

19
B. H. F.

Kreenholmi Naisseltsi

keedukursustel
läbivõetud

toiduretsepte.

A 21958:3

27. I. 70

~~1919~~

Toiduretsepte.

Inglisklops: 600 gr loomaliha, 300 gr suitsuliha, $\frac{1}{2}$ tl. koort, sibul, 2 muna, piima, 100 gr raswa prants sai. Liha katš korda läbi masina ajada, praet. sibul, leotatud sai, maitseain., munad ja kloppida. Weeretada riivsaiaš ja praadida pruuniks. Patta, keew wesi, loorberileht 10 pipratera.

Kalasupp kääkidega: 2 naela kala, 2 lt. wett, 1—2 spl. wõid, (raswa), spl. jahu, muna, sibul, pipart, würtsi. Kõik maitseained pannakse külma weega, ühes kala pea, saba ja luudega keema. Keeta hästi ja leem kurnata läbi peene sõela. Luudest, puhastatud kalaliha aetakse läbi masina, lisatakse juure jahu, wõid muna ja wormitakse teelusikaga wäikesed kääid ning lastakse need kalaleeme. Veel lisatakse juure wõid ja ja peenjahu ning keedet. uuesti läbi.

Dunaworm riisiga: 200 gr riisi, $\frac{1}{2}$ lt. piima, $\frac{1}{4}$ naela wõid, 15 õuna, 4 muna, klaas suhkrut, wähe soola. Keewa weega pestud riis keedet. wäheše weega, lisatakse sool, piim ja wõi. Dunatükid keedet. suhkruwees poolpehmeks. Riisipudru hulka lisat. suhkruga-hõõrutud munakollased ja walge waht. Määrit. wormi pannakse kordamisi nimt. pudru ja õunu — pealmine kord riis. Küpsatakse umbes $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ tundi. Lauale anda röösa piimaga.

Heeringa-kawiar (12): 3 heeringat, 4 muna, 4 spl. hapukoort, 2—3 spl. kuiwikuid. Kõwa muna ja roheline. Leotada puhastatud heeringad, hakkida, juure 3 hakitud muna, kuiwikud ja koort. Segada ja woolida waagnale 2 lusika abil heeringa kaju. Muna hakkida, kollane ja walge eraldi. Sarwitada kaunistamiseks.

Omelett spinatiga: 4 muna, $\frac{1}{4}$ tl. soola, 3 spl. piima. Panni määrimiseks $\frac{1}{2}$ spl. wõid. Täidis: 1 n. spinatt, wesi, sool, 2 spl. wõid, $\frac{3}{4}$ tl. piima, koort wõi spinatileent. Rebud, sool, piim segada, wahustatud walged. Walada määritud pannile ja küpsutada kuu-

mas ahjus. Vüüa määritud potifaanele ja libistada üks äär waagnale. Walada täidis peale ja libistada teine äär täidise peale. Raunistada redise- ja salatilehtedega. Pestud spinatid kupaatada mõni min. Uhtuda külma weega, nõrutada. Spinat hakkida, ühes jahudega, keeta wõis, spinatileem sool, suhtur.

Shokolaadi-tort (küpsitamata): 250 gr shokolaadi, $\frac{3}{4}$ klaasi wett, 100 gr laua wõid, 100 gr tuhksuhkrut, 2 muna, 150—200 gr biskwiite. Riivitud shokolaad sulatada külma weega. Wõi ja suhtur wahustada, munad ja shokolaad. PASTEEDI-worm woorderdada märja pergamendiga. Põhja panna kiht kreemi peale biskwiite ja täita kihtamisi worm. Seisel päewal tarwitada.

Preestri-leiwad: 2 muna, 100 gr suhkrut, 100 gr wõid, 300 gr jahu, 1 tl. küpsitamispulbrit, maitseks wanellini. Munad suhkruga wahustada, samuti wõi, hiljem lisada jahu ja küpsitamispulber. Saignast teha wäikesed kuulikesed, küpsitada ahjus helepruuniks.

Täidetud haug riisiga (6 inim.): 1,5—2 kg haugi, 1,5 spl. soola, 2 tl. äädikat. Täidis: 1,5—2 kl. riisi, 2 lt. wett, soola, 1 spl. wõid, kõwa muna pip., määrim. wõi, kuitwikud. Praadim. rasw ja kalaleem. Kala puhastada soomustest lõigata selja pealt lõhki ja wõtta luu wälja. Seest hõõruda kala soola ja äädikaga, lasta seista. Täidis: riis keeta soola ja weega pehmeks, uhtuda külma weega ja nõrutada. Segada juure wõid, kõwaks keedet. ja hakitud muna, maitseaineid. Täita seguga kala nii, et riis weidi paistaks ja õmmelda finni, pealt määrida sulawõiga, peale riputada riivitud saia, kuitwikuid ja panna wõiga määritud pannil ahju. Küpsamise ajal lasta wõiga. Süüa kartulite ja kastega. Raste: 1 spl. wõid, 2 spl. jahu. Keeta, kalaleem. Juure $\frac{1}{2}$ kl. rööstakoort ehk piima, weidi äädikat, soola, pipart ja tomatipüreed.

Sapuduna-püree: Pestud õunad ühes koortega katki lõigata ja wäheste weega pehmeks keeta. Hõõruda läbi sõela ja panna soojadesse pudelitesse. Pudelikid forkida, sõduda, ja keeta 100 kraadi juures 20—30 min. Rohe lakkida.

Somati-püree: 1 lt. tomaate, 1 sibul, 2 nelki, loorberileht, soola, suhkrut. Tomatid keeta maitseainete ja wäheste weega pehmeks. Hõõruda läbi tiheda sõela

ja panna kuiwadesse pudelitesse. Rorgitakse ja kuumut. 8—10 min. 100 kraadi juures.

Ploomi-keedis: 1 kg ploome, $\frac{3}{4}$ kg suhkrut, 1 fl. wett. Keeta suhkur, wesi — siirupiks. Lasta jah- tuda. Ploomid panna kuuma wette, koorida ja keeta ühes siirupiga.

