

Röögi raamat.

S p e t u s,

tudas perenaised ja söögitegijad tarwilikka
toitusid ja jookisid wõiwad valmistada.

Teine



trükk.

Trükitud M. Tõnisson'i kulluga.



Röögi raamat.

~ ~ ~ ~ ~

S p e t u s,

kudas perenaised ja söögitegijad tarmilikka toitufid ja jookifid mõimad valmistada.

T e i n e



t r ü k k.

Trükitud M. Tõnisson'i kuluga.

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

Дозволено цензурою — Дерптъ 14 Декабря 1892 г.

Печ. въ типог. А. Зейдельберга въ Вейсенштейнѣ.

Tähendus: Teine trükk ilmub peenemate tähtedega. Sell
wiisil läheb wähem paberit ja raamatu hind jääb 5 kopikat
odavamaks.

Wäljaandja.

I. Leitwad.

Üleüldised juhatused.

1. Leitwa nõuu ehk astjas piab enne juure pa-
nemist sooja weega loputatud saama. Seda tehakse
sellwiisil, et soe wesi nõuusje kallatakse, natuke aega
kaane all seista lastakse, siis käega pisut nühitakse,
et peale löönud hallituse moodi kord ära kaob, ja see
wesi siis ära kallatakse. Kus aga nädalaks kaks ehk
kolm korda leiba tehakse, seal ei ole niisugust pese-
mist tarwis. Leitwa nõuu hoitagu soojas ning kuiwas
kohtas, kus jeda wõimalik ei ole, seal piab teda 12
tundi enne juure panemist tuppä toodama.

2. Nõnda kui nõuu, nõnda piawad ka leitwa ja-
hud 12 tundi enne juure panemist soojas kohtas seisma,
et nad soenewad.

3. Kui leitwa juur on pantud, piab leiwanõuu
heaste soojas kohtas hoitama ja willaste tekkidega
tinni kaetud olema. — Kus nõnda tehakse, nagu nen-
des kolmes punktis olen rääkinud, seal ei ole — soo-
jematel aegadel — juure-pulli ehk juure-pätsi pruu-
kimist tarwisgi; külmematel aegadel, kus tuba väga
külm on, piab aga teda abiks wõetama.

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

kui wett leigeks tehakse. Mida leigem juure wesi, seda walgem leib.

5. Ruki-püüli leiwa jaoks piab ijeäraline astjas ehk nõuu olema, siis saab tema maitsewam ning parem. Kus seda aga wäga harwalt tehakse, seal wõib teda ka jämeda leiwa nõuu sees hapendada.

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

7. Üheküa naela hea rukijahudest saab 12 naela leiba. Kui tainas 17 naela kaalub, siis on teda küpsenult 14¹/₂ naela.

8. Köikidele leibadele ja jaijadele on hea, kui küpsutamise ahi enne õieti palawaks on küetud, siis peldad finni pannakse ja sellwiisil parajaks lastakse jahtuda. Ahju parajust tuntakse sellest, kui jahud ahju põhja peal pikkamisi pruuniks lähewad.

6. Jämedad rukileiwad, ruki-püüli leiwad ja jaiad jaagu kõik enne ahju panemist walmis weeretatud ning laua ja pannide peal fertida lastud, siis jaawad nad paremad.

2. Jäme ruki leib.

Liht ehk jämeda ruki leiwa tegemise jaoks walatakse leiget wett leiwa astjasse, mis eespool antud õpetuse järel on puhastatud, ja segatakse jedawõrd jämedat ruki jahu sisse, et paras tainas saab. Siis kaetakse astjas ehk nõuu willaste riietega pealt finni ning lastakse 24 tundi hapneda. Astjas seisku jell ajal joojas kohtas. Kui tainas maha heitnud, siis on teda paras aeg sõtkuda. Jahu segatagu nõnda palju jekka, et tainas paras kõwa on. Sõtkumist

piab hoolega toimetatama, kuni käed tainast puhtaks lööwad. Mida kauemine tegija tainast võib sõtkuda, seda parem leib saab. Sõtkumise järel tehakse tainas filedaks ja lastakse kerkida, kuni pealt lõheneb. Siis weeretatakse teda jahuse laua peal parajateks osadeks ja pannakse palawasse ahju küpsema, mis üleüldise juhatusse 8-ma järgu õpetuse järel on küetud

3. Kartulatega jäme rufi leib.

“ Niisuguse leiwa walmistamiseks wõetakse 10 naela jämedat rufi jahu, segatakse paksumt keewa wee sisse ja klopitakse hoolega segi. Siis raputatakse kuiwa jahu taignale peale hapnema. On tainas 10 tundi hapnenud, siis kooritakse wee sees keedetud kartulaid ja pigistatakse neid õieti peenikejeks. Sellest pudrust segatakse kolm supi tadriku täit hapnenud taignale jekka, lisatakse nii palju jahu weel juurde, et ta mitte wäga wedelaks ei jää, puistatakse jahu peale, kaetakse finni ja lastakse teise päewani hapneda. Siis pannakse temale 2 lusika täit head pärmi, pentäis puhtaid kõõmneid, pisut soola ja niipalju jahu weel juurde, et tainas kaunis fitte saab. On tainas nõnda tubliste läbi sõtkutud, et ta juba kaunist walget nägu näitab, siis tehakse ta filedaks, raputatakse temale jahu peale, kaetakse jälle finni ja lastakse tubliste kerkida. Sellejärele weeretatagu neid, tehtagu pealt filedaks ja küpsetatagu nagu muid leibasid. Niisugusel wiisil walmistatud leib on õieti kobe ja seisab kaua wärske.

4. Jämedast rufi jahust magushapu leib.

Kui jämedast rufi jahust magushapu leiba tehtakse teha, siis sõelutagu 10 naela jahu leiwa nõuu sisse ja walatagu 5 toopi keewa wett peale, kaetagu

pealt finni ja lastagu 12 tundi seista. Siis sega-
tagu temale 2 naela hapu tainast hulka ja nõnda
paliu sõelutud ruki jahu juurde, et tainas paras kõwa
saab. Siis kaetakse nõuu pealt jälle finni ja las-
takse 12 tundi nõnda seista. Selle järele weereta-
takse tainas parajateks osadeks ja pannakse pala-
wasse ahju küpsema.

5. Magushapu püüli leib.

$\frac{1}{2}$ külimittu rukipüüli jahu kallatakse leiva nõuu
sisse, walatakse umbes 7—8 toopi keewa wett peale
ja tambitakse mölaga kuni kuiwi jahu sees enam näha
ei ole. Tainas olgu nõnda paks, et möla sees püsti
seijab. Müüd tehtakse tainas pealt tasaseks, wõetakse
mõla wälja ning puistatakse kaunis paks kord jahu
peale. Siis kaetakse teda pealt finni ja lastakse soo-
jas kohtas 12 tundi hapneda. Selle järele klopitakse
teda tubliste ja hoolsaste läbi ning pannakse jälle
niisugune paks kord jahu peale nagu esimesel korral,
kaetakse sooja riietega hoolsaste finni ja lastakse jälle
12 tundi hapneda. Kui see aeg mööda on, klopi-
takse jälle tainast hoolsaste, toimetatakse endist wiisi
ja lastakse jälle 12 tundi hapneda. Müüd klopitakse
teda hoolsaste läbi, toimetatakse nagu ennegi ja las-
takse jälle 12 tundi hapneda. Sellejärele klopitakse
teda hoolega, riputatakse õhukene jahu kord peale ja
lastakse kerkida. Kui ta on kerkinud, siis pannakse
hea peutäis soola ja natuke kõõmneid sisse ning sõku-
takse, jahude juurde lisamisega, parajaks tainaks.
Müüd weeretatakse temast laua peal parajad osad ja
pannakse palawassee ahju küpsema. Selleks kulub nen-
del umbes $1\frac{1}{2}$ tundi aega ära.

6. Mage ruki-püüli leib.

Wõetakse weikene osa soojendatud ruki-püüli jahu,
raputatakse temast paras osa leiva nõuusse, walatakse

fenna juurde toop leiget rõõska piima, paar supilufika täit õige wärsket ning head pärmi ja natukene soola. Sõtkudes pannakse jahu niipalju aeg ajalt juurde, et tainas õige sille saab. Sõtkumine wältab pool tundi. On tainas woogas kohtas heaste tõusnud, siis pannakse leiwad woiga määratud panni peal ahju küpsema. Enne ahju panemist wõidakse neid flopitud munaga ja lastakse panni peal pisut aega kerkida. Ahju palawus wõib niisamajugune olla, nagu liht leiwad.

7. Riisu leib. (Sept).

Jämeda riisu leiwad tegemiseks wõetakse toop leigeks tehtud rõõska piima, segatakse sellele kuiti jahu jekka, pannakse siis 2 tubli lusika täit head pärmi hulka (kellel wõimalik, see pangu ka üks nael wõid selle tainale jekka). Tainast on tarwis nõnda kaua sõtkuda kuni ta käte küljest lahtub. Siis kaetakse ta soojalt kinni ja lastakse kerkida. Kui see on sündinud, siis weeretakse teda parajateks leibadeks, lastakse natuke aega kerkida ja wõidakse flopitud munawedelikuga; kellel muna ei ole, see paitagu neid piimase käega. Küpsendamise ahi wõib pisut jahedam olla, kui ruki leiwadel. Umbes tunni ajaga saawad nad küpses.

8. Odra leib.

Wõetakse 2 toopi haput piima, segatakse sellele weiklane pentäis soola ja kaks thee lusika täit puhastatud sooda pulwert jekka, liigutatakse siis seda segi hoolfaste ümber, kuni ta tubliste kähisema hakkab. Siis sõtkutakse nõnda palju sõelutud odra jahu jekka, et paras tainas saab, tehakse kannis õhukesed leiwad ja pannakse kohe parajasse ahju küpsema. Tainast ei tohi kaua sõtkuda.

Kellel sooda läepärast ehk saadawal ei ole, see

wõtku magedat piima ja pärmi ning walmistagu teda nagu nisu leiba.

9. Walge sai.

Kes head saia tahab saada, piab selle tegemise juures igas asjas hoolas ja puhas olema; kõik nõuud ja ka käed piawad väga hoolsaste puhastatud olema. Et kätest seebi maik kerge on taigna külge hakkama, sellepärast piab käe küinede alused, pärast seebiga pejemist, terawa nua ehk nõela otsaga ära puhastama, siis weel kord puhta leige weega kassa loputama, ära kuiwatama ja kuiwa jahudega üle õeruma.

Saia jahud peawad 12 tundi enne sõtkumist sooja koha peal seisnud olema. Wann ehk waanas, mida taina tegemiseks pruugitakse, piab soe olema; seda wõib ka nõnda soojendada, et temale, pool tundi enne tegemist, keewa wett sisse walatakse ja nõnda seista lastakse. Selle aja sees tuakse kõik walmis, mis saia tegemise juures tarwis läheb, nagu soola, pärmi, suhkurt, wõid ja mune. Siis tehakse 2 toopi rõõska piima leigeks — nõnda soojaks, nagu ta lüps-tes on, aga mitte soojemaks. Ka ei ole hea kui piim palawaks on läinud ja teda külma piimaga leigeks tehakse; niisugune piim teeb saia kõwaks ja sitteks. — Leige piim walatakse nüüd saia nõuu sisse, lisatakse senna juurde 2 lusika täit soola, neli lusika täit peenikest suhkurt, 5 lusika täit wärsket pärmi ja nii palju jahu, et paras kloppida on. Kloppimise järel puistatakse õhukene kord jahu tainale peale, laetakse sooja rätikuga pealt kinni ja pannakse sooja koha peale ferkima, kus külm õhk peale ei pease. On ta juba kaunis kõrgele tõusnud, siis wõetakse nael wõid, mis leige wee sees seistes pehmeks on lastud minna ja segatakse tainale sekka, ja weel sedawõrd jahu, et ta parajaste kannatab pannide peale panna. Teda sõtkutakse niikaua, kuni tainas kätte küljest lahti lööb.

Nüid raputakse õhukene forrakene jahu peale ehk tehakse ka jahuse käega pealt tafaseks, kaetakse kinni ja lastakse kerkida. Selle järele pannakse tuli ahju. Kui tainas niipalju on kerkinud, et weikesid pragusid peal näha on ja kui tuli jünnib maha tõmmata, siis weeretatakse temast parajad leiwad ja pannakse pannide peale, mis wõiga ehk pekilihaga alt on wõietud, lastakse seal pijut aega weel kerkida ja pannakse siis ahju küpsema, mis jahedam peab olema, kui ruki leiwadel. Nad tarwitawad küpsemiseks umbes $\frac{3}{4}$ tundi.

Sellest samast tainast wõib ka kringleid, jarw-saiakesi ja kukleid teha. Nii heaste weikesed, kui ka ülemal nimetatud juured jaiad tulewad klopitud munaga pealt filedaks teha.

