nad hääd.

38. Väikesed koogid thee juurde.

Nael värsket wõid õerutakse puu lusikaga kaussi sees hästi wahule. Nüüd segatakse sinna juurde: 4 läbi klopidud toorest muna, 1 riivitud tsitroni koor, kolmweerand naela läbi sõela õerutud tuhksuhkur, $1\frac{1}{2}$ naela hääd Wostwa jahu ning pandakse siis laua pääle, kus weerand naela jahu alla on raputatud, kastetakse nüüd weel hästi hoolega läbi. Nüüd rullitakse õhufeselt laiaks, lõigatakse siis väikeste pleki wormikestega kõiksugu moodi koogikesed, pandakse siis laia plaadi pääle, määratakse päält toore klopidud munaga, raputatakse päält toore klopidud munaga raputatakse kooritud ja peenikeseks lõigatud magusaid mandlid üle ja küpsetatatakse kestmise kuumusega ahjus poole tunniga hele pruuniks ja küpsiks. Neid sõodakse theewee juurde.

39. Šokoladi-pätsikesed.

Pandakse fileda põhjaga kaussi sisse 5 muna walget ja 1 nael tambitud waniljet. Õerutakse nüüd seda puulusikaga tund ehk rohkem ühele poale, nii et hästi kange ja wahul on. Segatakse nüüd weel sinna hulka: pool naela hästi peenikeseks riivitud šokoladi Wormitakse nüüd hästi väikesed pätsikesed, pandakse wõiga määratud plaadi pääle ning küpsetatatakse siis väikese kuumusega ahjus hele pruuniks ja küpsiks. 70—80 koogikest tuleb sellest tainast välja.

40. Šokoladi koogitesed.

6 terwet muna, 3 muna kollast, 1 tang peeniteseks tambitud waniljet ja 12 loodi peeniteseks tambitud ja läbi sõela õerutud tuhksuhkrut pandakse kaustisisse ning õerutakse puulusitaga tund aega ühele poole nii et hõõsti wahul on. Nüüd segatakse weel sinna hulka pool naela hästi peeniteseks riivitud šokoladi ja kolmweerand naela Moskwa jahu. Nüüd määratakse lai file saia plaat hästi õhukeselt jula wõiga, pandakse siis theelusitaga wäikesed kuhjakesed arwa ja reas sinna panni pääle ja küpsatakse arwata kolmweerand tunniga paraja küümusega ahjus walmis.

41. Suur šokoladi kook. (Torte).

Weerand naela wärsket wõid, weerand naela tuhksuhkrut ja 12 muna kollast õerutakse puulusitaga kaustis sees tund aega ühele poole, nii et hästi wahul on. Siis segatakse sinna juurde weerand naela kooritud ja peeniteseks riivitud magusaid mandlid, weerand naela peeniteseks riivitud šokoladi jao kaup, 3 loodi Moskwa jahu ja kui teine kraam hästi segi, siis weel 12 hästi tangeks wahuks lööbud muna walget. Wõetakse nüüd 2 ühe suurust tordi wormi, määratakse jula wõiga, raputakse peenitese riimtsaiaga üle, pandakse nüüd see tainas pooleks nende wormide sisse, tehakse filedaks ja küpsatakse ahjus hele pruuniks ning küpsaks. Kui nüüd ära jahtuwad, siis wõetakse wormid seest wälja, määratakse teise koogi pääle paksu marja jahwti, teine kook pandakse sinna üle ja kui wõimalik, siis kallatakse šokoladi klasuriga üle, kui mitte, siis raputakse suhkruga, kus riivitud šokoladi hulka on segatud üle ja antakse ümarguse waagnaga lauale.

42. Wormi-kook šokoladist.

Üks nael koordest puhastatud magusaid mandlid tambitakse uhmre sees nelja toore munaga hästi peenikeseks ja pandakse kausi sisse. Nüüd segatakse sinna juurde: 28 loodi peenikeseks lõigatud ja läbi sõela õerutud suhkrut, 20 muna kollast, 12 loodi riivitud šokoladi, lusita täis wanilje suhkrut, 3 loodi Moskwa jahu ja kõige wiimaks 18 hästi kangeks wahuks löödud muna walget. Siis wõetakse üks suur ehk kaks vähemat lahti käiwa äärtega tordi wormi, määratakse sula wõiga, raputakse peenikese riivsaiaaga üle, kallatakse see tainas sisse ja küpsetatakse wäikese kuumusega ahjus, arwata tunni ajaga, walmis. Kui wormi seest wälja wõetakse ja ära jahtub, siis pandakse teise pääle paksu marja sahwti, teine ratas pandakse üle ja tehakse šokoladi klasuuriga päält siledaks ehk raputatakse šokoladi suhkruga üle.

43. Suur-kook jämedast leiwast. (Torte).

Pandakse kausi sisse 1 nael tuht-suhkrut, 15 muna kollast ja õerutakse puulusikaga arwata tunni ajaga hästi wahuks. Segatakse nüüd sinna juurde pool naela magusaid ja 3 loodi mõrudaid kooritud ja peenikeseks riivitud mandlid, söögi lusiku täis kaneeli pulbrit, ligi nael kuiwa ja hästi peenikeseks riivitud jämedat leiba ja wiimaks 15 hästi kangeks wahuks löödud muna walget. Nüüd pandakse see tainas kahe ühesuuruse wõiga määritud ning riivitud jämeda leiwaga üle raputatud tordi wormi sisse, tehakse päält siledaks ja küpsetatakse paraja kuumusega ahjus hele pruuniks ja küpseks. Kui ära jahtuwad, siis määratakse ühe koogi pääle paksu õuna moosi ehk marja sahwti, teine kook pandakse sinna üle, raputatakse wanilje ehk kaneeli suhkrut üle ja pandakse ümarguse waagna pääle.

44. Wiini-lõigud.

Rausi sisse pandakse 10 terwet muna, 10 muna kollast ja 2 naela tuhk-suhkrut ning õerutakse nüüd puu lusikaga tund aega ühele poole, nii et hästi walge ja wahul on. Siis segatakse weel sinna juurde: kolmweerand naela Moskwa jahu, pool naela kartohwli jahu, 1 riivitud tsitroni koor ja sahwt ühest tsitronist. Nüüd määratakse lai äärtega plaat sula wõiga, pandakse seda tainast poole tolli paksuselt säält üle, raputatakse kooritud ja peenikeseks raiutud magusaid mandlid ning lastakse kolmweerand tundi kestmise kuumusega ahjus küpseda. Lõigatakse siis, kui see kook weel soe on, 3 tolli pikkused ja 2 tolli laiused kandilised koogikesed ja pandakse ilusasti waagna pääle.

45. Kaneeli pätsikesed.

Löödakse 12 muna walget hästi kangeks wahuks, segatakse sinna juurde pool naela tambitud ja läbisõela sõelutud tuhk-suhkrut ja segatakse weel arwata pool tundi. Klopitakse nüüd sinna hulka weel nael magusaid ja 3 loodi möruidaid kooritud ja hästi peenikeseks riivitud mandlid, 4 lusika täit hästi peenikest kaneeli pulbrit ja 3 söögi lusika täit Moskwa jahu. Määratakse nüüd lai file plaat õige wähe wõiga, pandakse siis thee lusikaga wäikesed kuhjakesed selle plaadi pääle ning küpsatakse kestmise kuumusega ahjus küpsiks, nii et mitte wäga pruuniks ei lähe.

46. Tuule-koogid.

Pandakse puhta kastruli sisse weerand naela wärsket wõid, pool toopi wett, näpu täis soola, 1 riivitud tsitroni koor, paar söögi lusika täit suhkrut ja lastakse keema minna. Lisatakse nüüd lusika ehk puu mõlaga wäike number segades arwata pool naela Moskwa jahu sinna

hulka ja keedetakse nii kaua, et kastruli küljest lahti lööb, kallatakse kausi sisse ja lastakse ära jahtuda. Nüüd klopitakse sinna hulka: 5 toorest muna, 5 muna kollast ja paar lusika täit rööska koort. Weeretakse nüüd kana muna suurused kuulid, pandakse jahuga üle tolmutatud laia plaadi pääle, määratakse toore klopitud munaga, raputatakse peenikest suhkru üle ja küpsetatakse kestmise kuumusega ahjus arwata poole tunniga hele pruuniks ja küpsiks. Lõigatakse neil nüüd noaga väikesed kaaned ära, pandakse nende õoned õuna- ehk ploomi moosi ehk paksu marja jahuti täis, pandakse kaaned pääle tagasi, raputakse tuhkt-suhkruga üle ja pandakse ilusasti waagna pääle.