Liha- ja makaroniworm: 300 gr makarone, 1,5 dcl. piima, soola, $\frac{1}{2}$ lt keedetud ehk praetud liha, hapukoort, 3—4 spl. riititud juustu, 3 spl. kuiwikuid, 1 spl. wõid. Untud ained masindada ja panna küp- sema määratud wormi. Makaronid keeta eraldi pehmeks ja panna lihaga kihitamisi. Lauale anda pruuni wõiga ja salatiga.

Sunakissell kuiwikutega: $\frac{1}{2}$ lt. õunapüreed, 1,5 lt wett, sidronikoor, mahl, 200 gr suhkrut, 2 spl. kartulijahu. Püree keeta weega läbi, suhkur, kartulijahu, maitseaineid. Lauale anda kuiwikuid.

Wanad poisid: 200 gr wõid, 100 gr suhkrut, 200 gr kartulijahu, 150 gr pehmet jahu, wanelliini, mää- rimiseks muna, suhkur, mandleid. Wõi wahustada suhk- ruga, jahu, maitseaineid. Saigen rullida ja wõtta wormi ehk klaasiga wäikesed koogid.

Kalasupp riisiga: Ülined: 800 gr kala, $2\frac{1}{2}$ lt. wett, 2 spl. wõid ehk raswa, 2—3 spl. riisi paar por- gandit, pipart, würtsi, loorberilehti, soola, sellerit ja si- bulat (roheline). Walmistamine: Koogitud kala pan- nakse külma wee, wähesel soola, pipra, würtsi ja loorberilehtedega keema. Kui kalad hästi läbi on kee- nud, kurnatakse leem läbi tiheda sõela. Eraldi wees pehmeks keedetud riis, porgandid ja wõi lisatakse kala- leemele juure ja keedetakse weel kord läbi ning wala- takse kausi peeneks hakitud selleri ja sibula peale.

Seenesalat: 1 lt. puhastatud seeni, wett, soola, 1 lt. äädikat, 100—200 gr suhkrut, spl. soola, $\frac{1}{2}$ fl. pi- part, $\frac{1}{2}$ sibulat nelki, tl. täis muskaati (õit), kaks loor- berilehte. Seened kupaatakse soolases wees ja pan- nakse rätikule nõrguma. Seatakse siis ilusasti purki. Äädikas ja maitseaineid keedetakse 20 min. ja kallatakse jahgunult läbi sõela seentele peale ning purk seotakse pealt finni.

Staaliala salat: 4—5 keedetud kartulit, 4 por- gandit, 2 peeti, natuke keedetud makarone, 3 õuna, 2 hapukurki, 100 gr soolatud keelt, 100 gr soolatud liha.

Majonees: 2 munarebu, $\frac{1}{2}$ tl. soola, $\frac{1}{2}$ tl. sinepit, $\frac{1}{2}$ tl. sinepit, $\frac{1}{2}$ tl. suhkrut, 1 dcl. söögiõli, 3 tl. sidronimahla, tl. külma wett, 1—2 dcl. wahufoort. Kõik ained lõigata kuupideks. Walmistamine: Tooretele rebudele juure sool ja tilgutada wähe-haawal söögiõli, siis maitseaineid ja lõpuks wahufoort. Juure aiawili, segada ja tarwitada eelsöögina ehk wõiletbadele.

Raswas keedetud haug (6 inim.): $1\frac{1}{2}$ kg haugi, spl. soola, 1 muna, 2 rebu, $1\frac{1}{2}$ dcl. piima, $\frac{1}{2}$ spl. soola, 6—7 spl. jahu. Puhastatud kalal nahk ja luud ära wõtta ning tükkideks lõigata. Hõõruda soola ja äädikaga ning lasta seista. Munast, rebust, piimast ja jahust teha taigen. Rasta kalatükid sisse ja teeta kuumas raswas helepruuniks. Süüa kartulite ja kastega.

Rohelise tomati salat: $1\frac{1}{2}$ kg tomate, 1 lt wett, 3 spl. soola, 800 gr suhkrut, 4 dcl. weiniäädikat, 2—4 dcl. wett, 10 nelki, natuke kaneelifoort. Tomatid loputatakse wees, nifeldatud kahwli wõi puust orgiga torgitakse koore sisse augud. Wesi keedetakse soolaga, riisuda waht ja walada kuumalt üle tomatite. Lastakse järgmise päewani seista. Äädikast ning teistest ülaltähendatud ainetest teeta leem lasta weidi jahtuda panna tomatite sisse ja teeta aeglaselt pehmeks, pool-läbipaistwaks. Tõsta tomatid purki ja teeta leem, kuni see küllalt weniw ja kallata jahtunult üle tomatite. Jahtunult sulgeda purgid.

Pohlakeedis: 2 kg pohle, 600 gr suhkrut, 10 õuna, 10 pirni, tükk kaneeli ehk apelsinifoort. Dunad, pirnid kooritakse ja lõigatakse 4—6 tükkiks. Samuti ka apelsinifoort. Pohlakid kupaatatakse keewa weega, lastakse sõelas nõrguda ja pannakse suhkruga ja pirni tükkidega teema. Rui marjad lagunema hakkawad, lisatakse õunad ja apelsinifoored, keedetakse weel, kuni kõik ühtlaseks paksuks muutub. Pannakse kuumalt purki, jahtunult seotakse pealt kinni enne pargaminiga pealt kattes.

Seafõrwad: Muna, 1 tl. foort, 1 tl. suhkrut, waniljet, jahu niipalju, et taigen rullida annab. Muna kollased klopitakse suhkruga, lisatakse teised ained, rullitakse wälja. Lõigata pifergused tükkid, auk keskele ja üks taignaots läbi. Rõpsetatakse raswas helepruuniks. Panna sõela nõrguma, riputada tolmisuhkrut üle.