10. Kollane jai.

Kümne kopiku eest jahwranit pannakse alustasfiga sooja koha peale kuiwama, õerutakse siis haamri ehk wafara põhjaga õieti peenikeseks, lisatakse 4 ehk 5 lusika täit sooja piima peale ja lastakse sooja koha peal natuke aega liguneda. Siis pannakse soojendatud jai nõuu sisse 1 toop leigeks tehtud rõõska piima, 5 lusika täit peenikest juhkurt, 3 lusika täit wärsket pärimi, pijut soola ja ülemal nimetatud jahwran. Nüid segatatakse nii palju peenikest jahu sisse, et paras kloopida on, puistatakse siis pijut jahu üle ja pannakse sooja koha peale kerkima. Selle aja sees pestakse nael rosinaid sooja weega puhtaks ja nopitakse paremad ükskhaawalt tadrifu peale kuiwama. Niihamati pestakse ka $\frac{3}{4}$ naela wõid leige weega üle. On tainas soowitawa osa kerkinud, siis pannakse temale wõi sisse, pigistatakse hoolaste läbi, lisatakse nii palju jahu weel juurde, et paras on ja sõtkutakse nii kaua kuni käsi tainast puhtaks läheb. Siis kallatakse kuiwad rosinad sisse ja sõtkutakse jegamine,

tehaſje pealt taſaſeks ja laſtaſje kerſida, ja k  pſetataſje nagu walgetgi ſaija.

Selleſt tainaſt w  ib liht leibaſid ehk ka kringelt teha, n  nda, kudas keegi iſe tahab.

11. Korbi leiwad.

Korbi leiwafid w  ib k  pſetada j  meda niſu jahu taignaſt (7.) ehk walge ſaia taignaſt (9); need leiwad tulewad aga weikeſed teha ja ſaawad ſellep  raſt ka rutem k  pſeks.

Korbi kaſteid, mis nendele k  pſeks ſaamiſe ja l  hki l  ikamiſe j  rele peale pannaſje, walmiſtataſje mitmet moodi, milledeſt ma ſiin   he awaldan. Selleks kaſteks w  etaſje wiieſt munaaſt wahuſeks l  ddud wedelik, ſegataſje temale $\frac{1}{2}$ toopi head hapu koort ja $\frac{1}{2}$ toopi pakſu piima ſelka ning t  ſtetaſje luſikaga korbi poolede peale. Siis pannaſje nad natukeſeks ajaks j  lle ahju tagaſi, et kaſtele helepruun koruſene peale tuleb, mille j  rele nad ahjuſt w  lja w  etaſje, puhta k  limitu ehk muu n  uu ſiſſe pannaſje, puhas lina   le laotataſje ja jahtuda laſtaſje. Sellkombel jahutataſ l  hewad forpide kooruſeſed ſooja auru ſees heaſte pehmeks.

II. Supid.

12.   le  ldiſed juhataſed.

1. K  ige ſuppidele pantagu juba hakatuſes paras oja wedelikku; kui temale p  raſt wett juurde liſataſje, ſiis l  heb ſupi maik halwemaks.

2. Lihaſuppi keedetagu ikka kindla kaane all p  raja tule peal. Tuld ei pia ka mitte laſtama wabel   ra kuſtuda, waid piab   hte j  rge all p  lelda laſtama, kuni ſupp walmiſ ſaab.

3. Iga perenaine piab teadma, kui palju tema

perele suppi tarwis läheb; 8 naela wärste elaja li-
haga wõib 10 toopi suppi teeta. Elaja liha keemiseks
arwatakse 3 tundi; wana looma liha tarwitab veel
rohkem aega. Kui pada ilma kaaneta on, siis kahaneb
keetes 10=nest toobist wedelikust 4 toopi ära.

4. Würtsisid ning pipraid ja muid rohtusid pruu-
gitagu suppide keetmise juures õieti wähe. Üksne s
peeterfili lehti ja juuresid wõib alati tarwitada.

5. Kõige roogade keetmise aeg tuleb sellest pilguit
arwata, mill ta keema hakkas, aga mitte sellest ajast,
kui pada tulele pandi.

6. Odra tangud nõuawad 2 tundi keemise aega,
kuna kaera tangud $\frac{1}{3}$ tunniga pehmeks jaawad.

7. Suppide ega muu jõokide walmistamise pada
ei pia ialgi liiwaga pestama, waid muidu pehme
nuustifuga.

8. Kui mõni pada piaks sine wälja ajama, jeda
piab jeebiga puhtaks pejema, siis weega heaste ära
loputama, sellejärele tulele panema ja seal sooja käes
rašwaga seeft õeruma, kõige rohkem põhja, ning siis
weel ford weega fergelt üle loputama.

9. Wärskeid liha luid ei ole tarwis mitte ära
wijata, nendega wõib, kui neid rohkesti on, veel suppi
teeta.

10. Liig jõolast liha on tarwis enne keetmist
külma wee sees liutada, aga mitte sooja wee sees.

13. Kamuleem.

Kamuleent keedetakse mitmel wiisil ja mitmejugušest
materjaalist. Kõige kasulikum ja tähtjam on teda
aga wärste liha kontidest teeta, nimelt jügijel, mill
loomasid korruga rohkesti saab tapetud. Enne, kui
liha jõola pannakse, wõiwad kõik suuremad luud wälja
wõetud jaada ja weikesteks tükkideks rajjuda. On kon-
did külma weega tubliste ära pestud ja loputatud,
siis pannakse nad puhta paja sisse rohke külma weega

keema. Bahtu, mis keema hakates kogub, riisutakse õhukesse puu lusikaga pealt ära, lastakse siis keedist 3 tundi aega keeda, et wedelik kaunis wäheseks jääb. Siis lisatakse jenna juurde weel natukene püüli jahu, paar porgandit, pisut soola ja kaks peteršili juurt ning keedetakse nüüd $\frac{1}{2}$ tundi. Selle järele wõetakse pada tulelt ära, aetakse wedelik läbi jõhwi sõela ja pannakse külma koha peale seisma. Niisugusel kombel walmistatud leent wõib kastete ja ka supptide ramuks tarwitada.

14. Erne supp.

Wõetakse 12 toopi jõe wett, 5 naela lammas liha, pannakse hoobilt patta ja lastakse $\frac{1}{2}$ tundi keeda; kui noore lammas ehk talle liha on, siis on sellest juba küllalt kui liha ja wesi enne ernede sisse panemist paar minutit on keenud. Nüüd wõetakse $2\frac{1}{2}$ toopi häid pehmeks keejaid erneid, pestakse neid mitme weega puh- taks ja tõstetakse pajasse. Kes soovib, wõib ka 1 korten odra tangu juurde lisada, aga minu tahtmise järele maitseb tangudeta erne supp parem. Kõhe tunniga, kaane all keetes, saab niisugune supp wal- mis.

Kellegi wõimalik, see lisagu waagnasse tõstes ju- pile rõõska koort ehk ka rõõska piima weel juurde.

Kus jõe ehk oja wett saada ei ole, seal pannakse 10 toobi kaewu wee peale 1 thee lusika täis walget sooda pulwert jekka.

Kirjud erned ja need, mis mitte pehmeks ei kee, tulewad liutada ja kupaatada enne kui neid liha juurde pajasse pannakse. Kui liha wäga soolane on, siis piab teda enne keetmist tükk aega külma wee sees liu- tama. Erneid wõib ka piimaga keeta. Siis piab aga wett pisut wähem wõetama ja liha asemele 5 toopi rõõska piima pantama, walmis saamise lõpul.

15. Ua supp.

Wõetakse 3 toopi ube, kallatakse pange ehk ämri täis (10 toopi) palawat wett peale ja lastakse 12—18 tundi liguneda. Siis wõetakse 14 toopi jõe ehk oja wett, 5 ehk 6 naela sialiha ja pannakse keema. Kes tangudega ua suppi tahab, see pangu ühes lihaga 1 korten odra tangu patta. Kui liha ning wesi on keema hakkanud, siis pestakse nad paari weega weel üle ja tõstetakse pajasse. Umbes kahe tunniga, kaane all keetes, saab supp keenuks.

Nõnda, kui ernestest supi juures tähendasin, nõnda wõib ka ua suppi piimaga keeta.

16. Läätsje supp.

Läätsje suppi keedetakse niisama jugusel wiisil nagu ua suppi, kuid läätsi piab wähem wõetama ja mitte liutatama. Mõned kiidawad piimaga keedetud, mõned lihaga ehk raswaga keedetud suppi paremaks, sellepärast tehku igauks oma parema tahtmise järele.

17. Kartula supp lihaga.

Wõetakse 5 naela liha, 13 toopi wett ja pannakse pajasse keema; kui wärsk liha on, siis piab ka soola panema; soolast liha piab aga enne külma wee sees liutama, et supp mitte liig soolane ei saaks. On liha poolpehmeks saanud, siis lisatakse jenna juurde 6 puhastatud ja katti lõigatud porgandit ning 2 peetersili juurt ja mõned peetersili lehed. Kui liha pehmeks on keenud, siis tõstetakse 5 toopi puhastatud kartula lõikused weel juurde ja lastakse keeda, kuni nad tümaks ehk pehmeks hakkawad saama. Siis wõetakse $\frac{1}{4}$ toopi piima, 2 lusika täit röõska koort ja 2 pentäit peenikest püüli jahu, klopitakse heaste ära ja kallatakse patta. Selle järele lastakse weel kord keema hakata ja supp on walmis. On see supp aga

wärste lihaga feedetud, siis ei ole piima, koort ega jahu tarwis, waid nende asemelle pannakse kaks ehk kolm loorbeeri lehte pajasje.

18. Kartula supp piimaga.

10 toopi wett aetakse keema, pannakse senna sisse 2 weikest pentäit soola ja 6 toopi kartula lõikusid. Kui kartulad pehmeks hakkawad saama, siis kallatakse nii palju wett pealt ära, et pealnised kartula lõigud kuivale jäewad ning walatakse senna asemelle 6 ehk 7 toopi külmas kohtas hoitud ja ära kooritud rõõska piima. Kui ta nüüd keema on hakanud, siis lisatakse senna juurde weel 3 pentäit peenikest jahu, mis rõõsa piimaga on ära klopitud. Kes wähem suppi soowib teeta, wõtku materjaali wähem, kui siin on nimetatud.

19. Wärste kapsa supp piimaga.

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

20. Wärste kapsa supp lihaga.

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

peetersili lehti juurde. On liha nüüd $1\frac{1}{2}$ tundi keenud, siis pannakse 4 peeneks lõigatud porgandit sisse, $\frac{1}{4}$ tundi hiljem pannakse üks juur ehk 2 weikest peenikeseks lõigatud kapsa pead ja jälle $\frac{1}{4}$ tundi hiljem pool toopi kartula lõikufid. Kui lõigud pehmeks hakkavad saama, siis kallatakse korten rõõska piima ehk rõõska koort, millele 2 peütait peenikesest nisupüüli jahu on sekka segatud, veel juurde, lastakse natuke aega siis keeda ja — supp on valmis, mida mõned suure isuga söövad.

21. Wärske supp lammas lihaga.

Wõetakse 5 naela wärsket noore lammas liha, raiutakse parajateks tükkideks, pestakse külma weega ja pantakse 8 toobi külma weega keema. Kui pisut aega on keenud ja waht pealt ära riisunud, siis pantakse paras osa soola, 4 pipra tera, 6 würtsi tera, 2 loorberi lehte ja üks õlleklasi täis kruubi tangu juurde. Pool tundi hiljemalt 2 peetersili juurt, 4 katki lõigatud porgandit ja tunni aja pärast 2 toopi kartula lõikufid. Enne walmis saamist lõigatakse mõni peetersili leht õieti peenikeseks, segatakse $\frac{1}{2}$ kortne rõõsa koorega segamine ja kallatakse supile veel peale.

Wärske jialihaga suppi keedetakse jellsamat wiisil, kuid piab aga lahjemat liha wõetama.

22. Klambi supp.

Wõetakse $\frac{3}{4}$ toopi rõõska piima, $\frac{1}{4}$ toopi hapu koort, wiis muna, 1 nael nisupüüli jahu, pisut soola ja klopitakse waagna sees heaste segamine. Nüüd seatakse 4 toopi rõõska piima ja 2 toopi mett pajaga tulele. Kui see keema on hakanud, siis pantakse lusikaga weikesid taigna tükkese, igaüks ise kohta, keema wedeliku sisse ja lastakse jeni keeda, kuni klambid ehk taigna tükkised kõik peale tõusnud. Siis on klambi supp walmis.

23. Tangu supp piimaga.

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

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

24. Kaali supp.

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

Ra võib kaali suppi lihaga ehk sia raswaga teeta.

25. Kala supp.

Nõnda, kudas kalu mitmet sorti on, nõnda on ka kaladest keedetud suppifid mitmet moodi. Et kitsas ruum kõiki ei luba mahutada, siis palun raamatu tarwitajaid ihe ainsaga leppida.

Wõetakse 1 nelja naelaline ehk 2 kahe naelalist purikat, puhastatakse ning pestakse hoolega ära, lõigatakse parajateks tükkideks kaffi, millede peale soola ja peenikesest pipart riputatatakse. Kui kala liha nõnda wiisi tund aega on seisnud, saab tema paraja osa weega ja kahe loorberi lehega keema pandud, kuhu juurde weel 2 heaste puhastatud peetersfili juurt, 2 lusika täit hapukoort, 1 lusika täis võib ja mõned kartula lõigud lisatakse. Walmis saamise eel segatakse weel $\frac{1}{2}$ kortent rööska koort ja pisut peenikeseks lõigatud peetersfili lehta supile sekka.