47. Tule-koogid teist moodi.

Need koogid küpsetatakse niisama moodi walmis, kui teised tule koogid eestüdis, muud kui neid täidetakse moosi asemel kanget wahuks löödnd ja wanilja suhkruga magusaks tehtud wahu koorega täis. Ka võib selle taina hulka enne küpsetamist kooritud ja peenikeseks riivitud magusaid mandlid, arwata weerand naela lisada.

38. Wesipallid. (Wasserblasen).

Pool toopi wett ehk rööska piima, pool naela wõid, 1 riivitud tsitroni koor ja natukene soola pandakse kastruliga tulele ja kui keema läheb, siis lisatakse kõwaste ümber segades, arwata 1 nael Moskwa jahu sinna juurde ja keedetakse kuni see tainas kastruli küllest lahti lööb, kallatakse kausi sisse ning lastakse ära jahtuda. Nüüd klopitakse sinna hulka arwata 15 toorest muna ükshaawal, paar lusika täit suhkru ja natukene kooritud ja peenikeseks raiitud magusaid mandlid. Tehtakse nüüd paja sees kaunis sügawalt sulatud läbi sõela lastud raswa suitsuaks kuumaks, pandakse nüüd

öögi lusikaga ümargused koogid sinna sisse ja lastakse ümber käänates hele pruuniks ja küpsiks praadida. Nüüd võetakse wahu lusikuga wälja, weeretakse siis neid wanilje ehk kaneeli suhkruga sees ümbertringi kofku, pandakse waaga pääle ning söödakse soojalt marja jahwtiga. Ehk lõigatakse pooleks, täidetakse nende õõned kangeks wahuks löödud ja wanilje suhkruga magusaks tehtud wahu koorega täis ja pandakse neid siis jälle kofku.

47. Brits-koogid.

Walmistatakse just niisugune tainas, kui wesi-pallide tainas. Nüüd määratakse walge kirjutuse paber wõiga, pandakse see tainas prits-koogi pritsi sisse ehk tuuti käänatud paksu paberi sisse, millel terawasse otsa auk lõigatakse. Siis pritsitakse säält läbi rõnga moodi koogid selle paberi pääle ja lastakse neid paja sisse, kus hästi sügawalt jula klaari raswa suitswaks kuumaks on tehtud ning küpsetakse ümber käänates hele pruuniks ja küpsiks. Nüüd võetakse neid wahu-lusikaga wälja, lastakse sõela päält rasw ära nõrguda, pandakse waagna pääle, raputatakse tuht-suhkrut üle ja söödakse soojalt pakku marja jahwtiga.

50. Riinda-koogid.

Pandakse kausi sisse 4 lusika täit röösta koort, 10 muna kollast, näpu täis soola, 1 riimitud tsitroni koort, pool kangi kuiwatatud ja theelusika täis suhkruga peenikeseks tambitud waniljet ning jahwti ühest tsitronist. Nüüd segatakse sinna juurde arwata poolteist naela ehk natukene rohkem Moskwa jahu, nii et see tainas enda läseb jahuga üle raputatud laua pääl hästi õhukeselt laiaks rullida. Lõigatakse siis arwata 3 tolli laiused ning 5 tolli pikkused taina tüfid, lõigatakse pituti keskelt kahe tolli pikkune pragu sisse, pistetakse teine ots säält läbi ning tõmmatakse nüüd see kook jälle sirgu,

nii et keskele aga üks teerd tuleb. Pandakse nüüd paja ehk kastruli sisse kaunis sügawalt sulat läbisõela lastud elaja raswa, lastakse tulel suitswaks kuumaks minna ning küpsetatakse need koogid sääl sees hele pruuniks ja küpsiks. Wõetakse siis wahulusikuga raswa seest wälja, pandakse waagna pääle, raputatakse kaneeli ehk wanilje suhkrut üle ja söödakse kuumalt paksu marja shawtiga. Kui on, siis võib rõõsa koore asemele, selle taina hulka 4 lusika täit punast ehk walget marja wiina segada. Nende kookide lõikamiseks on wäga häa ümber käidaw sakiliste äärtega rattakene.

51. Riisi-koogid.

Lastakse puhta kastruli sees tulel 3 kortenit rõõska piima, weerand naela wõid, näpu täis soola ja ühe riivitud tsitroni koorega keema minna. Nüüd lisatakse kolmweerand naela hääd pestud riisi sinna juurde, keedetakse wäikese tule pääl, waheajal ümbersegades, pehmeks paksuks pudruks, kallatakse kausi sisse ning lastakse ära jahtuda. Nüüd segatakse sinna juurde: 6 muna kollast, weerand naela juhkrut ja wiimaks 10 wahule löödud muna walget. Tehtakse nüüd laiasabaga panni ehk härjasilma panni pääl tulel sulat rasw kuumaks, pandakse õhukesed koogikesed lusikaga selle raswa sisse ja küpsetatakse, noaga ümber läänates, pruunid küpsed koogikesed. Neid söödakse peenikese suhkruga ja paksu marja shawtiga. Ka võib selle riisi taina hulka mõni lusika täis haput ehk rõõska koort ning Moskwa jahu segada, siis tuleb rohkem kookisid wälja.

52. Riisi-pallid ehk freeplid.

See tainas valmistatakse niisama moodi, kui ees-
tükis riisi kookide juures on õpetatud, võib ka koort
ja jahu hulka segada ning natukene puhastatud rosina

ehk korinti marjasid selle segada. Neid küpsetatakse niisama moodi kui nr. 24 teisa kreepwel kooksid ning söödatse marja sahwtiga.

53. Koogid odra (keswa) tangudest.

Reedetakse ning valmistatakse see tainas niisama moodi kui riisikoogi tainas, riisi asemel wõetakse hääd odra (keswa) ehk Kuura tangu selle taina valmistamiseks. Ka küpsetamine on niisama moodi.

54. Suhkrurõngakesed.

Kolm muna kollast ja 2 terwet muna, pool naela tuht-suhkrut, 1 riivitud tsitroni koor pandakse kausi sisse ja õerutakse puulusikaga hästi walgeks. Nüüd segatakse sinna hulka 3 loodi mõrudaid ja pool naela magusaid puhastatud ja riivitud mandlid, pool naela klaari sulat wõid, 3 lusika täit rööska koort ja üks nael Mostwa jahu. Kui nüüd hoolega läbi on õerunud, siis pandakse prits koogi wormi ehk paksu paberi tuudi sisse, ja pressitakse jäält läbi wäikesed rõngakesed laia puhta plaadi pääle raputatakse õige pakjult peenikest suhkrut üle ja küpsetakse kestmise kuumusega ahjus hele pruuniks ning küpsiks, mõne minutiga.

55. Koogid kohwi juurde.

Weerand naela wärsket wõid õerutakse puulusikaga kausi sees hästi wahule. Nüüd lisatakse segamise all sinna hulka: 3 toorest muna, 1 riivitud tsitroni koor, sahwt ühest tsitronist, poole toobi osa peenikest suhkrut, 2 söögi lusika täit kremortartari pulbrit (seda wõib rohupoodist osta), lusika täis keeduwoola pulberit pool toopi rööska piima ja toop Mostwa jahu. Kui nüüd hoolega läbi on kloplitud siis kallatakse see tai-

nas wõi ja riisfaiaga määratud paraja suurusega tordi ehk kandilise wormi sisse ning küpsetakse arwata tunni ajaga paraja kuumusega ahjus helepruuniks ning küpseks. Löödakse siis wormi seest wälja, lastakse ära jahutada, lõigatakse ilusateks wäikesteks koogikesteks, pandakse waagna pääle, raputakse tuhki-suhkruga, kus natukene wanilje pulbrit juures wõib olla, üle ja söödakse kohwi juurde.