Soolatud keel: 2 kg keelt, 2 spl. soola, spl. suhkrut, $\frac{1}{2}$ spl. salpeetrit, soolalahu: 3 lt. wett, 3 dcl. soola,

$\frac{1}{2}$ spl. suhkrut. Hästi puhastatud keel hõõruda sisse soola, suhkruga ja salpeetri seguga ja lasta seista järgmise päevani. Teisel päeval walada kuum lahu üle keele. Kolme päeva pärast teeta keel lahuses pehmeks (2—3 tundi igapäew. Lasta jahtuda, hoida alal sama lahu sees.

Kartulitroletid: 1 lt. kartulaid, 35 gr võid, 1 tl. soola, tl. suhkr., pip. 3 rebu täitmiseks; herved, oad; porgandid. Koorit. kartulid suruda läbi pressi ehk tam-pida puruks, juure või, rebud ja maitseaineid. Segu koogipritsiplaadile süstida, määrida munaga ja küpsetada.

Õuna- ja porgandivõie: 1 naela keedet. porgandi- ja 2 naela õunapudru, 2 naela suhkrut. Ajada läbi tiheda sõela. Pudrud segatakse, lisatakse suhkur, keedet. tasasel tulel alati segades, kuni muutub paksumaks, läikivaks; panna kuumalt purki jahtuma, walada sulat. parafin üle ja suletakse purk.

Õuna-, kõrvitsa- ja pohlawõie: Keedet. ja läbi sõela aet. pudru võetakse ühepalju. Naela pudru kohta $\frac{1}{2}$ naela suhkrut. Lastakse seista kuni suhkur sulanud, teeta tasasel tulel alati segades, kuni muutub mass paksumaks. Täidet. kuumalt purgid.

Paradiisi-õuna-salat: 3 lt. õunu, 1,5 lt. äädikat, 1,5—2 naela suhkrut, nelki, kaneeli. Pestud õunad pista nõelaga läbi, warred kooritakse. Kupat. mõni minut äädikalahus. Äädikast, suhkrust, maitseainetest keedet. lahu, (siirup), lastakse wähe jahtuda, panna õunad sisse ja teeta tasasel tulel, kuni muutuvad läbipaistvaks. Õunad võet. wälja, aset. purki, (lahu teeta paksemaks) ja lahuga ülr walada.

Lõhe soolamine: 10 naela lõhe, 1—2 naela soola, $\frac{1}{8}$ naela salpeetrit, $\frac{1}{2}$ naela suhkrut. Kala mitte pesta, eraldada liha kontidest, werised kohad rätiga pühkima. Soola, salpeetri ja suhkruga määrada kala tükkidele. Purgi põhja sool. Panna kihtamisi purki (liha pooled wastamisi). Purgile kerge wajutis peale.

Sigusaiaid: $1\frac{1}{4}$ del. piima, 1 muna, 25 gr. suhkr. $\frac{1}{2}$ tl. kardamoni, 250 gr jahu. Täidis: 100 gr võid, spl. suhkrut, 50 gr rosinaid. Leigesse piima segada suhkruga wedelaks hõõrut. pärmi muna, ja kardamoni. Jahu kausi, walada piim üle ja teha taigen. Kohe rullida neljanurkselt wälja ja panna peale (teskele) rosinad ja

suhkur. Rullida kofku ja keerata d fujuliseks. Lasta kerkida, määrida sealt munaga ja küpsutada.

Täidetud küpsised: $\frac{3}{4}$ fl. suhkrut, 1,5 fl. jahu, 100 gr wõid, muna, munarebu, 1 tl. kaneeli, spl. wett. Alattähendat. ainetest walmist. üle taigen ja lasta paar tundi seista. Taigen rullida õhufeselt laiali, lõigata koogirattaga wõi noaga kolmenurgelised tükid, määrida pealt munaga ja küpsed. helepruuniks. Peale ahjust wäljawõtmist määrida wahela puuwilja wõi marjawõtet. Marjawõide asemel wõib määrida tolmsuhkruga wahu. wõid; millesse segatud peenendatud pähklatuumi.

Täidetud kaalikad: Kaalikad, wesi, sool. Täidist: 200 gr keedet. liha, 50 gr wõid, sibul, $\frac{1}{2}$ fl. lihaleent, 50 gr hapukoort, pipart, soola, kuiwikuid. Kaalikad keeta pehmeks, õõnest. seest. Keedet. liha masindada, maitseaineid. Liha seguga täita kaalikad. Lasta haududa paas wõi- ja koorekastes. Lauale kartulid ja salat, praekaste.

Summine lihaleem juustukangidega: 3,5 lt. lihaleent, 100 gr wõid, 100 gr jahu, 2 munarebu, 100 gr hapukoort. Wõist, jahust, munarebust teha tumm ja keeta lihaleemega läbi, hiljem lisada koor.

Juustukangid: 100 gr wõid, 100 gr juustu, 35 gr jahu, määrim. muna. Untud ainetest teha taigen, rullida wälja ja wõtta koogirattaga pikergused fujud. Määrida munaga.

Kala tarretiseks: 1—2 kg kala (lõhe, haug), 2 spl. soola, tl. äädikat, loorberilehti, 2 sibulat, 6—8 tera pipart. Kaunistamiseks: täidetud munad, tomatid, sidron, tarretis, peterselli ehk salatilehed. Tarretis: 1 fl. kalaleent, 3—4 lehte shelatiini. Juure anda majoneeskaste: 1 spl. wõid, 2 spl. jahu, sinep, pipar, $\frac{1}{2}$ fl. kalaleent, $\frac{1}{2}$ spl. suhkrut, 2 munarebu, söögiõli, äädik. Majoneesiga wõib ta pealt kaunistada.

Õbetoof: 200 gr wõid, 1 fl. piima, 3 fl. sõredat jahu, 2 fl. suhkrut, 2 fl. küpsutamispulbrit, wanilje 2 munawalget. Wõi wahustada suhkruga, piim, jahu, küpsutamispulber. Lisada wahustatud munawalged ja segada ühte. Segu walada määr. wormi.