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

26. Supp linnu lihaga.

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

27. Öuna supp.

Wõetakse 25 sui-öuna, kooritakse ära ja lõigatakse tükkideks katti, pannakse wähelise osa wee sisse ning keedetakse heaste pehmeks. Selle järele õerutakse neid sõelast, lusikaga surudes, läbi, et heaste peenikeseks lähewad, pannakse siis 5-e toobi weega keema, millele pisut penikesest juhkurt sekka on lisatud. Segatakse nüüd heaste segamine, lastakse siis pisut aega keeda ja maitsew roog ongi walmis, mida külmalts wõib süia.

28. Kõrwitsa supp.

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

29. Supp kuiwatud õunadest.

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

õunatükid heaste pehmed on. Siis segatakse 6 lusika täit peenifest suhkurt ja $\frac{1}{2}$ õlleklaasi täit jõhvikat ehk sõstra jahvoti, mis pudeli sees on hoitud, veel juurde. Kui supp magus küll ei ole, võib suhkurt veel juurde lisada. Kell võimalik on, pangu ka rosinaid õuna tükkidele hulka.

30. Leiva supp.

Õdetakse $\frac{1}{2}$ toopi leiva koorukestest ehk kõvast leivast katti lõigatud tükkide, niisama palju ka saia tükkid, 3 lusika täit peenifest suhkurt, pannakse kõik waagna sisse ja kallatakse umbes 2 toopi keeva wett peale. Siis lisatakse 1 õlleklaasi täis rööska koort veel juurde. Kellel koort ei ole, võtku selle asemelle 3 klaasi täit rööska piima. Segagu siis heaste segamine ja lastu nõnda kaua liguneda, kuni leiva tügid pehmed on. Seda maitsewat suppi võib ise süüa ja ka külalistele anda.

31. Õlle supp.

Õdetakse 2 toopi õlut, aetakse keema, riisutakse waht pealt ära, kallatakse toobi katti lõigatud saia tükkide peale, mis enne waagnasse on pantud ja kuhu neli klopitud muna ja 5 lusika täit peenifest suhkurt juurde on kallatud. Nüüd segatakse kõik segamine, walatakse veel korten rööska koort juurde, liigutatakse ümber ja supp on walmis, mida pidulised hea meelega sööwad.

32. Riisi supp.

1 korten häid riisitangu pestakse külma weega puhatakse ja pannakse toobi weega keema. Hakkawad nad juba pehmeteks saama, siis walatakse 3 toopi rööska piima juurde, lisatakse pisut soola ka hulka ja keedetakse aegamööda, kuni riisid üsna tumaiks on läinud.

Kes tahab, võib süües ka pisut peenifest suhkurt ja kaneeli juurde võtta.

33. Manna supp.

Wõetakse 3 toopi rööska piima, 1 toop wett ja aetakse keema. Siis segatakse 1 korten manna-tangu jisse ja keedetakse $\frac{1}{2}$ tundi, ning lisatakse paras osa soola juurde. Ja walmis ta ongi.

34. Tiferperi supp.

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

35. Mustika supp.

Wõetakse toop walmis jaanud mustikaid, mis hoollega on puhastatud, pannakse kastrolli jisse $1\frac{1}{2}$ toobi külma weega keema. Lisatakse siis $\frac{1}{2}$ naela peenikest suhkurt ja tüfike kaneeli juurde ning keedetakse kuni marjad heaste tümad on. Nüüd liutatakse 2 lusika täit kartula tärklis tassi täie külma weega wedelaks, walatakse siis supile — hooljaste ümber segades — jisse ja lastakse weel natuke aega keeda. Sellega on siis supp, mis hammad ja mofkad mustaks maalib, walmis.

36. Pohlaka supp.

See hulgakene pohlaka marju keedetakse tümaks, pigistatakse nendest sahwet välja ning wõetakse sellest $\frac{3}{4}$ toopi, nõndasama palju wett, tüfike kaneeli ja $\frac{1}{4}$ naela peenikest suhkurt, segatakse kõik segamine ja keedetakse läbi. Siis lisatakse weel õunu, ploomisid ja rosinaid,

mis enne seda mujal on tumaš feedetud, jenna juurde. Onne maitsmisele!

III. Pudrud.

37. Kartula pudru.

Wõetake waagna täis ehk rohkem puhastud ja peh-
meks feedetud kartulaid, tambitakse puu nuiaga peenike-
seks, et tükkisid mitte enam näha ei ole. Müüd pannakse
teda pajaga tulele, lisatakse nõnda palju röõska piima
juurde, et lusikas püsti sees seisab, siis weel 2 lusika täit
wõid ja aetakse keema. Paari minutilise keemise järel
on pudru walmis; teda võib külmalt ja soojalt süia,
nõnda kudas keegi ise tahab.

Kui kartulad keenuks jaanud ja wesi pealt ära kal-
latud, siis pannakse nemad kuivalt weel natukeseks ajaks
tulele, et wesine aur wälja lähöks. Ja paras osa soola
pannakse juba pudru tampimise ajal sisse, sest pärast ei
sula ta enam heaste ära. Müsamati on ka hea, kui
pudru tulel flopitakse.

38. Tangu pudru.

$\frac{1}{2}$ toopi odra tangu pestakse külma weega, lastakse
 $\frac{1}{2}$ tundi pehme wee sees liguneda ja pannakse siis $1\frac{1}{2}$
toobi röõsa piimaga ja paraja osa soolaga keema. On tangud
juba poolpehmed ja pudru kaunis pakš, siis tõstetakse
teda waagna sisse jahtuma. Jahtumise järele segatakse
temale 3 flopitud muna, $\frac{1}{2}$ kortent röõska koort,
2 lusika täit peenikest suhkurt ja pisut kaneeli hulka,
tõstetakse teda wõiga määritud kauši sisse ning pan-
nakse tunniks ajaks palawasse ahju küpsema, kus
ta pehmems ehk tumaš auudub ja pruuni koorukese ene-
sele peale tõmbab.

39. Manna pudru.

Doop rööska piima aetakse paraja osa soolaga keema, lisatakse temale umbes forten manna tangu — puu lusikaga hoolfaste ümber segades — juurde ja lastakse $\frac{1}{2}$ tundi keeda.

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

40. Riisi pudru.

Doop rööska piima aetakse keema, lisatakse jenna juurde pisut soola, lusika täis head võid ja õlleklaasi täis riisitangu, mis enne on ära pestud. Nüüd keedetakse teda paraja tule peal, kuni tangud on täitsa pehmed jaanud. Keemise ajal piab teda ka ümber segatama.

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

41. Tatra pudru.

2 fortenit tatra tangu fedetakse $1\frac{1}{2}$ toobi röösa piimaga ja tarwilise osa soolaga parajaks paksuks pudruks.

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

42. Kapsa pudru.

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

43. Duna pudru.

Wõetakse 3 toopi ära kooritud ja weikesteks tükkideks lõigatud paremaid ning pehmemaid õunu, 3 õlleklaasi täit peenest juhkurt, 2 õlleklaasi täit keema wett ja tüükene kaneele ja pannakse kõik kastroliga tulele keema. Need lastakse weikese tule peal, ümber segades heaste pehmeks keeda, aetakse siis läbi jõhwiist sõela waagnasse ja lastakse külmaks minna.

44. Muna pudru.

Wõetakse 8 muna, klopitakse korine röösa piimaga heaste segamine, lisatakse piitut soola ka juurde. Siis sulatatakse panni peal ehk paja sees lusika täis wõid, walatakse piimaga peksetud muna wedelik jenna sisse ning küpsatakse dieti weikese tule peal. Mii pea, kui muna kõwaks hakkab minema, tõmmatakse panni ehk paja põhjast lusika otsaga kord korra kõrwalt üle, et iga lusika täis terweks tüükis jääb. Nõnda tehakse iga minuti järele, kuni wedelat toorest muna enam näha ei ole. Selle järele wõetakse pann ehk pada ruttu tulelt ära ja tõstetakse pudru tadrifu peale.

45. Kile.

5 kamalu täit head kaerajahu segatakse 8-ja toobi leige wee sisse ja lastakse soojas kohtas hapneda kuni keed peale kerkiwad. Siis pigistatakse keed, kui enne ümber on segatud, kahe käe wahel kõwasti ning lastakse wedelik läbi sõela nõrjuda. Lisatakse siis saadud wedelikule $\frac{1}{2}$ toopi rööska piima ja peutäis soola juurde ja pannakse paraja tule peale keema, kus teda wahetpidamata ümber kiigutatakse, kuni keenuks on saanud. Walmis saamiht tuntakse sellest, et kilele siis nahk peale kogub, temas wullikese näha on ja ta ennast kulbi warre küljest lahti lööb. Siis tõstetakse teda waagnasse, kus ta jahtudes paksum lastakse minna. Rasteks wõetakse wõid ja rööska piima;

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

46. Erne pudru.

Wõetakse toop suuri erineid, pestakse puhtaks, wala-
takse kuuma wett peale ning lastakse keema hakata. Siis
kallatakse wesi pealt ära, pannakse nii palju ramuleent
asemelle, et erned kaetud on ja lastakse tule peal pikka-
misi tümaks ning paksuks pudruks aududa. Nüüd aetakse
see pudru läbi jõhwist sõela. Siis lisatakse iga poole
toobi pudru jaoks $\frac{1}{4}$ naela wärsket wõid, lusika täis pee-
nifest suhkurt, $\frac{1}{2}$ õlleklaasi röösta koort ja paras osa
soola juurde ning klopitakse kõik hoolgaste segi, lastakse
siis weel kord keema hakata jaerne pudru ongi walmis,
mida keedetud liha juurde, kui ka muul wiisil wõib süia.

IV. Keetmised.

47. Kartulate keetmine.

Et kartulad hea keetmise läbi palju paremad mait-
sewad, kui muidu, sellepärast pangu keetjad järgmisel
juhatusel tähele:

a. Kartulad piawad alles siis patta saama pan-
tud, kui wesi keema hakkab.

b. Kartulaid piab kaane all, walju tule peal,
keedetama; kui nad pehmeteks on saanud ja wesi ära
kallatud, siis pannakse pada — kaaneta — ühes kar-
tulatega paariks minutiks weel tulele, et wesi aaur
nendest wälja läheks.

d. Wärske kartulatele piab juba keema pannes-
tarwiline osa soola juurde lisatama, siis on nad palju
tahedamad.

e. Wihma-, jõe- ning oja- wesi on kartulate keet-
mises parem kui kaewu wesi.

Lähendus: Ehk küll siin loomulik koht ei ole, jüiski arwan kasulikuks kõikidele meelde tuletada, et palawate kartulate söömine hammastele suurt kahju wõib teha, kui selle järele järsku külma jooki ehk muud külma rooga suhu wõetakse. Järsk palawa ning külma wahetamine lõhub hammaste peal olewa klaasi moodi kesta katki; sellejärele hakkawad hammas kõdunema ja sünnitawad suurt valu. Sellepärast oleks hea, kui inimesed õpiksid kartulaid leigelt ja külmalt sööma; niisamati ka muid söökisid.

48. Kaalide keetmine.

Tarwiline osa kaalisid pestakse ja pannakse jõe-, oja-, lume ehk wihma-weega pajasse kaane alla keema ning keedetakse hooljaste tuni nad tümaks on saanud; selleks kulub umbes 3 tundi aega ära. Kui wesi keemisega wäheneb; siis walatakse keewa wett jee osa jälle juurde. Pehmeks saanud kaalid keeritakse nüüd ära, lõigatakse $\frac{1}{2}$ tolli paksusteks ratasteks ja seatakse kordade wiisil waagnasse. Iga korra wahel riputatakse pisut peenikest soola ja paar lusika täit kastet, mis 2 osast fiaraswast ja 1 osast wõist panni peal pruuniks on küpsetatud. — Ah, kui libedaste nad siis alla lähewad!

49. Hapu kapsaste keetmine.

Wõetakse toop heasid hapukapsaid ja seda osa wett, et nad kaetud on ning lastakse siis kaanega paja sees pool pehmeks keeda. Selle järele pannakse jenna fisis 1 söögi lusika täis peenikest juhkurt 3 lusika täitsiae ehk ani raswa, pisut soola ja keedetakse heaste pehmeks. Siis segatakse 2 lusika täit peenikest nisupüüli jahu weel jekka, lastakse pisut keeda ning wõetakse tulelt ära. Niisugusel kombel keedetud kapsad on küpsetud sialiha kõrwa wäga mõnusad jüia.

50. Wärske kapsaste keetmine.

Üks suur ehk 2 weikest kapsa pead, lõigatakse peenikesteks, lisatakse jenna juurde pisut soola, paar lusika

täit raswa, mis küpsetatud sialihast on wälja jooksnud, $\frac{1}{2}$ õlleklaasi täit äädikat ja nõnda palju keema wett, et kapsad kaetud on. Nüüd keedetakse neid kaanega pajas ehk kastrollis pikkamisi tümaks. Siis riivitakse kuni keedetud kartulat riivi peal ära, segatakse kapsastele jekka ja peale selle weel 4 lusika täit peenikest suhkurt, lastakse weel natuke aega keeda ja walmis ta ongi.