56. Suhtru-pärjakesed.

Pandakse fileda laia laua pääle 1½ naela Moskwa jahu, nael wärsket wõid, riwitud koor kahest tsitronist, 3 toorest muna, 4 muna kollast ja kolmweerand naela tuhki-suhkrut ja kastetakse sikkiks tainaks. Beeretakse siis sulapäa jämedused ja nelja tolli pikkused taina jutid, käänatakse rõngaks, kastetakse nüüd toore muna walge sisse üks külge, siis weel suhtru sisse kus peenikeseks raiutud magusaid mandlid hulgas on, pandakse nüüd kuiva saia plaadi pääle, nii et suhkruga kuulid ülesse tulewad ja küpsetakse parajas kuumusega ahjus poole tunniga hele pruuniks ning küpseks.

57. Wanilje pätsikesed.

Pandakse kausi sisse 10 muna kollast, 7 terwet muna, 2 kangi pulbrits tambitud waniljet ja 2 naela tambitud ja läbi jõhwsõela sõelutud suhkrut ning õerutakse puulusikaga arwata tund aega ühele poole, nii et hästi walge ja wahul on. Segatakse siis weel sinna hulka 1¼ naela Moskwa jahu ja niisama palju ka kartohwli jahu ja pandakse siis thee-lusikaga wäikesed kuhjakesed wõiga määratud laia fileda plaadi pääle torgatakse igale ühele wäikene tüükene sikkade (saad,

suurematest würtspoodidest) ülesse test kohta uing küpsetakse nüüd neid wäitese kuumusega ahjus arwata poole tunniga, nii et nad küpsed ja hele kollased on.

58. Wahu-kringlitesed.

Pool naela tuht-suhkrut ja 15 toorest muna õerutakse kausi sees puulusitaga hästi wahule. Nüüd kastetakse sinna hulka 1 riivitud tsitroni koor ning niipalju Moskwa jahu, et nii kõwa tainas saab, et laua pääl lasseb enda wälja rullida. Nüüd tehakse sellest tainast õige tillukesed kringlid, litsutakse otsad hoolega finni, pandakse neid nüüd kastruli sisse, kus wesi sees keeb ja kui wee pääle tõusewad siis wõetakse kohe wahlusitaga wälja, pandakse laia wõiga määritud plaadi pääle, raputatakse wähe suhkrut üle ja küpsetakse paraja kuumusega ahjus hele pruuniks ning küpsetks. 150 kringlitest peab sellest tainast wälja tulema.

59. Wõi taina lõigud.

Pandakse kausi sisse pool naela Moskwa ja pool naela Kuura jahu ja segatakse nii palju hästi külma wett sinna hulka, et kaunis pakks saia tainas saab. Nüüd pandakse Kuura jahuga üle raputatud laua pääle ja litsutakse nii kaua kätega, et hästi sile läiliw tainas saab ja wullid pääle lööwad, nüüd wõetakse 1 nael hästi külma kōwat ja sikket wärsket wõid, pestakse külma wee sees, kus jäätust juures on hästi wintskets, pandakse rätiku sisse ja litsutakse kõik wesi wälja, ning tehakse piker-gune päts. Nüüd rullitakse see tainas laua pääl piruki rulliga laiaks, pandakse see wõi-päts sinna pääle, löödakse nüüd tainas niimoodi ümber selle wõi, et ühe pakune on, raputakse wähe Kuura jahu alla ja pääle, rullitakse ettewaatlikult, et wõi mitte läbi taina wälja ei lihu, hästi õhukeselt laiaks, pandakse nüüd see tainas nelja korra kokku ja rullitakse jälle hästi õhukeselt laiaks ja pandakse jälle nelja korra kokku;

päale seda rullitakse weel 2 korda laiaks ja pandakse nelja korra kokku, nii et kuueistkümmne korrane saab. Seda tainast rullitakse hästi külmas ruumis, muidu läheb wõi pehmeks ja litsub läbi taina wälja. Ka peab hästi wähe jahu alla ja päale raputama, muidu saab tainas kõwa. Müüd rullitakse weerand tolli paksuselt õhukeseks, lõigatakse 3 tolli pikkused ja kahe tolli laiused taina tübid, pandakse kuwa külma plaadi päale, määratakse päält toore munaga, raputakse suhkrut ja kaneeli pulbrit ehk peenikeseks lõigatud mandlid üle ja küpsatakse hästi kuumas ahjus pruuniks ja küpsaks. Need koogid peawad mitmekorralised olema, nii kui lahtised raamatu lehed. Neid söödakse paksu marja jahwtiga soojalt ehk külmalt.

60. Suna-koogid.

Rullitakse nr. 59 sees õpetatud wõi tainas noa selja paksuselt laiaks ja lõigatakse pooleks. Teine pool, pandakse laia plaadi päale, määratakse toore munaga. raputatakse natukene peenikest suhkrut üle ja küpsatakse kuumas ahjus hele pruuniks. Siis pandakse üle kõige sellele taina poole tolli paksune kord kooritud ja libludeks lõigatud hapu õunasiid, raputakse peenikest suhkrut ja kaneeli pulbrit päale, seadetakse teine pool tainast üle kõige, määratakse toore munaga, raputakse peenikest suhkrut wähe päale ja küpsatakse kestmise kuumusega ahjus nii kaua, et hele pruun ja õunad pehmed on. Siis raputakse puhta laua päale, lastakse ära jahtuda, lõigatakse ilusad kandilised koogid, pandakse waagna päale ning raputatakse tuhk-suhkruga üle. Neid söödakse soojalt ja külmalt.

61. Suna-koogid teist moodi.

Küpsatakse nr. 59 sees õpetatud wõi tainast üle laia plaadi õhukene küps ja pruun kook. Müüd koo-

ritakse tarwilit jagu hapu õunasiid ära, lõigatakse peenikeseks ja keedetakse natukesel kaneeli pulbri ja suhkruga hästi pehmeks ja paksuks moosiks ja määratakse üle selle taina. Siis lööakse 8 muna walget hästi kangeks wahuks, tehakse tuhk-suhkruga magusaks wõetakse nüüd ühe paksuselt ja filedalt üle nende õunade ja lastakse kuumas ahjus paar minutit olla, nii et muna-walge hele pruuniks läheb. Lastakse nüüd ära jahtuda ning lõigatakse ilusateks kandilisteks koogikeseks. Ra nr. 68 ja 69 sees õpetatud pehmest tainast võib nii moodi õuna-kookisid küpsutada.

62. Terwed õunad wõi taina sees.

Wõetakse nr. 59 sees õpetatud wõi tainas, rullitakse fileda laua pääl noa selja paksuselt laiaks, lõigatakse nelja tolli laiused ja pikkused taina tükid, pandakse iga tüki pääle kooritud terve hapu õun, kellel plekk torukesega süda wälja on pistetud ja raputatakse hästi palju suhkrut ning kaneeli pulbrit iga õuna pääle. Siis tehakse taina nurgad toore segatud munaga, lööakse nüüd kõik neli taina nurka üle õuna ja pandakse neid laia külma plaadi pääle, määratakse päält toore munaga, raputakse wähe suhkrut üle ja küpsatakse nii laua keskmise kuumusega ahjus, et koogid pruunid ja õunad pehmed on. Pandakse siis waagna pääle, raputakse tuhk-suhkrut üle ja sööakse külmaltp ehk soojalt.

63. Õunad wõk-nue sees.

Serutakse 3 lusika täit wärsket wõid lusikaga kausi sees hästi wahule, segatakse nüüd sinna hulka 3 lusika täit haput koort ja niipalju Mostwa jahu, et nii kui saia tainas saab ja rullitakse jahuga üle raputatud laua pääl noa selja paksuselt laiaks. Edespidine

walmistamine ning küpsetamine on niisama moodi, kui õunad wõi taina sees, nagu nr. 62 on õpetatud. Wõi taina asemel wõetakse eelnimetatud tainas.

64. Väikesed wõitaina koogid jahwtiga.

Nr. 59 sees õpetatud wõi tainas rullitakse weerand tolli paksuselt laiaks. Lõigatakse siis juure õlle klaasi jämeduse plekk rõngaga see tainas ratasteks, pandakse laia külma plaadi pääle, torgatakse nüüd natuke wähema plekk rõngaga igal rattal poolest saadil pääle pragu sisse, nii et pärast kaanekene ära wõib wõtta. Nüüd määratakse päält tvore munaga, raputatakse wähesuhkrut üle ning küpsetatakse kaunis kuumas ahjus hele pruuniks ja küpseteks. Nüüd wõetakse kaanekesed päält ära, uuristatakse theelusikaga pehme sisku niimoodi wälja, et põhja sisse ega külje pääle auku ei tule, täidetakse neid paksu marja jahwtiga, pandakse kaanekesed üle jahwti, seatakse neid siis ilusasti waagna pääle ja raputatakse tuht-suhkrut üle.