Seleenekringlid: 250 gr jahu, 150 gr wõid, 50 gr suhk., 4 spl. külma wett, 1 tl. põdrasarwesoola. Kaunistamiseks: suhkur, kaanel. Untud ainetest teha taigen,

rullida ja teha väikesed fringlid, peale raputada kaaneli- ja suhkrusegu. Küpsutada helepruuniks.

Walestumbriad: Rg räimi, 1—2 muna, 2 spl. jahu. Praadimiseks rasw. Räimed puhastada, eraldada luudest. Panna kaks räime poolt kofku, weeretada flopitud munas ju jahus. Praadida raswas helepruuniks. Laduda purfi ja walada leigelt üle kange tomatipüree, milles on äädik ja sool juure lisatud. Paari päewa seismise järgi tarwitada.

Rullbiskwiit: 6 muna, 125 gr suhkrut, 125 gr jahu, keedis ehk tarretis waele määrimiseks. Munad suhkruga wahustada, jahu. Walada määrit. pergamendist plaadile ja küpsutada kuumas ahjus. Küpselt lüüa wälja tefsele pergamendile, millele on riputatud suhkrut, määrida keedist peale ja rullida kofku. Jähtunult lõigata 2 cm. paksused tüfid.

Krustaadid: Muna, 2 dcl. piima, $\frac{1}{2}$ tl. soola, $\frac{1}{2}$ tl. suhkrut, 100 gr jahu (pehmet) 1 spl. wõid. Muna lahti hõõruda, $\frac{1}{2}$ lt. piima ja hõõruda läikwaks, jahu ja ülejäanud piim ja sulawõi, sool, suhkur. Kruus- taadi worm lasta raswas kuumaks minna ja lasta taasis olewasse taigasse ja keeta raswas pruuniks. Täidis: 2 munawalget, $\frac{1}{2}$ tl. keedist. Munawalged wahustada, keedis. Seguga täita krustaadid. Lauale anda piim ehk waniljekaste.

Täidetud tomatid: Tomatid õõnestada, õõruda siisse soola ja pipraga. Lüüa toores muna siisse, riputada soola ja panna kaan peale. Pannil wõi sulatada, tomatid peale ja ahju. Õõnestatud segu potti, keeta hapukoore, sool ja walada waagnale tomatite peale. Wõib seemned wälja kurnata.

Õunad õõkruues: 12 õuna, kaneel, magusad mandlid. Muretaigen: 100 gr wõid, 2 spl. suhkr., $\frac{1}{2}$ muna, 10 magusat mandlit, 5 mõru mandlit, 80—100 gr jahu. Määrim. muna. Lauale piim ehk waniljekaste. Rooritud õuntel südamed wälja lüüa, weeretada munas ja mandli-, suhkrus- ja kaneelifegus. Taigen: kõik ained segada, lasta seista külmas kohas. Rullida wälja ja asetade õun neljanurgelisele taingatüki keskele, keerata ääred ülesse ja küpsutada ahjus. (Pealt määrida munaga).

Kilumunad: 6 wiilu lauasaia, 2 spl. wõid, 3 tõwa muna, kilud. Raste: keedet. munarebu, 1—2 tl.

suhkrut, 2 tl. sinepit, 2 spl. äädikat, dcl. hapukoort, pipart. Saiawiilud pannil mõlemilt poolt pruunistada. Igale tüfile panna peale pikuti, pooleks lõigatud muna. Puhastatud kiludest panna rist peale ja saia-äär katta kiluga. Raste: keedetud rebud hõõruda läbi sõela, foort ja maitseaineid. Raste waagnale, saiatükid sisse.

Wafitafritando: 1,5 gr. wafitaliha, 50 gr pekki ehk suitsuliha, 50 gr taimewõid, wett, soola, $\frac{1}{4}$ lt. piima, 1,5 lt. kartuleid. Raste: 10 gr jahu, 80 gr. wõid. Kartulite pruunistamiseks 50 gr wõid, 50 gr suhkrut. Juure lehe- ehk marjasalat ja weidi marmeladi. Selmisel päewal liha rööspäiima sisse liiku panna, siis pešta, kuiwatada, pekkida pealt suitsuliha ribadega. Selles kohane on wafita rinnaliha ehk jälle küljelihha, kust ribid tuleb wälja wõtta. Rui pekitud, wahese riputada soola ja pipart, finni rullida ja panna wõisse ehk raswasse hautamispotis; wahetewahel kastes ja keerates wõib lisada piima, wett ehk lihaleent jne., kuni liha küps.

Pruunistatud kartulid: Uhesuurused wäikesed kartulid keeta pehmeks, koorida, ülewalada külma weega. Pannil pruunistada suhkur ja siis wõi, lisada sinna juure märjad kartulid ja pruunistada. Ei tohi enne suhkrut segada, siis jääb tükke. Weega tehakse märjaks sellepärast, et läike saaksid. Raste: wõi ja jahu pruuniks lasta minna, liha pealt juure leent kurnata. Lauale panna: liha keskele, ümber kartulid, kaste walada peale. Juure salat wahukoore ja paari marmeladi tüfiga.

Kalaleem: 800 gr. wäikeseid ehk suurt kala (wõib tarwitada, saba, luid, oimeid ja marja), $2\frac{1}{4}$ lt. wett, pipart, loorbereid, soola, 1 sibul, mõni kartul $\frac{1}{2}$ lt. rööskapiima, 2 spl. wõid ehk raswa, 1 rebu, 1 spl. saiajahu, hakitud murulauku, peterelli- ehk tillilehti. Puhtad kalad külma weega ja maitseainetega keema, kui pehme, aetakse läbi sõela. Pannakse saadud leem keema, lisatakse kartulikeelud, kui need pehmed, juure puru, jahu ja wõi, laseme weel keema tõusta. Muna-rebu ja hapukoort wahustada tirinas, juure sidronihapet, wiilud ja suppi pääle walada.