51. Erne kaunade keetmine.

Täiskaswanud erne kaunasid, mis alles rohelisted on, nopitakse ja pannakse patta keema, lisatakse paras osa soola ja nõnda palju wett juurde, et wesi kaunade wahelt paistma hakkab ning keedetakse — kaane all — kuni nad heaste tümad on.

Kui wesi ära kallatud, siis walatakse kaunadele pisut sulatud wõid peale; nad maitsewad aga ka ilma wõita head küllalt.

52. Wärske piima keetmine.

Wõetakse $\frac{1}{2}$ toopi wärsket piima, teisest lüpsist ja $1\frac{1}{2}$ toopi wana rõõska piima ning õlleklaasi täis külma wett, lisatakse pisut soola jekka ja aetakse — sageda liigutamisega — keema. On ta pisut keenud, siis wõetakse tulelt ära; palju keetmine ei ole hea, see teeb teda liig tutmaks.

53. Wärsket piima ahjus teeta.

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

54. Munade teetmine.

Kui weſi keeb, pannakſe ſoorwitaw oſa kana mune ſiſſe. Nelja minuti keemise järele ſaawad munad pool pehmeks, wiie minuti järel on ainult rebu weel pehme ja kuue ehk ſeitsme minutiga on nad täitsa kõwaks keenud. Keemast ära wõttes pannakſe munad paariks minutiks külma wee ſiſſe, ſiis on nad hõlpsamad koorida. Pehmed munad on ſeedmiſele paronad, jelle pärast ſööge pehmeid.

55. Wähkide teetmine.

Wähjad peſtakſe mitme külma weega hooljaste puhtaks, wiſatakſe ſurnud teiſte hulgaſt ära — kui mõni niifugune juhtub olema — ſeſt ſee aſab teiſtele halwa maigu juurde. Nüüd pannakſe pada paraja oſa weega tulele keema, liſatakſe ſenna ſiſſe rohkeſte ſoola, peutäis kõõmneid, üks puhastatud peetersili jurikas ja piſut dilli, aetakſe ſiis weſi keema ja pannakſe wähjad ſiſſe. Poole tunni pärast on nad keenud.

56. Süldi teetmine lihast.

Kui ſüldi tahetakſe teeta, wõetakſe jelle tarwis liha : waſika, lamna ehk noore ſia eſimeseſt weerandist, raiutakſe weiklaſteks tükkideks ja peſtakſe kahe külma weega puhtaks; lamna ja waſika kaela tükka liutakſe $\frac{1}{2}$ tundi külma wee ſees. Kui ſee on toimetatud, ſiis pannakſe liha nii palju weega keema, et wedelik parajalt üle on. Waht, mis peale tõuſeb, riisutakſe hoollega ära. Siis liſatakſe paras oſa ſoola juurde ja 9 tera würtſi, 5 tera pipart, 3 loorberi lehte. Kui liha parajaks pehmeks on keenud, ſiis tõstetakſe teda ſüldi kausſide ſiſſe, kuhu enne, iga põhja peale, üks loorberi leht on pantud. Sellejärele walatakſe keenud wedelik läbi jõhwsõdela ja laſtakſe tükk aega ſelguda, mida nüüd pajas ehk kaſtrollis weel kord keema aetakſe ja ſiis kausſide ſiſſe lihale peale kallatakſe.

57. Sült peadifutest.

Wasika ehk pörssa jalad ning pead puhastatakse hoolaste ära ja lisatakse keema pannes paras osa soola juurde. Kui waht pealt ära on riisunud, siis lisatakse weel 8 tera würtsi, 4 tera pipart ja 3 loorberi lehte sekka. On liha juba nõnda tümaks saanud, et kondid wälja tulewad, siis raiutakse pehme liha õieti peenikeseks. Selle aja sees aetakse wedelik läbi jöhwist sõela. Nüüd pannakse peenike liha ja kurnatud wedelik üheskoos weel kord keema ja tõstatatakse siis kausside sisse, kus ta paksuks lastakse minna.

58. Kala sült.

Süldiks võib mitmesuguseid kalu teeta, olgu nad juured ehk weikesed. Kaladel wõetakse sisekond wälja ning pestakse neid külma weega, pannakse niisuguse osa külma wee sisse keema, et wesi waewalt üle tõuseb. Kelja naela kalade armule lisatakse 8 pipra tera, 4 würtsi tera ja 3 loorberi lehte ning tarwiline osa soola juurde. Kui mitmet feltsi kalu korraga keemas on, siis piab keetja seda tähele panema, et mõned kalad liiga tümaks ei kee ja teised jälle tooreks ei jae. On kalad keenuks saanud, siis tõmmatakse soomused seljast nuuga ära ja lõigatakse pehme liha luude küljest tüki kaupa lahti, pannakse kausi sisse ning waldatakse paras osa wedelikku veale.

59. Pohlaka sült.

Wõetakse 2 toopi kõige paremaid pohlaka marju, mis praegu on nopitud ja heaste ära puhastatud, pannakse toobi peenikese juhtuga — tinutatud ehk seest walgeks malleeritud — kastrulli sisse keema. Teda piab weikese tule peal keetma ning enne keema hakkamist puu lusikaga wahet pidamata ümber segama, et marjad rutem katki lähewad ja põhjast ära ei kõrwe;

pärast poole wõib wähem jégada. Kui marjad teenuks hakkawad saama, mis jellest tuntakse, et teedis ennast paksuks tõmbab, kui teda alustassi peal külmaks lastakse minna, siis kallatakse $\frac{1}{2}$ toopi õuna lõigukesi, kus koort ega jüdame tükkesei seas ei tohi olla, ja õlletlaasi täis porgandi liblukesi juurde. Ka nendel ei tohi jüdame tükkisid sees olla; peale jelle piawad nad enne weega pehmeks teedetud olema. Nüüd lastakse nii kaua weel teeda, kui õuna tükkised pehmed on, siis kallatakse ta kiwi waagna sisse, kust teda soojalt purkide sisse tõstetakse. Purgid lastakse liigutamata paigal seista; teisel päewal pannakse nad pealt wahapaberiga kinni ja wiiakse külma kohale alalhoidmiseks.

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

60. Sõstra sült.

Punase sõstra sülti teetakse just jelljamal kombel nagu pohlakmarjade teetmise juures arutasin, kuid nendele ei lisata aga porgandi- ja õuna-liblukesi mitte juurde. Mõlemat sülti süiakse kookide juurde.

Weiksed purgid, kus teda alal hoitakse, on kasulikumad kui suured, sest et marjasült jagada juures käimisega halwaks läheb.

61. Sült sõstra jahwtist.

Punased sõstrad jurutakse waagna sees puu lusikaga katti, kallatakse siis jahwti koti sisse ja lastakse wedelik puhta kausi sisse wälja nõrjuda. Nii mitu klaasi täit seda jahwti wõetakse, nii mitu klaasi täit wõetakse ka peenikest juhkurt. Mõlemad pannakse waagna sisse ja klopitakse seal puu lusikaga kaks tundi aega ükspidi. Siis kallatakse purkide sisse ning juu-

tafje waha paberiga pealt finni, kus ta seistes süldi farnafeks pakfiks läheb. Teda süiafje liha juurde. — Sahwti kott piab kolme nurgeline olema, et wedelik paremine läbi faaks nõrjuda.

62. Mustifmarju talwefks hoida.

Wöetafje puhastatud mustifmarju, feedetafje ünber jegades tinutatud kastrolli ehk malleeritud paja sees pudruks, kallatafje siis kiwi waagna sisse ja lastafje seal ära jahtuda. Sealt aetafje teda leigelt pudelite sisse. On ta seal täitsa külmaks jaanud, siis pannafje pudelitele korgid peale, mis kirjalaki ehk wai-guga weel üle kaetafje ning wiiafje neid siis keldrisse.

63. Tiferberi marju talwefks hoida.

Poolwalminud tiferberi marjadest nopitafje wähe-liji teri, löigatafje warred ja öiekeste lehed küljest ära, aga nõnda, et marjad terwefks jäewad, topitafje laia kaeladega pudelite sisse, täidetafje need külma weega täis ja süutafje linase riide lapiga pealt finni. Nüüd seatafje pudelid suure paja sisse, kuhu nendele heinu alla ja wähele pannafje, täidetafje pada pudelite kaeladeni külma weega täis, tehafje tuli alla ja feedetafje kuni marjad walgetks lööwad. Nii palju ei tohi mitte keeta, et nad löhki lööwad, aga ka tooreks ei wõi neid jätta. On tarwis hoolfaste järele waadata, et need pudelid, milledes marjad walgetks lööwad, enne-malt wälja faawad ja neid, mis alles rohilist nägu näitawad, weel keeda lastud. Marju pannafje pudelitesse kaelani, aga wett korgini. Kui marjad soowitawa oja on keenud, siis seatafje pudelid külma koha peale, lüiafje nendele teisel päewal korgid peale ning waigutafje ehk latitafje hoolfaste finni. Korgid faagu enne tarwitamist palawa wee sees pehmefks liutatud.

Talwel feedetafje nendest marjadest suppi, nagu selle raamatu 34-mas tükkis on õpetatud.

V. Koogid

64. Hapupiima koogid.

Wõetakse 2 toopi haput piima, mis praegu on kooritud, lisatakse senna siise paras jagu soola ja kuhjaga thee lusika täis paremat jeltsi puhastatud sooda pulwert ning segatakse siis hoolaste ümber, kuni kähisema hakkab. Müüd segatakse nii palju peenikest nisupüüli jahu hulka, et iga lusika täis parajaks koogiks wajub. Ümarguse panni peale mahub kolm ehk neli niijugust kooki. Kui kook wesine, siis piab jahu weel juurde lisama, on temal aga haput maitse juures, siis läheb pisut soodad juurde lisada. Tainast ei pia aga mitte floppima, ega seista lastama, waid piab kohe küpsetama. Temale ei wõi aga mitte wett ega rõõska piima hulka lisada.

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

65. Kartula koogid.

Wõetakse toop rõõska piima, $\frac{1}{2}$ toopi tooreid riititud kartulaid, paras osa soola ja 2 lusika täit hapukoort, segatakse kõik segamine ja lastakse, floppides, niipalju nisu-püüli jahu juurde, et niisugune tainas saab, mis lusikaga panni peale tõstes kohe laiali wajub. Kui tainas tubliste floppida on saanud, siis küpsetatakse temast — wõiga määratud panni peal — laiad õhukesed koogid. Kes weel liig maiaks ei ole läinud, sellele maitsewad nad wäga head.

66. Pudru koogid.

Tadrekü täie odra tangu pudru tarwis wõetakse 4 muna, korten hapu koort ja neli supi lusika täit nisu püüli jahu, segatakse kõik heaste segamine ja küpsetakse

fiis temast, wõiga wõietud panni peal, weikesi kookisid.

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

VI. Praed. (Küpsetamised.)

67. Wasika liha küpsetamine.

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

68. Wasika maks küpsetamine.

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

peale ja küpsetatakse kareda tule peal helepruuniks. Kui nõnda on tehtud, siis pannakse 3—4 lusika täit koort peale, lastakse pisut aega weel küpsta ja walmis ta ongi.

Tema juurde süüakse weega keedetud kartulaid.

69. Weise liha küpsetamine.

Weise turjast ehk ka tagumisest weerandist wõetakse umbes kümne naelane tükk pehmemad liha, süüakse iga paari tolli kauguselt luu katki, aga nõnda et liha ühte jääb. Nüüd tambitakse ta kirwe filmaga pehmeks, pestakse külma weega heaste puhtaks, topitakse mitmesse kohta wõid ja peki tükkese waele ja pannakse panni peale. Senna lisatakse temale juurde 8 tera würtsi, 3 loorberi lehte, 4 tera pipart, $\frac{1}{2}$ naela sia raswa, paras osa soola, lusika täis wõid ja $\frac{1}{2}$ toopi wett. Siis pannakse ta ahju, kus teda sageda wedelikuga peale tõstmisega, umbes 3 tundi aega küpsta lastakse. Ei piaks ta esimesel korral küpsaks saama, siis wõib teda teisel päewal weel ahju panna.

Lamma liha praetakse sellsamal wiisil.

70. Kanade küpsetamine.

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

Kui noored kanad ära on puhastatud, siis pannakse nad paja ehk kastrolli sisse, kus enne seda iga kana jaoks 1 lusika täis wõid, 2 lusika täit röösta koort, paras osa soola, 1 lusika täis peeneks lõigatud peteršili lehta ja 2 lusika täit wett on palawaks aetud ning segamine segatud, tõstetakse nad selle wedelikuga üle ja seatakse siis ahju ehk pliidi peale küpsema. $\frac{1}{4}$ tunni järel pöretakse nad ümber ja tõstetakse wedelikuga üle. On nad jälle $\frac{1}{4}$ tundi küpsnud, siis lisatakse iga kana jaoks lusika täis koort

juurde, lastakse pisut aega weel küpsta ja tõstetakse siis tabriku ehk madala waagna peale.