65. Väikesed wõitaina koogid moosiga.

Kui nr. 64 järele taina wormikesed walmis on küpsetatud ja õõnsaks uuristatud, siis õerutakse õuna, ploomi ehk kikerberi moosi läbi sõela ja täidetakse sellega need koogi õõnsused kolmweerand täis. Nüüd lõõdakse mõni muna walge hästi kangetks wahuks, tehakse tuhtsuhkruga magusaks, määratakse siis weel neljas jagu õõnsust sellega täis ja lastakse paar minutid ahjus olla, et wähesuhkrut tõmbawad.

66. Väikesed wõitaina koogid kuhu koorega.

Taina kestad küpsetatakse ja õõnistatakse nii kui nr. 64 on õpetatud. Nüüd lõõdakse pool toopi hääd

wahukoort puu-wispliga kausi sees hästi kõwaks wahuks, tehtakse suhkruga magusaks ja segatakse siis weel maoks sinna juurde, mis keegi soowib, kas wanilje pulbrit, roosi wett, marja sahwiti, moosi, rummi wiina ehk Marasgino likööri. Siis täidetakse selle koorega need koogi õõnsused, pandakse kaaned pääle, raputatakse tuht suhkrut üle ja söödakse külmalt.

67. Väikesed wõitaina koogid õuna iheleega.

Küpsetatakse niisama sugused taina wormikesed, kui nr. 64 on õpetatud, uuristatakse neid õõndsaks ja lastakse ära jahtuda. Selle wahel pääl keedetakse toop hapuid libludeks lõigatud õunafid poole toobi weega pehmeks, lastakse wedelik läbi kurkototi kausi sisse, mõõdetakse õlle klaasiga ära, pandakse puhta kastruli sisse, lihatakse nüüd niisama palju klaasifid suhkrut juurde ja keedetakse hästi paksums weniwaks siirupiks, lastakse pooleti ära tarduda ja täidetakse siis sellega need taina wormikeste õõnsused täis ja pandakse kaaned pääle. Õuna paks aetakse läbi sõela, tehtakse suhkruga magusaks, keedetakse läbi ning wõib ka sellega neid kookifid täita.

68. Koogid pehmest tainast. (Tartletid).

Pandakse kausi sisse 8 keedetud ja läbi sõela õerutud muna kollast, 3 toorest muna, paar lusika täit haput, wiis loodi peenikest suhkrut, pool naela hääd wõid, 1 lood kooritud ja riiwitud magusaid mandlid, thee lusika täis kaneeli pulbrit ja 1 nael Mostwa jahu. Siis kastetakse puhta kättega hästi sitkeks tainaks, mäsfitakse walge rätiku sisse ning lastakse külma koha pääl, arwata tund aega seista. Nüüd rullitakse jahuga laua pääl juure noa selja paksumelt see tainas laiaks, lõigatakse hästi laia õlle klaasiga ümargused rattad, käänatatakse siis sõrmedega ratta ääred arwata poole tolli kõr-

gufelt ühe tafa ülesse, et nii kui väikesed wormikesed wälja näewad, seotakse nüüd kitsad paberi lindikesed ümber, et tainas tagasi ei waju; paberi lindi otsad pandakse jahust ja toorest munast walmistatud toore tainaga finni, seotakse neid nüüd laia puhta plaadi pääle, õõnsuste sisse pandakse kuivatatud erneid, nii et tainas sisse poole ei waju ja küpsetatakse paraja kuumusega ahjus hele pruuniks ning küpsiks. Siis kui walmis, wõetakse erned wälja, paberi linnid ümbert ära ja täidetakse need koogi õõnsused üks kõi mis suguse paksu marja, puuwilja sahwti ehk moosiga ääre tafa täis ehk õuna sheleega ehk wahu koortega, nii kui väikesed wõitainad kookisid on õpetatud. Et neil koogikestel kaanesid ei ole, nii kui wõitainad kookidel, siis walmistatakse ilma kaandeta.

69. Väikesed pehme-taina koogid tei jt moodi.

Pandakse puhta laua pääle 1 nael Moskwa jahu kuhja, tehtakse pääle käega auk ja pandakse sinna sisse pool naela häd wõid, 5 toorest muna kollast, 1 terve muna, 1 riivitud tsitroni koor, sahwt ühest tsitronist ja weerand naela tuhk suhkrut. Kastetakse nüüd puhta kättega nii laua, et hästi sitke tainas saab. Neid küpsetakse niisama moodi, kui teisa pehme taina kookisid nr. 68 on õpetatud. Ka täita wõib neid niisama mitmet moodi.

70. Pehme taina koogid wärske marjadega.

Küpsetatatakse kas nr. 68 sees õpetatud ehk nr. 69 sees õpetatud õõnsad koogikesed. Derutakse nüüd tarwilik jagu wärskaid maasikaid ehk waarikaid (wabarnaid) läbi sõela, täidetakse kui enne magusaks on tehtud, moosiga need koogi õõnsused poolest saadik täis, sinna üle pandakse terveid wärskaid marjasid, kui on maasika moo-

figa, siis maasikaid ja kui wabarna moosiga, siis wabarnaid üks kord ja raputakse tuht suhkruga üle. Ka wõib neid wärskte marjadega pooleli täis täita ja pääle kangeks wahuks löödud ja suhkruga magusaks tehtud wahu koort läbi suure paberi tuudi pritsida.

71. Kirsimarja koogikesed.

Küpsetatakse nr. 68. sees õpetatud õõnsad koogikesed, pandakse neid wärskteid kirsi marjasid, millel pilpaga kiwid wälja wõetud, raputatakse suhkrut üle ja küpsetatakse ahjus, nii et marjad pehmed on.

72. Musta ehk punase sõjtra koogid.

Neid küpsetatakse niisama moodi, kui nr. 71 sees kirsimarja koogisid. Kirsiide asemele wõetakse puhastatud muste ehk punasid sõjtraid.

73. Kikerberi ehk õuna koogid.

Kui nr. 68 ehk 69 sees õpetatud koogiwormid walmis on küpsetatud, siis segatakse tarwilik jagu kooritud ja libludeks lõigatud hapuid õunasid ehk pool walmid puhastatud kikerberi marju, segatakse aru järele suhkrut ja natuke kaneeli pulbrit juurde, täidetakse siis nendega koogi õõned täis ja küpsetakse ahjus walmis.

74. Bloomimarja koogid.

Kui nr. 68 ehk 69 sees õpetatud õõnsad koogid walmis on küpsetatud, siis täidetakse nende õõnsused pooleks lõigatud kollase ehk sinise ploomi marjadega, millel kiwid wälja on wõetud, raputakse peenikest suhkrut, millel wanilje ehk kaneeli pulbrit hulka on segatud, üle ning küpsetakse weel kord ahjus läbi, nii

et marjad pehmeks lähewad. Kui ahjust wälja wõetakse, siis raputatakse weel kord suhkrut üle.

75. Ploomimarja koogid tei moodi.

Walmistatakse nr 68. sees õpetatud pehme tainas, rullitakse hästi õhukeselt laiaks, pandakse laia äärtega plaadi pääle, nii et üle kõige plaadi on, määratakse toore munaga ja küpsatakse ahjus hele pruuniks ja küpsaks. Nüüd pandakse üle selle koogi üks kord pooleks lõigatud ja kiwidesst puhastatud kollasid ehk siniseid ploomi marju ning kallatakse nii palju, nr. 7 sees õpetatud, biskwitkoogi tainast sinna üle, et need marjad kaetud on ja küpsatakse nii kawa kestmise kuumusega ahjus, kuni marjad pehmed ja tainas küps on. Kui ära jahtub, siis lõigatakse pikergused kandilised koogikesed.

76. Kikerberi-marja koogid wõi tainaga.

Kui nr. 59 sees õpetatud wõitainas walmis on, siis rullitakse hästi õhukeselt jahuga üle raputatud laua pääl laiaks, lõigatakse pooleks, pandakse teine pool plaadi pääle, määratakse toore munaga, raputatakse tuht suhkrut üle ja küpsatakse ahjus hele pruuniks ja küpsaks. Nüüd pandakse sinna pääle kaunis paks kord, poolwalmid rohelisti kikerberi marjasid, millel seemned pilpaga wälja on uuriostatud, raputatakse peenikest suhkrut ja kaneeli pulbrit üle ja sinna pääle pandakse teinepool tainast toorelt, määratakse siis toore munaga, raputatakse wäha suhkrut üle ja küpsatakse ahjus hele pruuniks, nii et marjad pehmed. Nüüd raputatakse puhta laua pääle ja kui ära jahtub, siis lõigatakse wäikesed pikergused koogid, pandakse waagna pääle ja raputatakse weel kord suhkruga üle.