Raalitamuhelik ehk pudru: $1\frac{1}{4}$ lt. kartuleid, suur kaal, 1200 gr looma ehk sealihha $\frac{1}{3}$ lt. wett, 4 tera würtspipart, 4 tera walget pipart, soola. Keeta kooritud kartulid pool pehmeks, juure kartulid, kui pehmed, osa

wett ära walada, tampida wõi läbi sõela wõi lihamasina. Juure sool, pipart. Hästi wahule floppida ja panna wormi. Ahjus $\frac{3}{4}$ tundi, lasta seista, kuni pealt pruun. Juure wõis praetud wiinerid ja walge kaste.

Beseè: 6 munawalget, 12 spl. tuhksuhkrut. Walge wahustada, 1 tilk äädikat tera soola juure lisada, siis läheb rutem wahule. Rui wahus, juure suhkur segada. Tõsta lusikaga plaadile. Lasta jahedas ahjus kuiwada. Rui kuiwanud, siis kaks poolt wõi kreemiga kofku panna. Wõtkreem: 50 gr wõid, suhkrut, rebu, sidronimahla. Raunistamiseks wõtkreem ehk wahufoor. Wõi ja suhkur wahustada, juure muna, wärwiks kakaod, sidronimahl ja see peale määrida.

Wiinilõigud ehk schnitsel: 1,5kg pehmet wasika-liha, 2 spl. soola, 2 dcl. wett, 1,5 dcl. kuiwikuid. Praadimiseks wõid. Raunistuseks 1 sidron, mõni kilu ja 1 spl. kaaperit. Liha lõigata ristikiudu wiiludeks, floppida, anda ilus, piklik kuju, riputada soola peala, kasta liha wette ja kuiwikuisse ja pruunistada wõis kuumal pannil, panna siis hautamispanni. Juure lihaleem ehk wett, lasta haududa kuni pehme, teha kaste. Igale tüfale peale 1 sidroni wiil, serwast sakiline, sinna peale rullikeeratud kilu ja kilu peale 1 tera kaaperit. Juure kartuleid.

Porgandi-, riisikotletid: 6 keedetud porgandit, $\frac{1}{2}$ taldrefut riisipudru, 2—3 muna, 1 kl. kuiwikuid, 1 kl. peterjillilehti, soola, pipart ja raswa praadimiseks. Läbi masina lastud porgandid ja riisipudru segatakse, juure lisatakse munad üksikult, kuiwikujahu ja maitseaineid. Segatakse läbi, segust tehakse nugade abil pikergused kotletid, praetakse raswas helepruuniks.

Maksa-pasteet: Wasikamaks, 100 gr pekki, 12 kilu, 1,5 naela sealiha, 2 sibulat, 6 muna, $\frac{3}{4}$ lt piima, sool, pipar, würtspipar. Maks kupaatada keewas wees 2 min., naht eemaldada, ajada läbi lihamasina, wiimane kord koos sealihaga. Juure pruunistatud sibulad, toored munad, puhastatud, hakitud kilud ja maitseaineid. Worm wooderdada pekiga, segu sisse panna, siduda pealt pergamendiga ja keeta keewas wees 1,5 tundi.

Porgandi-püree: Rg. porgandeid, puru, 2 lt. wett, soola, 50 gr, wõid, 2 spl. jahu, lt. piima, kl. koort, 2 muna, pipart. Puhastatud porgandeid keeta wees supijuurtega pehmeks, ajada läbi lihamasina ehk sõela.

Panna uuesti piimaga keema, lisada wõi, jahu, koor. Lauale anda pruunistatud saia-kuubid.

Mataroniworm aiawiljaga: 200 gr mafarone, wett, soola, kapsapea, 100 gr wõid, 2 muna, tl. piima, 50 gr wõid.

Mataronid keeta, samuti kapsas (soolaga). Panna fihtamisi wormi, waele wõitükid. Üle walada piima ja klopitud munadega. Lauale anda palukasalat.

Lumepallid: 1,5 lt. piima, waneliini, 7 muna, 300 gr suhkrut, wähe soola.

Piim keeta waniljega. Munawalged wahustada, panna lusikaga keewa piima sisse, funi keema hakkab. Wahukulbiga tõsta pallid waagnale. Hiljem lisada piimale wahustatud munarebud, waneliin. Mitte lasta keema minna. Raste walada üle lumepallide.

Hapupiima-koof rukkijahuga: Kl. hapupiima, muna, tl. kaneeli, tl. nelke, tl. rukkijahu, tl. soodat. Piim, muna, peenendatud maitseained floppida hästi segi, lisada jahu uuesti floppides. Kallatakse määritud wormi, küpsel. parajas kuumuses. Süüakse marjakeediseega.

Soores porgandisalat: 3 porgandit, wähe suhkrut, äädikat, sinepit ja soola. Riititud porganditele lisada maitseained. Süüa liha juure, salatina.

Sünnipäewa-fringel: 3 tl. piima 50 gr pärmi, 1,2—1,5 kg jahu, tl. soola, 200 gr wõid, $\frac{1}{2}$ tl. suhkrut, 4 tilka sidroniõli, riititud sidronikoort, muna määrimeseks, tolmsuhkrut üle raputada. Leigesse piima segatud pärm, pool osa suhkruga wahustatud wõist, maitseained, jahu; sõtkutakse sitke taigen, kaet. kinni ja lastakse kerkida. Kerkinud taigen rullida pika ribana lauale, määratakse hõõrutud wõi peale, keerat. uuesti kokku, wormitakse plaadile fringel ja lastakse kerkida. Enne ahju panekut määrida munaga. Küpsenud fringlile raput. tolmsuhkrut.

Reel tarretisega: Reel keeta würtsidega pehmeks. Nahk wõtta pealt ja lõigata wiiludeks, waagnale laaduda ja kaunist. kōwa munaga, tomatiga, peterselli-lehtedega. Reeduleemele lisada kalaliimi 1 tl. kohta 3—4 lehte ja walada üle. Anda peolauale.