71. Jänese küpsetamine.

On jänest nullitud ja sifekond wälja wõetud, siis pestakse teda kolme külma weega. Sellejärele walatakse teda keewa weega üle ja nullitakse kõlune nahk liha pealt ära. Müüd raiutakse jänese keha weikesteks tükkideks katti ja pannakse paja ehk kastrolli sisse, kuhu enne 2 lusika täit wõid, tükkine sia raswa ehk ka pekki, 3 lusika täit külma wett ja paras osa soola oli pantud ning palawaks aetud. Siis lastakse teda, kaane all, pruuniks küpsta, sagedaeste ümber pöördes ja wedelikku üle walades. Kui walmis hakkab saama, siis lisatakse korten hapu koort juurde ja lastakse weel 10 minutit küpsta. Küpsetamine sündigu palawas ahjus wõi pliidi peal, kaanega pajas ehk kastrolli sees.

72. Kartulate küpsetamine praadide juurde.

Kausi täis ühesuuruseid kooritud ning pestud kartulaid pannakse panni peale, kus enne nii rohkestes wõid ja raswa on ära sulatud, et kartulad põhja külge kinni ei kõrwe, riputatakse paraja oja soolaga üle ning pannakse palawas ahju küpsema. Wahete wahel on neid ka tarwis liigutada.

73. Ani küpsetamine.

Puhtaks tehtud ja külma weega pestud ani, kelle rasw seest wälja on wõetud, riputatakse seest ja wäljaspoolt soolaga, täidetakse seest poolkeenud kapsas-tega, pannakse siis panni peale, kuhu natukene wett alla on kallatud ja liukatakse parajas ahju küpsema. Kui mitu korda praadi ümber pöörad ja wedelikuga oled kastnud, saab ta umbes kahe tunniga küpsiks. Täidiseks wõib ka keedetud kartulaid wõtta.

74. Bõrsja liha küpsetamine.

Bõrsja poolel raiutakse esimene ning tagumine reis küljest ära, pannakse panni peale, kuhu pisut wett alla on walatud ja raputatakse siis pisut soola peale. Nüüd pannakse ta ahju, kus teda $\frac{1}{4}$ tundi lastakse küpsta. Siis wõetakse wälja, pöbretakse kamara pool peale, lõigatakse temale nuaga tihedad rapjud sisse, walatakse panni peal olewa wedelikuga üle, raputatakse pisut soola peale ja seatakse jälle ahju, kus teda pruuniks lastakse küpseada.

75. Angerja küpsetamine.

Et angerjas nahaga praetud paremine maitseb kui nullitud pärast, siis puhastatakse teda järgmisel wiisil: Esmi riputatakse tema peale soola ja õrutakse sellega nõnda kaua, kuni lima kadunud ja nahk enam libe ei ole. Siis pestakse teda mitmel korral külma weega, kraabitakse nuaga üle ja kuiwatatakse rätikuga. Nüüd lõigatakse kõhu poolt pikuti lahti, wõetakse sisekond wälja, pestakse seeft õieti puhtaks ja lõigatakse teda siis $1\frac{1}{2}$ tolli laiusteks tükkideks fatti. Nende tükkidele raputatakse soola, mõned terwed pipra ja würtzi terad ja 3 loorberi lehte peale ja lastakse nendega tund aega seista. Siis pannakse teda pajaga ehk kastrolliga, kas pliidi peale tulele ehk palawasse ahju küpsema. Wett piab nii palju pantama, et liha tükkid jellest kaetud jaawad.

Teda wõib soojalt ehk külmalt süüa.

76. Räämede küpsetamine.

Soowitaw oja puhastatud wärsked räimi weeretatakse nijupüüli jahuga ja pannakse wõise panni peale. Kellel wõimalik, kastku neid enne jahudesse weeretamist klopitud muna wedelikuga. Siis seatakse nad

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

Ka kilusid võib sellwiisil küpsetada.

78. Räämi kuivalt küpsetada.

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

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

78. Purika (awi) küpsetamine.

On purikas soomustest ja muust puhastatud, pikuti lõhki ning keskelt läbi lõigatud, siis tärgitakse, naha poolt küljest, nua otsaga rapsud sisse, pannakse tema tükkidele würtsi ning soola wähele ja lastakse paar tundi seista. Siis kastetakse kala tükid klopitud muna wedelikku sisse, määratakse nad nisupüüli jahudega, ning pannakse panni peale, kus enne lusika täis wõid on ära sulatud. Nüüd praetakse neid paraja sütetule peal, sagedaste ümberpöördes. On kala tükid küpsed, siis tõstetakse nad waagnasse, kalatakse panni peal olewale wedelikule mõned lusika täied hapu koort juurde, lastakse läbi keeda ja walatakse siis waagnasse kala tükkidele peale.

79. Sunade küpsetamine.

Soowitaw osa sui-dunasid kooritakse ära, wõe-

takse jūdamed seeft wälja, seatakse neid wõiga ehk wahaga määritud panni peale ja küpjetatakse parajas ahjus lühikese ajaga tümaks. Ahjust wälja wõttes pannakse nad koha waagnasse, riputatakse peenikest juhkurt peale ja lastakse enne söömist ära jabtuda, sest ma ei luba neid mitte palawalt süia.

80. Seenede küpjetamine.

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

Näijugusel kombel walmistatud seened on weega feedetud kartulate juurde väga head süia.

81. Mafjaworsti tegemine.

Doobi täie peenikeseks raiutud ja läbi plekiõela aetud mafja puid juurde segatakse 2 muna, 3 peütäit riimleiba, $\frac{1}{2}$ kortent röõska piima, natuke pipart, würtsi ja pisut peenikeseks lõigatud sibulat, lusika täis peenikest juhkurt, 2—3 lusika täit peenikeseks lõigatud ja weega uhitud head siaraswa ning paras oja soola. Näijuguseid worstisid ei topita mitte väga täis, feedetakse weiklese tule peal, kuni wardaga katjudes toorest mafja enam wälja ei kee.

Tähendus: Looma tapmise järele ärgu pantagu mafja mitte külma wee sisse, see teeb teda wihaks.

82. Wafika lihast worst.

2 oja wafika ja 1 oja sialiha raiutakse õieti peenikeseks, segatakse temale pisut head paksu koort, thee lusika täis söömneid, pisut würtsi ja pipart ning tarwiline oja

soola seffa. Siis topitakse see puidi heaste puhastatud peenikesete soolikate sisse, keedetakse ežite weega, pannakse siis panniga abju ehk pliidi peale ja küpsetakse mõiga pruuniks.

83. Pudru worst.

2 toopi odratangu keedetakse naela sia loomi raswaga, mis peenikeseks on lõigatud, õige patjuks poolkeenud pudruks. Kui pudru jahtunud, siis segatakse temale piisut pipart, kuivatud ja pulwriks õerutud worstirohtu, piisut würtsi, 3—4 peütait peki tüfikesi, 2 toopi sia werd ja 2 peütait peenikeseks lõigatud sia raswa seffa. Kui see materjaal kõik on heaste jegamine segatud, siis topitakse teda, hoolega puhastatud ja mitme külma weega pestud soolikate sisse, seda meelespidades, et neid mitte liiga täis ei topita, muidu paisuwad nad keetes lõhki. Pärast keetmist küpsetakse neid sialihaga abjus ehk mõise panniga tulel.

84. Weri-käbid.

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

Nüüd sõtkutakse temale nii palju jämedaid rufijahu sisse, et ta leiwataigna jarnaseks jükseks läheb. Siis tehakse temast wähelised pikergused käbid, mida soolase wedeliku sees ära keedetakse. Balmis jaamist tuntakse sellest, kui leeme peale tõusnud käfile nuaga sisse pistes toorest tainast enam näha ei ole. Käkkijid süiakse soojalt wärske jupi kõrwa, ja külmalta küpsetatakse neid mõise panni peal.

85. Liha pätšikesed.

Liha pätšikeste valmistamiseks võetakse 2 naela pehmet vasika, lammas ehk veise liha, pestakse kahe külma veega üle, lõigutakse raielaua peal katki, otsitakse temast kõik nahanarmakesed ja soone-kiukesed välja ning raiutakse juure nuaga ta siis õieti peenikeseks. Siis tõstetakse teda kaufi sisse, kus temale 2 lusika täit riivleiba, 2 muna ja 4 lusika täit hapukoort, 4 tera peenikeseks tõugatud würtši, 2 pipra tera ja paras osa soola seffa segatakse. On juurde lisatud jaokesed kõik hoolfaste kofku segatud, weeretakse sellest taignast, jahu ja riivileiwaga üle riputatud laua peal, weikejed pätšikesed. Nüüd pannakse nad panni peale, kus lusika täis wõid on ära sulatatud, ja küpsetatakse paraja tule peal, et mõlemad küljed helepruuniks lähewad. Selle järele tõstetakse nad tadriku peale, lisatakse panni peal olemale wõile korten koort juurde, lastakse kord läbi keeda ja walatakse siis tassi peale, kust teda liha pätšikeste juurde kasteks võetakse.

VII. Kasted.

86. Raswa kaste kartulatele.

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

87. Räimedega kaste kartulatele.

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

jahu piimaga, walatakse fastele juurde, jegatakse jegamine ja lastakse keeda, kuni ta röösa koore paksumeks läheb.

88. Peffi faste kartulatele.

$\frac{1}{2}$ naela peffi lõigatakse õhukesteks siivideks, pannakse panni peale ja küpsutatakse parajaks pruuniks. Nüüd tõstetakse peffi tükkides tadrifu peale, lijatatakse panni põhjal olevale rasvale 2 lusika täit nisupüüli jahu jekka ja lastakse pruuniks küpseda. Selle järele walatakse 2 kortent foort fastele weel hulka, lastakse keeda, kuni wedelik röösa koore paksume on, ja kallatakse siis peffi tükkide peale.

Kellel kartulaid ei ole, ärgu jätku jeda fastet jellepärast mitte tegemata, sest ta maitseb leiva fasteks niijama hea.

89. Koofide faste.

Koofide koofide fasteks, olgu need pudru koogid, hapu piima koogid, pärmiga pannkoogid j. n. e. võetakse pohlaka ehk punase sõstra-jühti, mida moosiks ja marja pudruks hütavad. Kellel palju sööjaid ning pisut marjasütti juhtub olema, see võib jelles asjas — keewa weega sõbrustates — väga heaste nii moodi teha, nagu wanasõna märku annab: „Mida rohkem f koos, jeda wedelam lafe.“

90. Piima faste.

Soowitaw oja palju jõolatud piima tehakse mõne lusika täie röösa koore ja praegu fooritud tardunud piimaga püdelaks ning parajaks fasteks. Seda fastet tarwitatakse leiva ja kartulate heastajaks. Paksumiima walmistamise õpetus on külma söökide seas. (93.)

VIII. Külmad söögid.

91. Kama.

Hapu piimale jegatakse nii palju kama jahu jekka, et

ta püdelaks läheb, nimelt niijuguseks, mis paras floppida oleks, kui mõni seda soovib. Kudas kama jahu valmistatakse, seda leiad selle raamatu viimasest järgust, mitmesuguste õpetuste seas. (125.)

92. Kama kätid.

Booletoobi hapu piimale segatakse paras osa soola, korten rööska koort ja nõnda palju kama jahu sekka, et tema paksuje poolest, ahju pandava jämeda ruki leiva taigna sarnaseks paisub. Siis weretatakse temast, kama jahuga riputatud laua peal, ümargused ehk pikergused kätid, mida pruukostiks ehk ka muu söögitorra ooteks antakse. Maiasmokad teevad oma kama kätiksid üsna röösa koore sisse ja tõendavad, et see roog nendele päris kuninglik olla.

93. Paks piim.

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

Enne söömist tehakse ta kooritud tarrepiimaga ja hapu koorega pehmemaks ja püdelaks. Seda piavad aga perenaised tähele panema, et piim paja sees olles mitte liiga palawat ei saa, muidu läheb ta tuimaks, kõwaks ja sikkaks.

94. Piima pudi.

Kooritud tarrepiimale segatakse paras osa soola ja soovitan jägu jämeda ruki leiva tükkese sekka; ka võib, kellel võimalik, pisut koort ja peenikest suhkurt juurde lisada. Niijugune roog maitseb suwel sooja ajaga väga hea; palju parem, kui leib ja piim üksikult süies. Mitäh!

95. Klimbid marja suppide juurde.

Pool lusika täit võib pannakse kortne rõõsa piima sisse, aetakse keema ja lastakse nõnda palju nisupüüli jahu seffa, et temast kõva tainas saab; teda feedetakse, ümber segades, kuni tainas paja ehk kastrolli ümbert lahti lööb. Kui ta waagna sisse on pantud ja täieste ära jahtunud, siis lisatakse temale 4 klopitud muna ja pisut soola juurde, segatakse segamine ning klopitakse hoolfaste läbi. Nüüd tehakse temast — puhta lusikaga sisse pannes — weikesed klimbid, mida soola poolest paraja wee sees feedetakse; wedelikku olgu nii rohkesti, et klimbid peajewad lähedaste peale tõusma. Walmis saanud klimbid tõstetakse ettevaatlikult madala tadiriku peale, kust neid külmalt marja suppide juurde süüakse. Kellel aega jahutada ei ole, võib ka soojalt õgida. Olga seda ütlen ma: Head nad on!