77. Munakoof jahwtiga. (Omelette).

Kausi sees klopitakse 7 toorest muna poole korteni rõõsa piima ja näputäie soolaga hoolega läbi. Pandakse nüüd lai sabaga pann lusika täie wõiga tulele, lastakse kuumaks minna, kallatakse see muna üle panni laiaki, kui nüüd alt wäha pruuniks on tõmmanud, siis pistetakse kuuma ahju ning lastakse nii kaua küpseda, et muna mitte enam toores ei ole, kaua mitte küpsutada, siis läheb kõwaks ja wintskaks. Nüüd pandakse selle koogi üle pikk rida paksu marja jahwti, lõõdakse mõlemad ääred üle jahwti, kallatakse siis see kook kummuli pika waagna pääle, raputatakse kaunis paksumult tuhk juhkrut üle ja põletatakse punaseks kuumaks tehtud raud oraga päält juti kirjaks.

78. Munakoof teistmoodi. (Omelette Saffbe).

Pandakse kausikese sisse 6 muna kollast ja 5 loodi tuhk juhkrut ning õrutakse puulustikaga hästi walgeks, siis segatakse sinna hulka 6 hästi kangeks wahuks lõõdud muna walget. Pandakse siis 2 ühe suurust sabaga panni tulele, iga panni pääle lusikakese täis wõid, lastakse wõi ära sulada ja kallatakse see muna pooleks sinna pääle. Kui nüüd alt wäha pruuniks tõmbab, siis pistetakse kuuma ahju ja lastakse läbi küpseda. Lõõdakse nüüd teine kook ümarguse waagnakese pääle, sinna üle pandakse kord paksu marja ehk puuwilja jahwti ehk moosi, seatakse teine kook üle selle jahwti, raputatakse peeniksest juhkrut üle ja põletatakse hästi kuuma raudoraga wõrgu mood. päält kirjaks.

79. Koogid muna walgest.

15 muna walget lõõdakse puu-wispliga kausi sees hästi kangeks wahuks, segatakse nüüd sinna hulka ar-

wata 2 naela peenikeseks tambitud ja läbi jõhm-sõela õrutud tuhk subkrut, aga lusika täie kaupa ja tükka wahel pääl segi kloppides. Nüüd pandakse see tainas hästi suure paksust paberist tehtud tuudi sisse, lõigatakse terawasse otsa sõrme jämedune auk ja kui lai ots käega kinni pitsitakse, siis pritsitakse laia wõiga määritud ja jahuga üle tolmutatud plaadi pääle säält läbi ümargused kõrged koogid, kuiwatatakse neid nüüd õige wäikese kuumusega ahjus hästi kuiwaks ja nii et nad hele walgeks jääwad. Nüüd litsutakse neil põhja alused sõrmega ettewaatlikult lohku, nii et koogid ise terweks jääwad ja täidetakse siis need õõned kangeks wahuks löödud ja wanilje subkruga magusaks tehtud wahu koorega täis ning pandakse neid nüüd põhja pidi kahe kaupa kokku, nii et nad kui ümargused kuulid wälja näewad. Ka wõib sellest tainast kõiksugu rõngakesi, fringlikesi ja pätsikesi plaadi pääle pritsida ja ahjus ära kuiwatada, neid söödakse weini juurde ning pruugitakse ehtimiseks freemide, külmetanud söökide ning kompotide tarwis.

80. Pipra-koogid.

6 naela siirupit keedetakse puhta kastruli sees ülesse ja wõetakse tulelt ära. Nüüd segatakse sinna hulka 6 loodi poole korteni weega sulatatud potast, pool naela jula wõid, 2 loodi kaneeli pulbrit, kahesandil naela keedetud ja peenikeseks lõigatud ehk kuiwatatud ja pulbriks tambitud pommerantsi koort, 1 lood pulbriks tambitud Inglis würtsi, pool naela peenikeseks riwitud magusaid mandlid ja wiimaks 6 naela Moskwa jahu. Nüüd klopitakse seda tainast puu mõlaga nii kaua kuni külmaks läheb ja hästi läikiw ja sile on, siis pandakse suure kausi sisse, kaetakse puhta riide ja kaanega kiini ning lastakse arwata 10 päewa leige toha pääl seista. Siis kallatakse jahuga üle raputatud laia laua pääle,

rullitakse kaunis õhukeselt laiaks, lõigatakse plekk wormikestega kõiksugu wiguritega, koogid pandakse wahaga määratud laia plaadi pääle, määratakse neid toore klopitud munaga, pandakse nüüd iga koogi pääle paar lõhki lõigatud ja kooritud magusat mandlit ning küpsetatakse kestmise kuumusega ahjus küpsiks ja hele kollaseks.

81. Pipraoogid teist moodi.

Pandakse 8 terwet muna ja 1 nael suhkrut kausi ja õerutakse puu lusikaga hästi wahule. Segatakse nüüd sinna hulka pool loodi kaneeli pulbrit, 10 tera peenikeseks tõugatud nelkfid, 10 tera peenikeseks tõugatud kardemomi, 2 riiwitud tsitroni koort, weerand naela peenikeseks lõigatud magusaid mandlid, 5 loodi peenikeseks lõiga uo sukkade (saab suurest würtsi poodist), 4 loodi peenikeseks lõigatud suhkruga keedetud pommerantsi koort, 1 lood paari lusika täie weega sulatatud ja puhastatud potist ja wiimaks 40 loodi nisupüüli jahu. Nüüd klopitakse hästi hoolega segi, kallatakse kahe äärtega plaadi pääle, mis enne wõiga on määratud ja jahuga üle on tolmutatud, aetakse pooletolli paksuselt laiaks, määratakse päält toore klopitud munaga ja küpsetatakse kestmise kuumusega ahjus, arwata kolmweerand tunniga, walmis. Kui ära jahtub, siis lõigatakse ilusad tüüid.

82. Pipraoogid kolmandat moodi.

Kausi sees õerutakse nael tuhki suhkrut kuue toore munaga hästi walgeks. Segatakse siis sinna hulka 2 loodi keetatud ja puhastatud potast, 2 riiwitud tsitroni koort, supi lusika täis peenilest kaneeli, 4 naela soendatud siirupit ehk mett, 1 nael koortest puhastatud ja kiltudeks lõigatud magusaid mandlid, thee lusika täis nelgi pulbrit, 3 supi lusika täit peenikeseks lõigatud pommerantsi koort, 6 kop. eest, natukesse weega sulata-

tatud, press-pärmi ning wiimaks 4 naela hääd nisu-püüli jahu. Klopitakse siis puumõlaga niikaua kuni hästi läigib ja wullid pääle lööwad. Nüüd määratakse lai, file ja kõrge äärtega pann wärste wõiga, raputatakse peenitese riisfaiaga üle, pandakse siis see tainas sinna sisse, lastakse wähe kerkida, määratakse päält toore munaga ja küpsetatakse wäikese kuumusega ahjus, arwata kase tunniga, walmis. Lastakse ära jahtuda ning lõigatakse ilusateks tükkideks.

83. Piprafoogid neljandat mood.

Pandakse kastruli sisse 2 naela siirupit ehk mett ja weerand naela suhkrut, keedetakse ülesse ning kallatakse kaufi sisse. Segatakse nüüd sinna hulka üks ja kolmweerand naela Ruura jahu ja lastakse teise päewani seista. Siis lisatakse weel sinna juurde: 3 toorest muna, weerand naela sulat wõid, 1 lood põdra sarwe soola (Hirschornsaltz), mis pulbriks on õerutud, pool loodi pulbriks tambitud potast, kang peeniteseks tõugatud wanijet ja weel niipalju jahu, et tainas lasch enda wälja rullida ja ahjus proowi tüpseta des laiaki ei jookse. Nüüd klopitakse hoolega läbi, kaetakse kinni ja lastakse mõni päew seista. Siis rullitakse laua pääl õhukeselt laiaks, lõigatakse siis ümarguse satilise äärega ehk südamemoodi plekk wormiga ilusad foogid, pandakse wõiga ehk wahaga määratud plaadi pääle, määratakse toore klopitud munaga, pandakse wäikese kuumusega ahju ja lastakse pikka mööda walmis küpseda. See ei ole hääd, kui ahju üks liiga wara lahti tehtakse, siis kukuwad need foogid kokku. Ka wõib nende kookide pääle enne ahju panekut kooritud ning lõhki lõigatud magusaid mandlid ilusa mustri järele panna.