Kalasalat: Maitseainetega keedetud kala puhast. luudest ja nahast, tüfeldatakse, panna waagnale ja walada kastega üle. Kasteks wõtta hapukoort, lisat. äädi-

fat, riivitud mädarõigast ehk sinepit, suhkrut, soola, floppida segi ja walada kalatükidele. Raunistada hapufurgi lõikudega, soolat. lõhefala wiiludega tarretise ja peterfellihehtedega. Untakse külmale peolauale.

Bif à la Strogonow: Kg. pehmet loomaliha, jahu, wett, 2 dcl. koort, 2 spl. tom.-püreed, 1 tl. sinepit, 2 hapufurki. Puhastatud lihast lõigata kuubid, pruunist. koos sibulaga. Panna patta, juure wesi (keew) ja tomatipüree. Enne lauale andmist koor, sinep ja kuupideks lõigatud furgid. Lauale anda kartulitega.

Koorejäätis: 8 muna kollast hõõrutakse 400 gr suhkruga wahule, segat. 3 fl. koore ehk piimaga. Kuumendada kuni keemiseni 8—10 min. Ööks panna jää peale, Segu pannakse wanilje tükk. Wanilje wälja wõtta, kallata jäätise nõusse. (Jäätise nõusse sool, jää).

Inglis-keeks: 400 gr jahu, 300 gr. wõid, 400 gr suhkr., 8 muna kollast, 1,5 fl. korinte, $\frac{1}{4}$ fl. sufaati, pähkleid. Eraldi hõõruda wõi ja munad wahule. Wõidse segada jahu, siis wähehaawal lisada muna ja maitseaineid. Segada ja walada määr. wormi.

Buisuits-Albert: Kl. piima, 1 tl. soodat, waniljet, 3 fl. kartulijahu, 3 fl. jahu, 1 tl. kremotartari, 1 fl. wõid, 1 fl. suhkrut. Klaasi piimas sulat. 1 tl. soodat, 1 fl. magedat wõid hõõruda wahule 1 fl. suhkruga ja waniljega. Lisada wähehaawal 3 fl. kartulijahu ja 3 fl. nisujahu, piim, kremotartar. Saigen rullida, wõtta klaasi abil wäikesed fettakesed, augud sisse torkida, küpsetada helepruuniks.

Wanilje-kaste: $\frac{1}{2}$ lt. piima. pool kangi waniljet ehk waneliini pool spl. kartulijahu, 2 spl. suhkrut, 2 rebu, munawalge. Munarebud suhkruga ja kartulijahuga hõõruda wahule. Keew piim, milles on wanilje, tilgutada wähehaawal segusse, hästi hõõrudes. Saadud segu kuumutada kuni keemispunktini, hästi liigutades. Jahtunult juure wahustatud munawalge.

Sort: 8 muna, 8 spl. suhkrut, 2 spl. kartulijahu, 6 spl. jahu. Munarebud suhkruga wahustada jahu. Wahustatud munawalged juure lisada segule. Küpsetada määr. wormis $\frac{3}{4}$ tundi. Raunistada wahufoore ja pähklitega.

Wiini lõiked: 200 gr jahu, $\frac{1}{2}$ jahu, $\frac{1}{2}$ nl. suhkrut, $\frac{1}{2}$ nl. wõid, 1 muna, soola, sõtkuda fiirelt. Seiستا lasta $\frac{1}{2}$ tundi, rullitakse laiaks, lõigatakse kandilisteks

tütkideks ja küpsetatakse ahjus helekollaseks. Siis pannakse kahetäupa kofku, wähele marmelaad.

Shokolaaditoot: 2 munarebu, $1\frac{1}{2}$ spl. wõid, $\frac{3}{4}$ tassi suhkrut, klaas piima, klaas jahu, klaas kartuli=jahu, waht munawalgest, teelusika täis kakaod, teelusik. küpsetuspulbrit. Täidis: $1\frac{1}{2}$ supilusikatäit wõid, $\frac{1}{2}$ klaasi piima, $\frac{3}{4}$ tl. suhkrut, waneliini, sidrunimahla, keedetakse 4 min., lisatakse juure paar teelusikatäit jahu. Walmis wormi walatakse üle shokolaadi sulatisega.

Rüpsised: 200 gr wõid, 2 muna, 200 gr suhkrut, 400 gr jahu, sidronikoort; sõtkutakse läbi. Süstida jahuga tolmutatud plaadile pärjakesed, ribad jne. Rui jahu wähe, lisada rohkem.

S=koogid: 200 gr wõid, 2 klaasi suhkrut, 5 muna, $\frac{1}{2}$ teelusikatäit pödrasarwesoola, umbes 3 klaasi jahu, kaneeli. Wõi ja suhkur wahule hõõruda, munad lisatakse üksikult, pödrasarwesoole segatakse hästi jahuga ja lisatakse juure. Tainas rullitakse wäikesteks pulgakesteks, weeretatakse suhkrus ja kaneelis. Seatakse S=kuju= liselt pannile ja küpsetatakse parajas ahjus helepruuniks.

Rurgitawiar: 2 suurt hapukurki, 2 rauna, sibul, teelusikatäis sinepit, 3 supilusikatäit koort, wähe äädikat, riiswajad ja suhkrut. Rurgid ja kõwakskeedetud munad hakitakse peeneks, lisatakse juure teised ained, segatakse ettewaatlikult läbi. Seatakse waagnale ja ilustatakse sidroni ja munaga. Tarwitatakse wõileibadega.