IX. Sahwtid.

96. Jõhwika (kuremarja) jahwt.

Sahwti tarwis võetakse täieste walminud jõhwikaid, mis pehmed on ja läbi paistawad; neil ei tohi aga ka mitte halwu ega wigaseid seas olla. Kui tarwis arwatakse olewat, siis pestakse neid külma weega ja lastakse jõelas taheneda. Selle järele pannakse nad kiwi waagnasse, jurutakse puunuiaga katti ja lastakse wedelik läbi jahwti-koti kausi sisse nõrjuda. Kui nad enam ei tilgu, siis kallatakse kestad waagna sisse, walatakse jedawõrd wett peale, et ta püdelaks saab, segatakse läbi ja kallatakse jälle koti sisse nõrjuma, mis aga teise nõuu sisse lastakse tilkuda. Et teisel korral saadud jahwt kaudu ei seija, sellepärast ei või teda esimesega mitte segada, waid piab ise pudelisse pandama ja rutem ära pruugitama. Ka piab temast, tarwitamise korral, rohkem mõetusi võtma,

kui esimesest, sest temal on ju wett seas. Pudelite forgid pandagu waiguga ehk firjalakiga pealt kinni.

97. Punase sõstra jahwt.

Punastest sõstratest jahwti walmistatakse just niisama-
sugusel wiisil, nagu jõhwikatest. Et sõstrate pesemine, kus
nad palju rammu kautawad, hea ei ole, sellepärast nopi-
tagu neid kuiwa ilmaga, walitagu puhtaid ja kõige ilu-
samaid. — Jõhwika jahwt seisab kõige kauemine.

98. Waarmarja jahwt.

Ka waarmarju nopitakse, jahwti jauks, kuiwa ilmaga
ja walitakse kõige ilusamaid. Walmistamise wiis on niisama-
sugune nagu jõhwikate juures, kuid tema wedelik
saab aga enne pudelitesse ajamist keedetud ja külmaks
lastud minna.

X. Joogid.

100. Üleüldised juhatused.

Joogiks ehk janu kustutamiseks on kõige paremad:
puhas allika wesi, hea maiguga kaewu wesi, jõe wesi, thee
wesi ja hea wärste kalli, siis weel selter, limunaad ja
marja-wesi. Joomise juures piab seda juure hoolega mee-
les pidama, et palawa ning higise kehaga, ei ka kartulate
ega muu sooja söögi söömise järele mitte külma jooki ei
tohi juua. Wiina ja õlut ei soowi ma kellegile janu
kustutamiseks; nad pole mitte janu kustutajad, waid janu
kaswatajad ning igate pidi kahju tegijad ja õnnetuse sünni-
tajad. Õnnis iga inimene, kes nendest enmast üsna ee-
malle hoiab! —

101. Thee wesi.

Theewesi on kõige parem ja kõige kasulikum maiuse
jook, kui ta mõistlikult ja puhtaste on walmistatud. Selle

jauks wõetakse paremat seltsi thee lehti (aga mitte neid, mida Juudid odawa hinnaga müüwad), pannakse kannu sisse, kallatakse keema wett peale ja lastakse 5 minutit liguneda. Ühe thee lusika täie lehtedele on paras oja, kui 3 toopi wett peale pannakse. Range thee wesi ei ole mitte kasulik. Pada, millega thee wett keedetakse, piab puhas olema; teda ei wõi mitte siis kõwaste nühhida, kui thee wett keema pannakse, waid ta piab juba enne puhastud olema ja puhta wee all seisnud. Nii pea, kui joo-witaw wesi on keema hakkanud, piab teda tulelt ära wõetama ja lehtedele peale kallatama; mis esimesest kallamisest üle jääb, seda pantagu kiwi nõuu sisse; sealt wõib teda pärast juurde walada. Mõned õpetawad pada jeebiga pesta, aga see ei ole hea, sest ta sünnitab weele halwa maigu, niisamajugust wiga teeb ka kuiwalt seisnud pada. Jõe weest saab selgem ja puhtama maiguga thee, kui kaewu weest. Thee kannud ja ka joomise nõuud piawad palawa weega pestud ja puhta rätikuga kuiwatatud olema. Sell kombel, nagu ma siin olen õpetanud, saab pajaga keetes niisama hea theewesi, kui kõige toredama masinaga.

102. Kohwi.

Kohwi on igal pool, ka meie rahwa juures, juba nii tuttawaks saanud, et temata enam keegi ei taha läbi ajada. Head kohwi-uad, mis Aasiast tuuakse, maksawad meie kaupluse kohtades 50 kuni 80 kop. nael. Nende ostmine läheb aga kehmematel inimestel liig raskeks, jellepärast on neile figurid ja oma kaswatatud kohwi-ube jätuks hakatud juurde panema.

Sigurid ei ole terwisele sugugi kasulikud, ehk neil küll hea lõhn on; niisama ei wõi ka oma kaswatatud kohwi-ube fiita, sest mõlemad tarwitawad, peale terwise närimise, ka liig palju suhkurt. — Müüd küsib ehk mõni: „Koh, kui ja figurid ja oma kaswatatud kohwi-uad ära laidad, kust piab siis minu jügune kehwi inimene kohwi saama!“

Dota ma õpetan: Rõige odavamad ja paremad kohvi
 jaad ja meie oma maa odradest, kui ja neid osaval ja
 õigal viisil ostad kõrvetada. Odradest valmistatud kohvi
 võtab pisut suhkurt, jäeb väga palju odavamaks kui Na-
 sia maalt toodud kohvi ja on terwisele kasulik. Nõu-
 rianis neile, kellel rinnad haiged, on odrakohvi kosutajaks
 arstirohuks, kui temale rohkestes rõõska piima sekka lisa-
 takse. Ma ei räägi siin mitte kuulnud juttu, vaid seda,
 mis ma ise olen ära proovinud. Nagu eespool nime-
 tasin, tahavad aga odrad hoolsamat kõrvetamist, kui si-
 rid ja uad. Rõige parem on neid ahjus küpsetada, mis,
 tule maha tõmbamise järele pisut jahtuda on lastud.
 Küpsetamise jaoks võta juur plekist pann, kalla toobi täis
 häid puhtaid ning jämedaid odre selle peale laiali ja
 pista ahju, seda meeles pidades, et ja neid sagedaste,
 ahjust välja võttes, ümber segad, nõnda, et nad kõik
 ühesuguseks pruuniks küpsuvad. Kellel kohvi-vestet ei
 piaks olema, see võiks ühtejärgi rohkem odre valmis
 kõrvetada ja neid päris jahuveskil jahvatada, kus ta neid
 ka veel hõlpjaste võib söeluda. Kohvi keetmiseks võid
 pada paremine tarvitada, kui nõnda nimetatud plekist
 keedu masinat, mida Jundid valmistavad. Keetmist
 piad paraja tule ehk õhkuvate süte peal toimetama,
 sest ordakohvi on kange üle ajama! wahu wähe-
 nemine tähendab kohvi keenuks saamist; toobi osa wee
 peale pane 2 kuhjaga supi lusika täit jahu. Tulelt ära
 võtmise järele lasse keedust pisut selguda, et jahud põhja
 wajuwad, siis kalla wedelik kannu sisse, kuhu enne pa-
 raja osa piima oled walanud; suhkur pane kõige wiimaks.
 Kui just nõnda oled teinud, nagu ma õpetasin, siis on
 sull kõige odavam kohvi valmis, mis umbes kolm kopi-
 kad toop läheb maksma. Tema tahab kõige wähem $\frac{1}{4}$
 tundi aega keeda. Ka niisudest ja ruffidest võib sellikom-
 bel kohvi valmistada.

103. Mõdu.

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

gel weſi ſeiſab, kalla ſiis weel 2 toopi mett ja 4 toopi wett juurde ning keeda pool tundi. Selle järele pane peütäis humalaid ſiſſe ja keeda nii kaua, kuni wedel 12-ne toobini on ära auuranud. Siis kalla wedel puhta puu nõuu ſiſſe ja pane — kui ta juba nii kaugele jah- tunud, et weel piſut leige on — 4 luſika täit head pärm- ſiſſe, kata linaga ja teſiga pealt finni ning laſe 48 tundi käärida. Siis kurna teda taſaſelt, et pärm põhja jääb, linakeſt riideſt läbi ja wala piſufefe antru ſiſſe — kuhu weel kitsa toru moodi kotikeſega 4 katti lõigatud ſitroni 1 lood kardamoni, 2 loodi kaneeli ja näpu täis würt- nelkiſid, kõik peeneks tõugatud, juurde pead panema — ja laſe ſiis finniſelt 14 päewa keldris ſeiſta. Antruſt taſaſelt ja liigutamata wälja laſtes, kurna teda weel kord linakeſt riideſt läbi, wala ſiis pudelite ſiſſe, pane korkidega pealt finni ja mõdu on walmis.

104. Õlu.

Ohk küll mitmeſt muuſt wiljaſt on kaſjutud õlut teha ja ta waewaſel wiſil wõib teha, ſiiski on ikka odradeſt tehtud õlu kõige parem. Odra õlut tehakeſe nõnda: Eſi- teks wõetakſe maa-odre ja pannakeſe nad ühe kotiga wee ſiſſe ligunema, kus neid paar päewa laſtakſe ſeiſta. Seal- t wõetakſe nad wälja ning laſtakſe parajas ſoojas tuas nii kaua kotis olla, kuni terade otjad juba walgeks lõõwad. Selle järele pannakeſe nad puhta põranda peale, umbes poole jala pakkuſelt maha ja liigutatakeſe ſagedaſte ümber, et nad palawaks ei läheks. Sell wiſil ſeiſawad nad ſeal maas, kuni idufeſed juba umbes tolli pikkuſed on.

Siis hakatakse neid kuivatama eſite parajas ja pärast karedas ſoojas, kuni terad täiſta kuivad on. Pärast kui- waks jaamiſt wiiakeſe nad weſkile ja laſtakſe jämedaks ja- hudeks pigiſtada. Sellega on linnaste töö tehtud. Siis tehta- keſe kurnatõrre põhi walmis. Selle jaoks wõetakſe nõnda pikad puud, kui tõrre põhi lai on, lõigatakse neile pooleſt ſaadid rapsud ſiſſe ja pantakeſe rapsu küljed waſtu

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

Müüd keedetakse humalaid kaks tundi, mida kahe
külimitu linnaste kohta $\frac{1}{2}$ naela wõetakse. Sellamal
ajal tehtakse linnaste jahu tainaks ja lastakse suurte plekk
pannide peal palawas ahjus hele-pruuniks küpseda. Ahjust
wäljawõtmise järele murtakse leiwad katki ja pantakse
kurnatõrde õlgede peale, kuhu siis keewa wett peale wa-
latakse ja $\frac{1}{2}$ tundi seista lastakse. Müüd lastakse, naga
fergitades, maki ehk wirre wälja nõuu sisse woolada ja
kui raba kuivaks jääb, walatakse palawat wett peale.
Kahest külimitust linnastest wõib 60 ehk 80 toopi õlut
saada. Kes ramusamat tahab wõtku wähem. Ka wõib
palawale makile $\frac{1}{2}$ naela suhkurt sekka panna; see teeb
õlle paremaks.