84. Piprafoogid wiindat moodi.

See tainas walmistatakse niisama moodi, kui nr. 83. pipra kookide tainas, muud kui nisu-

püüli jahu asemele wõetakse ruffipiüüli jahu. Seda tainast lastakse mitu nädalat leige koha pääl seista, enne kui küpsetatakse.

85. Meisi-pähklid.

Pandakse kastruli sisse korten wett, nael mett, nael suhkrut, 1 riivitud tsitroni koor, lastakse keema minna ja segatakse weel sinna hulka tükk sukkade, tükk suhkruga keedetud pommerantsi koort, mõlemad hästi peenikeseks lõigatult (neid saab suurtest würtsi poodidest), ja nii palju hääd Moskwa jahu, et hästi sitke tainas saab. Kallatakse nüüd kausi sisse, lisatakse 1 kang pulbriks tambitud waniljet juurde ja segatakse külmaks. Siis segatakse weel sinna hulka: pool tassi piiritust, 3 söögi lusika täit klaaritud wõid, poolteist loodi sulatatud potast, paar lusika täit roosi wett, kaetakse nüüd rätiga finni ning lastakse mõni päew seista. Pandakse siis laua pääle, lisatakse niipalju jahu juurde, et hoolega läbi kastes hästi wintske tainas saab. Nüüd weeretakse sellest tainast õige wäikesed munakesed, pandakse wõiga määritud ja jahuga üle raputatud plaadi pääle ja küpsetatakse wäikese kuumusega ahjus, arwata 35 minutiga, walmis.

86. Suhkru pähklid.

1 nael tuhk-suhkrut, 4 töörest muna, 1 riivitud tsitroni koor, 2 loodi riivitud mõrudaid mandlid ja pool kangi pulbriks tambitud waniljet, pandakse segi kausi sisse ja õerutakse puulusikuga hästi wahule. Nüüd lisatakse weel segamise ajal sinna hulka: pool kortenit leigeks tehtud rööska koort, 1 lood põdra sarwe soola pulbrit ja arwata 1 nael Moskwa jahu. Pandakse see tainas nüüd jahuga üle raputatud laua pääle ning kaetakse kättega hästi sitkeks tainaks. Siis wõetakse sellest

tainast pähkle suurused tüfid, weeretatakse ümarguseks, pandakse wõiga määritud laia plaadi pääle ja küpsetakse arwata 30 minutiga paraja kuumusega ahjus hele kollakaks pruuniks ning küpsets.

87. Pipra-pähklikid.

Pandakse kausi sisse 1 nael tuht-suhkrut, näpu täis peenikest pipart ja 8 muna walget ning õerutakse puulustikaga tund aega. Siis segatakse weel sinna hulka : 2 loodi riivitud mörudaid mandlid ja kolmweerand naela Moskwa jahu. Pandakse nüüd jahuga üle riputatud laua pääle ja kastetakse kättega hoolega läbi. Siis weeratakse peo wahel õige wäikesed ümargused kuulid, pandakse wõiga määritud ja jahuga üle tolmutatud jüleda plaadi pääle ja küpsetakse paraja kuumusega ahjus arwata 25 minutiga hele pruuniks ning küpsets.

88. Sirwe-sarwed.

Walmistakse niisamasugune tainas kui nr. 50 kinda koogi tainas, rullitakse õige õhukeselt laiaks, lõigatakse siis 3 tolli pikkused ja kahe tolli laiused taina tüfid, lõigatakse teised otsad mitmeks lõhki, küpsetakse neid siis niisama kui kinda-kookisid jügawa kuuma raswa sees ja sööakse marja jahwti ja peenikese suhkruga.

89. Lusika-koogid.

Pool toopi hääd haput koort pandakse kausi sisse ja lisatakse segamise all sinna hulka : 7 muna kollast ja 4 lusika täit peenikest suhkrut, pool theelusika täit soola, 1 riivitud tsitroni koor, paar lusika täit sulawõid ja wiimaks nii palju Moskwa jahu, et kaunis

paks tainas saab ning viimaks segatakse weel 6 kangeks wahuks löödud muna walget tasakesti sinna hulka. Pandakse siis lai sabaga pann, ehk seitseme auguga muna küpsetamise pann tulele, lastakse kuumaks minna, kallatakse sulat raswa ehk klaari wõid natukene pääle, pandakse nüüd lusikaga ilusad koogikesed selle raswa ehk wõi sisse ja küpsetakse õhukese noaga ümber käänates parajo tule pääl ilusad helepruunid ja küpsed koogikesed Kui kõik küpsed siis pandakse waagna pääle, raputakse peenikest suhkrut üle ja söödakse kuumalt marja sahwtiga.

90. Lusika-koogid teist moodi.

Pool naela wärsket pehmeks tehtud wõid õerutakse kausi sees puulusikaga hästi wahule. Nüüd segatakse sinna hulka: 12 muna kollast, 1 kang pulbrits tambitud waniljet, paar lusika täit peenikest suhkrut, korten rööska koort ehk piima, näpu täis soola ja arwata pool naela Moskwa jahu. Kõige viimaks segatakse weel sinna juurde: 12 hästi kangeks wahuks löödud muna walget, aga tasakesti, et hästi kobedaks tainas jääb. Nüüd küpsetakse seitseme auguga härja silma panni pääl sulat raswa ehk klaaritud wõiga õhukesed pruunid ja kobedad koogid. Neid söödakse kuumalt peenikese suhkruga ning marja sahwtiga.

91. Lusika-koogid pärmiga.

Pandakse kausi sisse toop soojaks tehtud piima, 6 kop. eest prespärmi, natukene soola ja segatakse niikaua lusikaga ümber kuni pärm ära sulab. Siis klopitakse weel sinna hulka 4 muna kollast, 3 lusika täit sulat wõid, 3 lusika täit suhkrut, 1 nael puhastatud ning kupatatud rosinaid ning korintisi ja nii palju

Moskwa jahu, et hapu koore taoline tainas saab. Nüüd segatakse weel sinna hulka: 4 hästi kangeks wahuks löödud muna walget ning lastakse sooja toha peal ülesse fertida. Nüüd küpsetakse laia sabaga panni pääl sula raswa ehk klaaritud wõi sees noaga ümber käänates helepruunid ja küpsed koogitesed. Neid söödatakse kuumalt peenikese suhkruga, ja wõib ka marja sahwti juurde wõtta. Ehk söödatakse kohwi kōrwale.

92. Lusikakoogid nisu ehk odra jahust.

Pandakse kausi sisse pool toopi haput koort ehk rōõska piima, natukene soola, paar lusika täit peenikest suhkrut, weerand naela sula wõid, 5 muna kollast ja segatakse sinna hulka nii palju sõelutud odra ehk nisu jahu, et see tainas kaunis paksu hapu koore taoline on ja panni pääl mitte küpsetades laiali ei jookse waid wäikesed kõrged koogitesed saawod. 1 muna walge löödatakse kangeks wahuks ja segatakse kõige wiimaks selle taina hulka. Lastakse siis laia sabaga panni pääl sula raswa ehk klaari wõid kuumaks minna, pandakse nüüd lusikaga koogitesed sinna sisse ja küpsetakse helepruunid ja küpsed koogid. Neid söödatakse sula wõi ja hapu koore ehk püti piimaga ehk kohwi juurde ehk ka marja sahwti ning suhkruga.

93. Lusika-koogid porganditest.

1 toop kooritud, pehmeks keedetud ja õige peenikeseks raiutud porgandisi pandakse kausi sisse. Siis segatakse sinna hulka: korten rōõska ehk haput koort, näpu täis soola, theelusika täis kaneeli pulbrit, 3 söögi lusika täit sula wõid, 4 toorest muna, paar lusika täit suhkrut ja nii palju Moskwa ehk sõelutud nisu jahu,

et sellest tainast väikesed kõrged koogikesed võib küpsetada. Neid küpsetakse niisama moodi kui eestüdis nisu ehk odra jahu kookisid ja jõudakse ka niisama mitmet moodi.