Rülm kala tartarkastes (6 inimesele): Rg kala (haug sudak, lõhe, forell), spl. soola, tl. äädikat. Reet= miseks: wesi, sool, supijuured (puru petersell, tilli, selle= rit), 8 tera würtsi, 6 walget pipratera. Raste: $\frac{1}{2}$ spl. wõid 3 spl. jahu, tl. sepetid, $\frac{1}{2}$ tl. walget pipart, 2—3 dcl. kalaleent, $\frac{1}{2}$ tl. suhkrut, sool, 2 rebu, $1\frac{1}{2}$ spl. söögi= öli, $1\frac{1}{2}$ —2 spl. äädikat, tilli, petersellilehti, spl. kaabet, toorest õuna (wõi kurki, segasalatit), 2 dcl. wahukoort, pisut tomatipüreed. Puhastatud kala=fileed wälja wõtta, eemaldada nahk ja luud. Fileed hõõruda soola ja äädika= kaga ja lasta seista. Pestud luud panna külmawee, supijuurte ja maitseainetega keema, kurnata ja keeta kalatükid puhtas leemes pehmeks. Raste: Wõi, jahu keeta, kalaleem, pipar, sinep keeta; jääb paar walge kaste. Leigelt munarebud juure, ükskhaawal hästi hõõ= rudes. Rülmal juure söögiöli tilkhaawal ja äädikas hästi hõõrudes (kauss seisku külmas wees). Lõpüks

maitseaineid, peeneks hakitud õunad ja kaaper ning poolde wahtu löödud wahufoor. Kala waagnale, kaste walada üle ja kaunistada munade, tomatite, wärskete furgilõikudega ja peterjellilehtedega.

Sidronitreem: 4 muna, 200—250 gr suhkrut, sidron, 6—8 lehte shelatiini, $\frac{1}{2}$ lt. wahufoort. Munad suhkruga wahuustada, sidron ja mahl. Hiljem lisada walmistatud munawalged ja lahustatud shelatiin, wahufoor. Segu lasta tarduda. Kaunistada wahufoorega.

Muna-bubbert: 1 lt. piima, soola waneliini, 6 muna, 6 spl. suhkrut, 6 spl. jahu, 10 mandlit. Piim keeta, jahu, walmistatud munarebud. Keeta aeglaselt läbi. Ajada wahuustatud walged, kui segu külm. Lauale anda mahlakaste.

Pirnid riisiga: 6 pirni, 1 fl. riisi, piima, 2 tl. suhkrut, soola, sidroni koort wõi kaneeli, $\frac{1}{4}$ lt. wahufoort, 1 fl. kirsse, 1—2 õuna. Pirnid (puhast. ja koort.) keeta suhkrulahus pehmeks. Riisist ja piimast keeta puder, tõsta talbretutele, pirn kessele. Kaunistada wahufoore ja kirsidega.

Sint täidetud munadega: 6 singi wiilu, 3 kōwa muna, 3 spl. wõid, peterjelli, soola, hakitud kilu. Singiwiilud keerata rulli. Munad pooleks lõigata, ääred sakiliseks; muna kollane hõõruda kilu ja wõiga wahule ning pritsida walge sisse tagasi. Munad panna singirullidesse. Kaunistada peterjelli lehtedega.

Ribuwitsa-marjaleem: $\frac{1}{2}$ lt. marju, 2 lt. wett, 1—1,5 dl. suhkrut, 2 spl. karmlijahu, 75 gr rosinaid, 15 gr magusaid mandleid, $\frac{1}{4}$ lt. wahufoort. Ribuwitsamarjad keeta pehmeks, ajada läbi sõela, siis keeta suhkruga läbi, kartulijahu. Lauale anda küpsiseid ehk kaunistada wahufoorega.

Wastlakuklid: $\frac{1}{2}$ lt. piima, 3 cd. pärmi 3 spl. roosiwett, 100 gr. wõid, 200 gr suhkrut, kardamoni, 2 rebu, 1 kg jahu, määrimiseks muna. Teha harilik taigen ja küpsendada kuklid. Kuklitel lõigata kaas ära, täita wahufoore ehk kreemiga. Täidis: 50 gr magusaid mandleid, 100 gr rosinaid, 25 gr. sulawõid, 1 spl. roosiwett, 2 muna, 50 gr. suhkrut, kuklitest dõnestada sisu, 1—2 fl. piima ehk koort. Täidisega panna kuklid weel weiditeseks ahju.

Hertula-koogid: 100 gr wõid, 100 gr suhkrut, 2 muna, 300 gr herkulaid. Wõi wahuustada suhkruga,

munad, herkulad. Plaadile panna teelusikaga väikesed pätsikesed.

Vanilje-wanifud: 100 gr. võid, 100 gr suhkrut, muna, 200 gr jahu, wanelliini. Või vahustada suhkruga, muna, jahu, maitseained. Süstida plaadile wanifud.

Napoleoni koogid: 100 gr võid, 1 spl. suhkrut, $\frac{1}{2}$ muna, 150 gr jahu, täidiseks feedis. Rullitud taigenast wormida väikesed kolmnurgad, feedis keskele ja nurgad kokku. Määrida pealt munaga ja küpsetada helepruuniks.

Säidetud korvid: 200 gr võid, 50 gr suhkrut, muna, 200 gr jahu, 1 tl. küpsetamispulbrit, sidronikoort. Untud ainetest teha taigen ja küpsetada väikeses wormides. Täita puuvilja, tarretisega. Raunistada wahufoore ehk munawalgega.

Kaneeli-pätsid: 3 muna, 150 gr suhkrut, kaneeli, sidron, wanelliini, 300 gr jahu, 1 tl. kartulijahu, 1—1,5 tl. küpsetamispulbrit. Muna, suhk. vahustada, maitseaineid, jahu, küpset. pulber. Küpsetada väikesed pätsikesed.

Rarukäpad: 200 gr jahu, 100 gr tuhksuhkrut, 125 gr võid, 100 gr mandleid, 1 tl. kaneeli, 1 tl. peenendatud nelke. Küpsetada väikeses wormides.

Pehme kook: 125 gr võid, 250 gr suhkrut, 3 muna, $\frac{1}{2}$ dcl piima, 300 gr jahu, 1 tl. küpset. pulbrit, maitseks mandleid. Või suhkruga vahustada, munad, piim, jahu, küpset. pulb., maitseainetd. Küpsetada määratud wormis.

Korindi koogid: 125 gr võid, 70 gr suhkrut, 200 gr pehmet jahu, 50 rosinaid ehk korinte. Või suhkruga vahustada, jahu, korindid. Küpset. väikesed koogikesed.