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

Kui wirre niikaugele jahtunud, et ta pisut weel ja-
hedam on, kui lüpsatud piim (umbes 20—22 graadi),
siis segatakse temale kortle oja head pärmi sisse, mille
järele ta 5—10 tunni pärast käärima hakkab. Kui juba
wahu kord tagasi maha on langenud, siis aetakse õlu
ankrusse ja lastakse selle haugud niikaua lahti olla, kui
märjukene oma käimise on lõpetanud. Siis pannakse
ankrule ehk waadile punn peale ja lastakse mõned päe-
wad nõnda kinniselt seista. Õlu tarwitab käärimiseks
umbes 48—60 tundi. Kui wirre soojem on, siis läheb
käärimine rutem edasi, aga jahedam tarwitab rohkem

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

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

105. Marja wiin.

Kes omale marja-wiina (weini) tahab teha, see wõtku 50 naela täiesti walmis saanud punaseid sõstraid, pigistagu neid, natukese kaupa, juure kivi waagna sees puu miiaga õerudes katki ja kallaku iga kord, enne kui uusi teri juurde pannakse, katki õerunud pudru riidest kotifese sisse, mis nõnda on seatud, et temast wedelik poti sisse tilgub. Väbi koti tilkunud wedelikku piab 12 toopi olema. On teda aga vähem, siis on tarwis weel marju pigistada. 24 naela suhkurt pannakse kuue toobi wee sisse ja segatakse ümber, et ta ära julab. Siis kallatakse teda ankrusisse, mis heaste ja juure hooplega piab olema puhtaks pestud. Kui pigistatud marjadest wälja nõrjunud sahwit on 24 tundi selgunud, siis walatakse teda nõnda tasakeste, et põhja langenud paks ühes ei tule, ka ankrusse, kallatakse weel 12 toopi wett juurde, lofjutakse kõik segamine ja pannakse siis ankur külma koha peale seisma, kus siis temas olem wedelik 8 ehk 14 päewa pärast käima hakkab. Et värbsed ja mutukad sisse ei läheks, selleks pannakse arw linase riide lapifene ankrus punni haugu peale. Kes kangemat wiina soovib saada, piab käimise ajal iga päew ühe weikese napsi flasi täie punast marja weini ankrusse walama. 30-ne toobi sõstrawedeliku peale läheb jell wiisil üks pudeli täis marjawiini ära. Kui käimine järele on jäänud, mis enamiste wiie nädala pärast junnib, siis seatakse ankur keldrisse pakkude peale ja lüüakse punn kõwaste finni. Seal lastakse teda kuni Paastu kuu lõpuni seista. Jgas kuus piab wikki pijut fergitama. Selle järele lastakse walmis

saanud wiin ehk wein, nagu mõned soowivad ütelda, puhta ja kuiwa pudelite sisse, sulatakse korvidele laki kord üle, et õhk sisse ei pease ja hoitakse pudelid keldris pimedas kohtas püstii seiswalt. Mida kauem niisugune wiin seisab, seda paremine pidada tema maitsuma. — Kõige mõistlikumad on aga need inimesed, kes weini ja põletatud wiinastid sugugi ei joo. —

109. Tarfade jook.

Wäga tähtjas ja mõnus keele kaste on tarfade jook, mida sõstratest ja jõhwikatest (kure marjadest) pigistatud sahwitist walmistatakse. Ta on odaw kätte saada ja kerge walmistada. Selleks wõetake 2 toopi külma wett, sulatakse seal sees rohkeste $\frac{1}{2}$ naela kõwa suhkurt ära, siis kallatakse senna juurde 1 õlleklaasi täis head sõstra ehk ja jõhwika sahwiti, segatakse segamine ja maitsew jook on walmis. Soowida oleks, et pidudel ja pühade aegadel õlle ja wiina asemel niisugust jooki piaks hakatama pruukima. Ta on wäga odaw ja ei rifu kellegi meelt ega mõistust Kõige kallimalt arwatud läheb selle joogi toop 5 kopikut maksma.

107. Kali.

Wõetakse 10 naela rufilinnaseid, 6 naela odralinna-seid, 5 naela rufijahu, 1 nael nisu jahu, segatakse neid juure sauest poti sees sooja weega segamine ja pannakse ühes potiga 4—5 tunniks palawasse ahju. Selle järele wõetakse ta ahjust wälja ning kallatakse kõik see segu puhta toobri sisse, kuhu temale umbes 20 toopi keewa wett peale walatakse ja hooljaste ümber segatakse. Siis kaetakse ta pealt finni. Kui ta nõnda kaugele on jahtunud, et ta nii leige weel on nagu lüpsatud piim, siis wõetakse pisut pärmi, mida selle wedelaga läbi liigutatakse ja siis kõigega segatakse. Selle järele kaetakse nõuu pealt jälle finni ja lastakse nii kaua soojas tuas seista, kuni kerge walge waht wedelikule peale tõuseb. Siis tõstetakse teda puhta nõuu sisse ja kali on walmis.

XI. Mitmesugused õpetused.

108. Kurkide soolamine.

Ühe naela joola peale walatakse 12 toopi keedetud wett, lastakse siis sool sulada ja wesi jahtuda. Kuni wesi külmaks läheb, nopitakse walmis saanud kurkifid, millede otsad filedaks on lõõnud, pestakse külma wee sees puhtaks ja pühitakse riidega kuivaks, aga hoitakse ka selle eest, et nad pigistud ega teine teise wastu tõugates wigastud ei saa. Siis wõetakse kindel nõuu, mis selle jaoks on lootatud ja puhtaks pestud, pannakse põhja peale kord musta sõstra lehti ja dilli õisi ning katki lõigatud warre tükkifid, selle järele kord kurkifid, siis jälle lehti ning dillifid j. n. e. kuni nõuu täis on saanud. Nüüd segatakse jahtunud soolase wedelikule weel toop äädikat sekka ja walatakse siis kurkide juurde. Teisel päewal pannakse nendele ferge waju tus peale. Selle eest kantagu hoolt, et soolwesi kurkidest alati kõrgemal seisab, muidu lähewad nad halwaks. Paari nädalise hapnemise järele wõib neid juba süüa. Wälja wõttes ei pia kurkifid mitte segama ega otsima, waid korda mööda wõtma.

Wene seltsi kurgid on kõige kasulikumad kaswatada ja harida.

109. Õunade kuivatamine.

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

Kuivatamiseks wõetakse dieti küpsjeks saanud ehk walminud juidunad, mis heaste sahwitised on. Neil torgatakse, selle jaoks tehtud, õõnes rauaga südamed sees wälja, kooritakse siis koorid pealt ära, seatakse linase riidega üle tõmmatud raami peale ja pannakse siis niisugusesse ahju kuivatama, kust leitwad on wälja wõetud. Raami on tarwis sagedaste wälja wõtta ja õunuu ükikult ümber pöörda

et nad igast küljest korralikult kuiwaks saawad. Selle eest tuleb hoolt kanda, et nad heaste rõbedaks kuiwawad ja ka kuiwas kohtas alalhoitud saawad, miidu hakkawad nad hallitama.

Kellel niisugust jüdamete wälja torkimise rauda jaadawal ei ole, ja ka kuiwatamise raami ei suuda walmistada, see koorigu õunad ära, lõikagu neid neljaks tükiks lõhki, kus juures ta seemned ja nende kõwad asemed wälja heidab, ning pangu nemad puhta panniga, mille põhja peale walge paber on lautatud, ahju kuiwama, nagu eespool õpetasin.

110. Marjade kuiwatamine.

Ropitakse täieste walmis ehk küpseks saanud marju (olgu nad kirsiid, sõstrad, waargad ehk muud) ja laotakse lähedalt kuiwatamise raami ehk ka panni peale, kuhu emme suhkru paber on alla pantud. Siis lastakse neid paraja sooja käes, sagedaste ümber liigutades, heaste kuiwaks saada ja hoitakse kuiwas kohtas alal, nagu õunade kuiwatamise juures tähendasin.

Neid võib talwel õunajupi ja theewee juurde tarwitada. Nimelt on waarga-thee siis väga mõnus juua, kui inimene ennast on külmetanud ja higistada soowib.

111. Seenede soolamine.

Korjatakse söödawaid feeni, puhastatakse ning pestakse hoolikaste puhtaks, keedetakse umbes tund aega, kallatakse siis sõela sisse, millest wesi läbi woolab, walatakse nendele, mitmel korral, külma wett peale, et nad libedast maigust puhtaks saawad ja lastakse täieste külmaks jätuda. Siis pannakse nad puhta, harwa linase kotiga wajutuse alla, kus neid 8 tundi lastakse taheneda. Selle järele pannakse nad kiwi- ehk ka puhta puu-nõuu sisse, puis-tatakse soola tubliste wahela, kaetakse lauakesega finni, millele raske kiwi wajutusel peale pannakse ja hoitakse külmas kohas. Tarwitawate seenede nimesid leiad 120-mast tüki.

112. Sinkide foolamine.

Kiipea, kui figa on katki raiutud, pannakse singid kohe foola ning seatakse nende nõuu jahedasse kohta seisma. Nelja singile arwatakse 5—6 naela foola ja 3—4 loodi salpeetert parajaks. Singid pannakse ligistiku teine teise kõrwa ruumika nõuu sisse, puistatakse salpeetert ning foola rohkestes wahel, seatakse lauad üle, millede peale rasked kiivid pannakse ja täidetakse nüüd nõuu sennamaale külma weega, et liha temast kaetud on. Paari nädala pärast wõetakse singid kõik wälja, seatakse need alla poole, mis seiamaan pealpool oliwad, et kõik ühte wiisi foola tugewust tunda saaksiwad ja lastakse nüüd 2 nädalat aega weel wajutuse all seista.

113. Sinkide suitsetamine.

Soolatud singid siotakse paari wiisi kofku ja pannakse kõrgelle laheda koha peale, nõnda et suits igast küljest ligi peaseb. Singid, mis 14 naela kaaluwad, saawad 4 nädalaga walmis aga need, mis 20—25 naela rasked on, tarwitawad 8 nädalat suitsu sees olemist.

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

114. Paberi wahatamine.

Wahapaberit, mida marja süldi (moosi) purkide finni panemiseks tarwitatakse, walmistatakse järgmisel wiisil. Wõetakse dieti suure hoolega puhastatud pann, seatakse pisukesse sütetule ehk palawa pliidi raua peale ning lastakse seal palawaks minna. Nüüd wõetakse walgest ning tihedast paberist paras lehekene, pannakse panni peale ja õerutakse wahaga. On see walmis, siis wõetakse teine, kolmas j. n. e. kuni joowitaw arw käes on.

115. Kiwi leiva walmistamine.

Wõetakse toop leiget röödska piima, 2 lusika täit wärs-

ket pärmis, weike peutäis soola ja tarwiline osa nijupiili jahu, et sötkudes kaunis kõwa tainas saab. Teda lastakse nüüd heaste kerfida ja tehakse temast parajad leivad, mida wõiga määritud ehk jahuga riputatud panniga palawasje ahju küpsema pannakse.

On leivad küpsjeks saanud ja täieste ära jahtunud, siis lõigatakse neid forme pakkusteks tükkideks, pannakse jälle panni peale ja seatakse jahedasse ahju, kus nad rabadaks kuiwawad. Niisugust leiba hoitakse kuiwa koha peal, klaas purkides, mis wahapaberiga pealt finni pandud. Kui tarwis, siis wõetakse soowitaw osa ja õerutakse peenisejeks.

116. Petersili lehti kuiwatada.

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

117. Wärske liha hoidmine.

Wärsket liha hoitakse talwe ajal sell wiisil kauemine wärske, et teda läbi kõwaks lastakse külmeda, siis juure nõuu sisse pantakse, kus ta üleni lume sees wõib seista. Nõuul hoitakse kaas peal ja hoolitsetakse ka selle eest, et liha jula ilmadega lume wee sisse ei järe; kui seda piaks näha olema, siis wõetakse liha lume seest wälja ning pannakse kuiwa koha peale rippuma.

118. Wärske kapsaste hoidmine.

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

ei tee neile wiga. Kui ilm wäga külmaks läheb, siis piab neid keldrisse wiitama.

119. Wõi tegemine.

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

Kui sellwiisil lehmade ülespidamise ja piima ning
koore hoidmise eest on hoolt kantud, nagu ülemal tähen-
dasin, siis wõib hapu koorest niisama head ja weel ilu-
samat wõid teha, kui rööstast koorest. Rööstast koorest
walmistatud wõi on raskem teha ja piab wärwitud
saama, kui temale ilust wõi nägu tahetakse anda,
aga hapu koore wõile ei ole seda tarwis. Wõi soolami-
seks on kõige parem Lüneburg ehk ka pestud ja peenike-
seks õerutud Wene walge sool. Wõid ärgu tehtagu mitte
wäga soolaseks. Nimelt piab sellele kaunis wähe soola
pantama, mis müügile wiiaakse, sest juurem osa ostjaid hi-
mustawad magedapäraltist wõid.

Wõi pütid ehk nõuud piawad puhtad ning nõnda kind-
lad olema, et nad tillkagi soolwett läbi ei lasse. Wõid
tehtagu faks furd nädalas!

Berenaised, pange minu juhatust ja märguandmist
tähele! Müügile jaadetud hea wõi, mis hoolhaste on wal-
mistatud, wõib teile suurt kasu saata ja teie auu tõsta;
halb wõi aga ei taju teie waewagi ära ja häbistab teid
weel pealegi.

120. Söödawad seened.

Söödawatid seeni tuntakse sellest, et neil katki murdes
walget piima wälja tuleb; fihwtiste seenede wesi (piim)

on sinine, peale selle on nad ise walfja karwaga, mida nad katti murdmise järele muudawad. Meie maal tuntud ja kõige rohkem tarwitatawad seened on järgmised: kaasikseened — walged, karuse ääredega, kaswawad kaasiku all; haawikseened — hallid, pealt libedad; kuusikseened — punaka joonelised, on ferged ussitama, kaswawad noorte kuuskede wahel; pilwikseened — siniroosaka karwalised, kaswawad segi metsades ja kaasikutes wõikseened — juured, kollased, karuste ääredega; lepikeened, — weikesed, punakad-pruunid, kaswawad lepikeutes; kufekseened — weikesed, kollased, õhukesed.