94. Wahuvoore lõigutused.

Walmistatakse nr. 7 sees õpetatud leib pikkwiitkoogi tainas ja küpsetakse sellest wõiga määritud äärtega plaadi pääl õhukene helepruun kook ning lastakse külmaks minna. Siis lõudakse toop wahu koort hästi kangeks wahuks, tehakse wanilje suhkruga magusaks, segatakse sinna hulka: 1 nael libludets lõigatud marmeladi, pool naela kupatud, kuiwaks pigistatud külme rosinaid ja 5 lehte walget paari lusika kuuma weega sulatatud shelatini ning määratakse siis üle koogi. Kui nüüd arwata tund aega külma koha pääl on seisnud siis lõigatakse 3 tolli pikkused ja kahe tolli laiused ilusad kandilised koogikesed.

95. Hapukoore lõigud.

15 muna kollast klopitakse poole naela tuht-suhkruga kausi sees tunni ajaga hästi walgets. Siis segatakse sinna hulka 1 riivitud tsitroni koor 12 tera riivitud mörudaid mandlid, pool toopi hääd hapu koort, pool naela hääd Moskwa ehk Kuura jahu ja wiimaks 15 hästi kangeks wahuks lõõdud muna walget. Nüüd kallatakse laia äärtega wõiga määritud plaadi pääle, küpsetakse paraja kuumusega asjus helepruuniks uing küpsiks. Kui ära jahtub siis lõigatakse ilusad koogikesed ja jõudakse marja jahwtiga ehk moosiga.

96. Wana naene (Baba).

Derutakse kausi sees nael wärsket pool sulats tehtud wõid puulusitaga hästi wahule. Segatakse

nüüd sinna hulka: 18 muna kollast üks haawal ja niisama ka kolmveerand naela Moskwa jahu lusikatäie kaupa, munakollastega reas. Nüüd segatakse veel sinna juurde veerand naela suhkrut ja, natukene soola, 6 kop. eest sulatatud presspärmi, ja wiimaks 10 hästi kangeks wahuks löödud munawalget. Määritakse nüüd kõrge satiline wana-naese worm, kellel toru keskel jula wõiga, raputakse riivsaiaaga üle, pandakse nii palju tainast sisse, et tõusmiseruumi jääb, lastakse soojas kohas kerkida ja küpsatakse armata tunni ajaga kestmise kuumusega ahjus küpsaks ja hele pruuniks. Küpsmise aeg seda wormi mitte raputada siis kuffub kokku. Kui natukene ära jahtub, siis löödakse ümarguse waagna pääle wälja, raputakse õige peenikest tuhksuhkrut kus wanilje ehk kaneeli pulbrit hulka on segatud, tubliste üle ja söödakse shokolandi ehk kohwi juurde. Ka sündimisepäewaks on see toot kohaue.

97. Wana-naene Cesti moodi.

Pandakse kausi sisse pool toopi soojaks tehtud röösta koort ja 6 kop. eest presspärmi ja sulatakse pärm ära. Siis segatakse sinna juurde korter haput koort, pool naela puhastatud rosinaid, pool naela wahule õerutud wõid, 1 riivitud tsitroni koor, theelusika täis kardemoni pulbrit, üks tükk libludets lõigatud sukkade (seda saab suurest würtsipoeft), näpu täis soola, veerand naela koortest puhastatud ja riivitud magusaid mandlid, 3 toorest muna, kelle walge hästi kangeks wahuks löödakse, pool kortenit tuhksuhkrut ja niipalju hääd Moskwa jahu, et kaunis pehmlane saia tainas saab. Klopitakse siis veel hoolega läbi ja küpsatakse niisamamoodi kui eestüdis teist wana-naist on õpetatud. Enne lastakse hästi kerkida.

98. Wana-naene Soome moodi.

2 naela soojaks tehtud Moskwa jahu pandakse kausi sisse ja segatakse sinna juurde 16 toorest muna, 10 kop. eest leotatud presspäarmi, 1 lood soola, pool naela wahule õerutud wõid, paar lusika täit suhkrut, weerand naela puhastatud ja kuiwatud korintisi, 4 loodi libludeks lõigatud sukkade, lood kuiwatatud ja pulbrits tambitud, ning natukesse kuuma weega leotatud ja läbi lapi pressitud sahwrani, pool õlle klaasi rööska koort ja päalistasfi täis Madeira weini. Nüüd klopitakse hoolega läbi, nii et hästi läigib. Kallatakse wõi ja riisaiaga määritud wana-naese wormi sisse nii kui õpetatud, lastakse sooja koha pääl fertida ja küpsatakse siis niisama moodi.

99. Maias ueni.

Üks nael hääd wärsket wõid tehakse sooja koha pääl kausi sees pehmeks ja õerutakse puulusikaga hästi wahule. Nüüd segatakse sinna hulka 16 toorest muna üks haawal, weerand naela tuht suhkrut, pool kortenit rööska koort, thee lusika täis muskataie pulbrit, näpu täis soola, 6 kop. eest leotatud press päarmi, weerand naela koortest puhastatud ja riwitud magusaid mandlid, weerand naela libludeks lõigatud sukkade ja ligi poolteist naela Moskwa jahu. Kui nüüd hoolega läbi klopitakse, siis segatakse weel sinna juurde tasakesti 10 hästi kangeks wahuks lõõdud muna walget. Kallatakse nüüd wõiga määritud ja jahuga üle raputatud sügawa satilise wormi sisse, millel toru keskel on, lastakse sooja koha pääl fertida ja küpsatakse kestmise kuumusega ahjus tunni ajaga hele pruuniks ja küpsaks. Nüüd lõõdakse ümarguse waagna pääle, lastakse külmaks miina ja tehakse keedetud tsitroni klasuuriga päält kokku ehk raputatakse wanilje suhkrut üle.

100. Wafila küllid.

Kallatakse kausi sisse poolteist kortenit soojaks tehtud röõska piima, 6 kop. eest prespärmi ja sulatakse pärm ära. Lisatakse pool kortenit roosi wett juurde ning segatakse sinna hulka näpu täis soola, 1 nael Mostwa jahu, 1 nael Kuura jahu ja kastetakse hoolega läbi ning lastakse sooja koha pääl kerkida. Serutakse nüüd pool naela wärsket wõid teise kausi sees puulufitaga wahule, segatakse sinna juurde pool naela peenikest suhkrut, 12 tera puhastatud ja peenikeseks tõugatud kardemoni ja üks toores muna, kallatakse see kreem pärmi taina hulka ja kastetakse niikaua kuni hästi läikiv on ning kausi küljest lahti lööb, jahu wõib wäha kastmise alustuses sekka lisada. Müüd kaetakse puhta rätikuga kinni ning lastakse jälle sooja koha pääl ülesse kerkida. Wõetakse nüüd animuna suurused taina tüfid, weeretatakse ümargused munad, pandakse wõiga määritud saia plaadi pääle, aga arwalt, lastakse kolmas kord soojas kohas kerkida, määratakse päält toore klopi tud munaga ja kui soowitakse, raputatakse weel kooritud ja peenikeseks raiutud magusaid mandlid üle ning küpsetatatakse kestmise kuumusega ahjus, arwata 40 minutiga, hele pruuniks ja küpsiks. Lastakse siis ära jätuda, lõigatakse neil nüüd kaaned päält ära, siju uuristatakse wälja, pandakse kastruli sisse ja lisatakse sinna hulka rohkem kui korten röõska koort, weerand naela kooritud ja peenikeseks lõigatud magusaid mandlid, kang pulbriks tambitud waniljet, paar lusika täit suhkrut, weerand naela puhastatud rosinaid ehk korintisi, 3 toorest muna ja natuke sula wõid. Segatakse hästi segi, täidetakse selle moosiga need kulle õõned, seatakse kaaned üle, pandakse plaadi pääle tagasi ja lastakse weel kord ligi pool tundi ahjus küpseda. Neid söödatakse soojalt. Ehk löödatakse pool toopi hääd kahu koort hästi tangeks wahuks, tehtakse tuhk-suhkruga magusaks, sega-

tafse natukene wanilje pulbrit ehk paar lusika täit roosiwett hulka, täidetakse sellega need kuki õõned täis, pannakse kaaned pääle ja jöõdatse külmalt.