Ameerika muhvid: 250 gr jahu, 150 gr võid, 2 muna, 2 spl. suhkrut, $\frac{1}{4}$ tl. piima, 1 tl. waniljet, 3 tl. küpsetamispulbrit. Või vahustada suhkruga, munad, jahu, küpset. pulb. Küpsetada väikeses wormides.

Lambaliha tillikastega: 1,5 kg lambaliha, sool, pipar, 1 lt. keewa wett, 1—2 porgandit, tillid, 2 spl. jahu, hapu koort. Liha smoorida hautamispotis, hiljem teha kastie. Lauale anda kartuleid ja toores porgandisalat.

Ploomikisell: 1,5 dcl. magusat ploomi mahla, 2 spl. kartulijahu. Mahl keeta, kartulijahu.

Praetud haug: 1—1,5 kg haugi, 1,5 spl. soola, 1 dcl. jahu, praadimiseks või ehk rasv. Puhastame haugi, peast ja sabast; keedame leeme, mida tarvitame kasteks. Jahu pruuniks rasvas ja hiljem kalaleem juure, hapukoort ja maitseaineid. Kala tükeldada, raputada soola peale ja lasta seista. Raste kalajahusse ning praadida kuumas rasvas. Raunistada waagnal peterjelli ja sidroniga.

Riisi-worm: 1 lt. piima, riisi 200 gr, suhkrut maitseks, soola, võid, rosinaid, sidronit, koort. Piim keeta — sinna võid. Panna pestud riis ja lasta keeda ning panna hauduma. Hiljem juure rosinaid ja sidronikoorti.

Mahla-kaste: 3 dcl. marjaekstrakti, 7 dcl. wett, suhkr. 1,5 spl. kartulijahu. Wesi keeta, sinna juure mahl, uuesti keeta, lisada suhkur ja kartulijahu.

Kartulipuder: 1,5 lt. kartuleid, wett, soola, 3 spl, võid, 2 dcl. piima, 1 tl. suhkrut, 1 spl. soola. Kartulid keeta pehmeks, tampida pudruks, juure lisada keewa piima, pruuniks praetud või ühes sibulatega ja maitseaineid.

Wiinerid tomatikastes: 250 gr wiinereid, 100 gr sealiha. Rasteks: võid, jahu, koort ja tomate. Lõikame wiinerid tükkideks, samuti liha. Liha praadida; samas rasvas wiinerid. Teha kaste ja walada wiinertitele peale.

Schokolaadi-supp: 1,5 lt. piima, 50 gr kakaod, 50 gr suhkrut, 2 muna walget, 3—3 spl. suhkrut, 2 spl. kartulijahu. Piim keeta, segada kakao suhkruga. Wäheste piimaga segada kakao. Walada piimale hulka ja keeta läbi. Enne keeta piimas munawalge-klimbid (suhkrut juure lisat. ja flopitud) Rui supile jahu (kartuli) lisat., panna enne lauale andmist klimbid sisse.

Raalika-püree: 2,5 lt. liha leent, 2 kaalikat, 1 spl. võid, 3 spl. jahu, soola ja walget pipart. Raalikad keeta, ajada läbi sõela, lisada lihaleemele hulka, teha hiljem tumm.

Gautatud wafikalihariisiga: 1,5 kg wafikalihariis ehk rinda, 1,5 lt. wett, 1 sibul, 10 tera pipart, ingwerisoola. Liha puhastame, lõdme fondid läbi. Panna keewa wette ühes maitseainetega ja keeta pehmeks, Raste: walmistame leemest, kus liha kees, juureliha-

des wõid, jahu, soola äädikat, sidroni-koort. Lauale anda feedetud kartuleid.

Wanilje-jäätis: 1 lt. koort ehk piima, 1 kang waniljet, 6 munarebu, 125 gr suhkrut. Rebud suhkruga wahule, kuum piim peale ja keeta, siis lisada maitseaineid ja jahtuda lasta. Segu panna jäätise masinasse.

Peedisupp: 2 l. puljongit, 4 suurt peeti, 2 spl. wõid, 4 spl. jahu, äädikat, sidronimahla, 1 tl. suhkrut, soola. Peedid küpsetada ahjus koorega pehmeks. Peened peediribad lõigata ja praadida wõis. Juure jahu lisada supile ja lihaleem peale. Lauale anda koorega.

Kartuli- ja sibulaworm: 1,5 lt. tooreid kartuleid, 2 sibulat, soola, pipart, 100 gr raswa, 2 muna, 2 dcl. piima 1,5 spl. kuiwikuid. Lõikame tooreid kartuleid ja sibulaid wiiludeks. Paneme kartulid ja sibulad kihtamisi wormi. Walame üle piima ja munasegu. Peale riputame kuiwikuid ja raswatükke; pruunistada ahjus.

Rapsapirukas: Täitis: kapsapea, wett, soola, 100 gr wõid, suhkrut, pipart. Rapsas lõigata tükkideks, keeta soola-wees pehmeks. Gakkida, pruunistada wõiga pannil, juure suhkur, sibul, pipar ja sool; lasta haududa pehmeks. Saigen asetada plaadile ja peale hautatud kapsaid.

Somatileem makaronidega: 50 gr taimewõid, 60 gr. jahu, 2 lt. lihaleent, 6 tomatit, $\frac{1}{4}$ lt. tomatipüreed, soola, suhkrut, (puuwilja wärwi) 75 gr makarone, 3 tomatit ja wäikesed kuklid lauale andmiseks. Harilik lihaleem keeta, kurnata siis jahu ja wõi läbi keeta, juure lihaleem, siis tomati-püree 6 tomatist ja maitseaineid, wõib tarwitada ka rohelist tomateid. Makaronid keeta eraldi wees pehmeks ja lisada 10 minutit enne lauale andmist juure.

REKLAAM

No 982 (24.2.33)

RIISIRRAMATUKOBU