101. Rohupiima koogid. (Watrushkid).

Kausi sisse pandakse pool toopi soojaks tehtud rõõska piima ja 6 kop. eest prespärmi ja sulatatakse pärm ära. Segatakse nüüd sinna hulka natukene soola, nael Mostwa jahu, nael Kuura jahu ja lastakse sooja koha pääl kerkida. Pandakse teise kausi sisse pool naela sooja koha pääl pehmeks läinud wärsket wõid ja õerutakse wahule, nüüd segatakse sinna juurde pool naela peenikest suhkrut, 12 tera peenikeseks tõugatud kardenõni ja 3 toorest muna, kallatakse see segu selle pärmi taina juurde, lisatakse natukene jahu sekka ja kastetakse nüüd nii kaua, et käte ja kausi küljest lahti lööb ja lastakse jälle soojas kohas kerkida. Nüüd pandakse see tainas jahuga üle raputatud laua pääle, rullitakse hästi õhukeselt laiaks, lõigatakse hästi laia õlle klaasiga ehk ümarguse plektwormiga rattad, pandakse wõiga määritud plaadi pääle, käänatakse ääred sõrmedega ülesse nii et kui wormikesed wälja näewad, lastakse siis kolmas kord kerkida. Selle wahel pääl õerutakse pool toopi kuhu piima läbi sõela kausi sisse, segatakse sinna juurde 4 muna kollast, korten haput koort, näpu täis soola, thee lusika täis köömlid, pool naela puhastatud korintisi ehk rosinaid, 3 lusika täit sula wõid ja paar lusika täit suhkrut. Selle piimaga täidetakse nende taina õõnjused, määratakse päält toore klopitud munaga, raputakse natukene peenikest suhkrut, millel wanilje ehk kaneeli pulbrit hulka on segatud üle ja küpsetakse paraja kuumusega ahjus helepruuniks ja küpses. Ka wõib sellest tainast ja piimast üle plaadi suur kook küpsutada, ja kui walmsis, siis ilusateks neljakandilisteks tükkideks lõigata. Ka liht saia tainaga wõib neid kookisid küpsutada.

Kirikute raamat. Rahvajutud meie maa kirikutest M. J. Eisen	10
Kuninga jutud. Rahvale armsad ennemuistised jutud M. J. Eisen	20
Kui Andresel müts ära kadus. A. Jaakson'i undisjutt	3
Rainetatwalt merest. Lühikesed jutud lastele	12
Lühikene astronomia. Hulga piltide ja tähe kaardiga. J. L. Jürgens	20
Loomade kasvatuse õpetus ja nendega ümberkäimine. Väljaannud Hermann Piir, karjasaaw. juhataja ja Futterer	15
Lõbu ja teadus I. J. L. Jürgens ja Dr. Nawaikiwi. 3. tr.	70
Mai Noos. Tõesti sünninud hääle lugu Siwimaa Schweitsis. Piltidega	12
Maja maantee ääres. Nali ühes järgus. Gestistanud R. Müller. Etendamise eest on iga korra päält 2 rbl. Hermann'i trükikojale maksta	30
Mis ime see on! Rahjamäng ühes waatuses. Matti Kurikka järele Soome keelest. J. Lill. 2. tr.	30
Meestepõlgaja. Nali ühes waatuses. Wenekeelest Anna Sakjaganstaja j. M. Ulf. Iga korra etenduse päält on selle näitemängu luba eest Hermann'i trükik. 2 rbl. maksta	20
Murtud südamed. Max Ring'i ajaloolik jutustus. P. Grünfeldt	20
Mesilane. Õpetus, kuidas mesilasi kasulikult pidada. G. Daniel ja Schulzenberg	30
Maimu. Jutt Eesti muinasajast. A. Kihberg. 2. tr.	20
Must weri. M. Pöbder. I. II. à 25 kop., III.	35
Roomitus waimulikkudele. Ülemaailma kuulsa Wene kirjaniku Krahw Leo Tolstoi äratam kirjatöö. Piltidega. Hind ilusjal paberil	15
Rauseni reisijuhatumised Põhja jäämerel I—III. à	20
Raesterahwas nei-, mõrjsja-, abikaasa- ja emana. J. S. Kotalia. 1 rbl., kuldköites	2--
Raljafad meestekoori laulud. J. M. Sommer	40
Sunnis surma woodi. Surnu walwamise, kirstu panemise, kodunt ärasaatmise ja hauda panemise laulud. J. Sarapuu	15
Südsaks tegew Ketsemane aed. 7. tr. Igapäewane palwe-raamat	20
Sunn ja töö. Näitemäng lauludega 4 waatuses. A. Weizenberg. Etendamise eest on iga korra päält 2 rbl. Hermann'i trükikojale maksta	30
Võllutöö õpetus. R. Degaard'i järele J. Ripper, A. Johannson. Hind 2.25 kop., iluköites	2.50
Woißmehed. Rahjamäng 2. tr. 1 waatuses. G. Pohl ja J. Tõnnisson. Etendamise eest on iga korra päält 2 rbl. Hermann'i trükikojale maksta	25

Beotäis tõtt.	Kogunud ja väljaandnud Anna Haava	
Põrgu wõit.	Wana põrgu langemine ja uue tõusmine. Uue aja waimus kirjutatud õpetlik kirjatöö. Piltidega. Hind ilusjal paberil	15
Robert Kurivaim.	Saksa rahwa tuul'sam ennemuistne jutt. Kohajä kaane pildiga. Uus ümberpanef. Eesti teelde D. Großschmidt 3. trükk	15
Rikka ja waeje pulmad.	Jutustus Eesti elust. K. A. Hermann	10
Romaan kuninga tütreft.	H. Prants	20
Raha-angu jutud.	3. täiendatud trükk. M. J. Eijen	15
Ringmängud nootidega.	Eesti noorerahwa suust üles kirjutatud ja nelja häälele seadnud. J. Elfen	30
Rattajõitjate wõit.	Rahjamäng 1 waatuses. J. Tõnnisson. Etendamise eest on iga torra pääst 2 rbl. Hermann'i trükitojale maksta	15
Sumeri-akkadlased.	Uurimine wanast muinasajast. Dr. K. A. Hermann. Kolmas täiendatud trükk	20
Sõstra-filmad.	Jutt Eesti rahwa elust. A. Saal	25
Sõja-raamat.	Türgi-Greeka ajalugu ja sõjad. H. Prants	30
Suur Wene-Jaapani sõda	ja Ida-Aasia olud. Ajaloolised ja maadeteaduslijed kirjeldused Jaapani, Korea ja Mandshuria maadest ning rahwastest. A. ja H. Prants. Iga anne 10 kop., kõik anded koos	1—
Tasaku-raamatud kalendriga 1908	a 35, 30, 25 ja 20 kop.	
Tuljak.	Eesti rahwa tants.	20
Tobiku Juula ämm.	Näitemäng rahwa elust 4 järgus. A. Perandi. Iga torra etenduse pääst on jelle näitemängu eest Hermann'i trükitojale 2 rbl. maksta	30
Uus kookide tegemise õpetus.	Jaani Koor. Selles raamatust õpetajä 101 jeltji suuri ja wäikseid kookisid tegema.	15
Uued jõulu-jutud.	Laste jutud kooksi-teelest. J. Siemoh	12
Uued õnnesoowid ja mälestuse salmid,	vilke, nalja- ja aprilli salmide kirjaga. Toimetanud A. Perandi	20
Uus nalja laulik.	Ridu- ja jeltskonna nalja-kupleed	20
Uus noorerahwa lõbu-laulik.	Kõige ilusamad ja rahwale armjad laulud	20
Uus neiude laulik.	Armastuse- ja rõõmu-laulud noorele rahwale. Kohaliku kaane pildiga	20
	raamatukauplusest 120 lht.	40
Wana mamseli saladus.	K. A. Hermann	50
Wäikene Kõõgi-jõber.	J. Koor	20
Waatlused ja kõned.	Õpetlitud ja lõbusad lugemied. A. Weizenberg	30
Wallimäe neitji.	Tähtjas ajalooline romaan Wiljandi, Tartu ja Tallinna elust. Kirjutatud J. Järw. Teine trükk	1—
Wabal merel langenud.	J. Alare'i roman. B. Toom I.	15
Wälk ja müristamine.	Piltidega. E. Dolj	20