121. Weise liha soolamine.

Kui weise liha külmaks on jahtunud, teisel päewal pärast tapmist, siis pannakse teda soola. Selleks wõetakse suur nõuu ehk astjas, mis keewa kadakaweega on hautatud ja hooljaste puhtaks küiritud. Liha raiutakse umbes kümne naelalisteks tükkideks ning wõetakse pehmemad ning paremad tükid wärskelt tarwitamiseks, nagu praadimiseks, ja supi keetmiseks. Nüüd raputatakse astja põhja peale kord soola ja pannakse siis paksemad tükid, nii ligistiku, et nendele wahesid wahele ei jae, jenna peale. Sga liha korra peale riputatakse, enne tubli soola panemist, ka pisut salpeetert. Kui kõik liha sellkombel nõuusse on pandud, siis seatakse lauad peale ja lastakse nõnda paar päewa seista. Sellejärele tõstetakse juured kiwid wajutuseks peale, et soolwesi üle tõuseb. Talwel, külмага pannakse lihale vähem soola, kui soojal ajal. Jäeb fewadel talwist liha weel suweks, siis piab wana soolwesi wälja kurnatama, pajas ära keedetama, siis külmaks minna lastama ja selgunud oja lihale jälle peale kallatama.

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

122. Öunade hoidmine.

Et öunad kaua terwed seisakšiwad, sellepärast piab neid käega, örnalt, puu otsast maha wõtma ja mitte kukkuda lastma, ei ka mitte pigistama. Taliöunadest seisawad kõige kauemine sibula-öunad, punased kõrtsmikud j. m. m. Neid hoitakse jahedas, lahke õhuga tuas, pulkadest riiulite peal, kuhu nad nõnda on seatud, et nendele õhk igast küljest ligi peaseb ja et nende warred ülespidi on.

Mõned hoiawad oma öunu ka kindla kaanega puu nõuu sees, kuhu terwed öunad üksteise peale on lautud, warred ülespidi, ja kaane ääred paberiga finni klišterdatud. Niijugušt nõuud hoitakse jahedas kuwas kohtas.

123. Juur-wiljade hoidmine.

Borgandid, peetersilid, peedid ja muud niisugused juurwiljad hoitakse keldres liiwa sees. Kus kuw keller on, seal piab liiwa, kui juuri keldrisse wiitakse, pisut niisutama; niiskes keldres ei ole seda tarwis.

124. Tapetud lindude puhastamine.

Unidel, partidel ja kalkunitel katkutakse süled kuwvalt ära, aga kanadel hautatakse neid palawa weega, mis weel keema ei ole hakanud. Nii kaua, kui kanad tapmise järel soojad on, saab ka nende sulgi kuwvalt kätte, aga pärast mitte enam. Kana sulgi piab aga örnalt katkuma, et nahk terweks jääks. Unide ja partide weikesed udusuled, mida nopimisega kätte ei saa, kõrwetatakse tule peal, sellwiisil, et linnu feha tule kohal hoides, ufinaste edasi ning tagasi tõmmatakse ja pöördakse. Selle järele pestakse neid seebiga ja niinest muustikuga puhtaks, loputatakse kolme weega üle ja wõetakse sijekonnad wälja, pestakse siis ka seeftpoolt öieti puhtaks ning lastakse neid $\frac{1}{2}$ tundi külma wee sees liguneda.

Tähenäus: Uni tapetakse sellwiisil, et temale lagipea siise-

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

125. Kamajahu walmistamine.

10 toopi odre, 10 toopi ernid ja 5 toopi ube keedetakse — iga selts iseäranis — parajaks pehmeks, et nad termeks jäewad. Siis lastakse nad sõela sees kuivaks nõrjuda, kuni neid sellejärele murule puhta lina peale kauris laiati laotatakse, et päikese paistel ja tuule käes heaste ära tahenewad. Nüüd kuivatatakse nad, parajas leiba ahjus, õieti kuivaks, sagedaste ümber¹ segades. Mõju pörand piab aga enne tuhast heaste puhtaks pühitud saama. Enne weskile wiimist sõelutatakse terad hoolfaste ära, et tuhka, liiva ega sawi tükikesi sisse ei järe. Pärast jahwatamist sõelutatakse nad keedest puhtaks ehk lastatakse weskil üle sõela, ja hoitakse neid kuivas aitas.

126. Pesu triikimine.

Pesu triikija piab hoolfaste seda tähele panema, et laud, korn ja muud asjad, milledesse pesu puutub, heaste puhtad on. Tema käed piawad igakord enne targeldamist seebiga puhtaks pestud ja kõwasti kuivatatud saama; ka tema riided piawad puhtad olema ja walge põll ees. Kõwendamiseks wõetagu ikka kõige paremad niisu tärklis, mis kastidega müiakse ja löwi kaju peal kannawad. Wiie krae jaoks wõetakse thee lusika täis tärklis ja liotatakse wiie supilusika täie wee sees, tadriku põhja wastu sõrmedega surudes ning õrudes, heaste segamine. Selle sees kastetakse kraed hoolfaste märjaks, wäänetakse siis heaste tahedaks ja mässitakse puhta, kuiva riide sisse, kus neid kolm tundi lastakse seista. Triikides olgu puhas, niiske linase riide tükk käepärast, millega iga krae enne üle pühitakse, kui rauaga liikatakse. Triikrauaga nihitakse kõwasti ja kuivatatakse järgemööda ära. Särkide triikimise juures pannakse puhas käterätik nelja korra rinnaesise alla, et

pehmem oleks. Kraesid võib enne pahemalt poolt kergeste üle lükkada, siis kuivavad nad rutem.

127. Willaste lõngade pesemine.

Kümne naela lõngade jaoks võetakse nael pesu seepi, liotatakse palava vees õieti pehmeks, lüüakse vahuks ja kallatakse siis 2 pange ehk ämbri täit palavat wett juurde, segatakse heaste segamine ning pannakse lõngad sinna sisse. Nüüd tongitakse neid kirikaga ja lastakse natukene aega liguneda. Siis pigistatakse neid mitu korda kätte wahel, loputatakse kord weel palava weega üle ja pannakse kuivama. Kui võimalik, siis võetagu ikka jõe-, oja- ehk wihma-wett lõngade pesemiseks.

128. Willade pesemine.

Soovitaw oja willu pannakse toobri ehk wanni sisse, kallatakse kaunis palawat wett nii rohkestele peale, et nad täieste märjaks saavad. Siis tongitakse neid kirikaga heaste läbi, lastakse $\frac{1}{4}$ tundi seista ja tongitakse jälle tubliste. Sealt tõstetakse nad, ilma wäänmata, sarja ehk sõela sisse, walatakse nii rohkestele ja nii kaua külma wett peale, et musta enam näha ei ole. Neid ei tohi sõela sees korruga mitte palju olla, waid õhukene kord üle põhja. Selle järele wäänetakse nad heaste tahedaks. Sumel kuivatatakse neid päikese paistel, tekkide peal, talwel aga sarjaga parsil ning ahju peal.

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

129. Ranga pleefimine.

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

pleekima. Et tuul teda kofku ei weeretaks, jellepärast pantakse tema ääred aasafestega maa külge kinni. Nüüd kastetakse teda igal öhtul — kui ta kuiv on — lahja libedaga märjaks. On ta nädal aega maas seisnud, siis pantakse teda jälle patta keewa libeda sisse ja keedetakse ning pestakse nagu esimesel korral weega, kastetakse lahja libeda sisse ja tõmmatakse maha pleekima. Juba lõngade valmistamise juures piab kasuliku pleekimise peale mõeldama. Kui lõngad fedratud, siis piab neid päew otja leige libeda sees lastama liguneda, siis ära loputatama ja kuivama pantama. Libedas olgu ikka heaste selge.

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

130. Pesumaeste kää kaste.

Et kääd pesu pestes õrnaks ega katki ei läheks, selleks tarwitatakse kastet, mis jellwiisil on valmistatud, et poole toobi wee sees kaks peutäit joola ära sulatatakse. Selle kaste sisse käsja jägedaste kastes ja pärast kastmist tule juures pisut paistes, jaadab jeda tulu, et jõrmed libedaks ning katki ei lähe.

131. Plekkide wäljawõtmine.

Kaswa- ning tõrwa-plekkisid mõetakse jellwiisil riide seesst wälja, kui plekkisid ehk määritud kohta mageda, sulatud wõiga õerutakse ja siis jooja weega ning seebiga pestakse.

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

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

Juhataja.

I. Leivad.

| Nr. | | Shf. |
|-----|---|------|
| 1. | Üleüldised juhatused | 3 |
| 2. | Jäme rukileib | 4 |
| 3. | Kartulatega jäme rukileib | 5 |
| 4. | Jämedast ruki jahust magushapu leib | 5 |
| 5. | Magushapu püüli leib | 6 |
| 6. | Mage ruki-püüli leib | 6 |
| 7. | Nisu leib | 7 |
| 8. | Odra leib | 7 |
| 9. | Walge sai | 8 |
| 10. | Kollane sai | 9 |
| 11. | Korbi leivad | 10 |

II. Supid.

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

| Nr. | | Ohj. |
|-----|----------------------------------|------|
| 22. | Klimbi supp | 15 |
| 23. | Tangu supp | 16 |
| 24. | Kaali supp | 16 |
| 25. | Kala supp | 16 |
| 26. | Supp linnu lihaga | 17 |
| 27. | Õuna supp | 17 |
| 28. | Kõrwitsa supp | 17 |
| 29. | Supp kuiwatud õunadest | 17 |
| 30. | Leiva supp | 18 |
| 31. | Õlle supp | 18 |
| 32. | Riiši supp | 18 |
| 33. | Manna supp | 19 |
| 34. | Tiferberi supp. | 19 |
| 35. | Mustika supp | 19 |
| 36. | Pohlaka supp | 19 |

III. Pudrud.

| | | |
|-----|-------------------------|----|
| 37. | Kartula pudru | 20 |
| 38. | Tangu pudru. | 20 |
| 39. | Manna pudru | 21 |
| 40. | Riiši pudru | 21 |
| 41. | Tatra pudru | 21 |
| 42. | Kapsa pudru | 21 |
| 43. | Õuna pudru | 22 |
| 44. | Muna pudru | 22 |
| 45. | Rile | 22 |
| 46. | Erne pudru | 23 |

IV. Keetmised.

| | | |
|-----|------------------------------------|----|
| 47. | Kartulate keetmine | 23 |
| 48. | Kaalide keetmine. | 24 |
| 49. | Gapu kapsaste keetmine | 24 |
| 50. | Wärste kapsaste keetmine | 24 |
| 51. | Erne kaunade keetmine | 25 |
| 52. | Wärste piima keetmine | 25 |

| Nr. | | Lht. |
|-----|---|------|
| 53. | Wärskei piima ahjus teeta | 25 |
| 54. | Vanade keetmine | 26 |
| 55. | Wähstide keetmine | 26 |
| 56. | Sülbi keetmine | 26 |
| 57. | Sülbi keetmine peadikuteft | 27 |
| 58. | Rala sült | 27 |
| 59. | Pohlaka sült. (Waos) | 27 |
| 60. | Sõstra marjadest sült | 28 |
| 61. | Sült sõstra jahwtift | 28 |
| 62. | Mustikmarju talweks hoida | 29 |
| 63. | Tikerberi marju talweks hoida | 29 |

V. Koogid.

| | | |
|-----|-----------------------------|----|
| 64. | Sapu piima koogid | 30 |
| 65. | Kartula koogid | 30 |
| 66. | Pudru koogid | 30 |

VI. Braed.

| | | |
|-----|-------------------------------------|----|
| 67. | Wajika liha füpjetamine | 31 |
| 68. | Wajika maksja füpjetamine | 31 |
| 69. | Weise liha füpjetamine | 32 |
| 70. | Kanade füpjetamine | 32 |
| 71. | Jäneje füpjetamine | 33 |
| 72. | Kartulate füpjetamine | 33 |
| 73. | Ani liha füpjetamine | 33 |
| 74. | Põrja liha füpjetamine | 34 |
| 75. | Angerja füpjetamine | 34 |
| 76. | Räimede füpjetamine | 34 |
| 77. | Räimi kuinvalt füpjetada. | 35 |
| 78. | Purika füpjetamine | 35 |
| 79. | Dunade füpjetamine | 35 |
| 80. | Scenede füpjetamine | 36 |
| 81. | Maksja worst | 36 |
| 82. | Wajika lihast worst | 36 |

| Nr. | | Shf. |
|-----|---------------------------|------|
| 83. | Budru worst | 37 |
| 84. | Berikäfid | 37 |
| 85. | Liha pätsikejed | 38 |

VII. Rasted.

| | | |
|-----|---------------------------------------|----|
| 86. | Naswa faste kartulatele | 38 |
| 87. | Räimedega faste kartulatele | 38 |
| 88. | Peikifaste kartulatele | 39 |
| 89. | Koofide faste | 39 |
| 90. | Piimast faste | 39 |

VIII. Külmad söögid.

| | | |
|-----|---------------------------------------|----|
| 91. | Kama | 39 |
| 92. | Kama käfid | 40 |
| 93. | Paks piim. | 40 |
| 94. | Piima pudi | 40 |
| 95. | Klimbid marjasuppide juurde | 41 |

IX. Sahwtid.

| | | |
|-----|-------------------------------------|----|
| 96. | Jõhwika (kuremarja) sahwt | 41 |
| 97. | Bunase sõstra sahwt | 42 |
| 98. | Waarmarja sahwt | 42 |

XI. Joogid.

| | | |
|------|--------------------------------|----|
| 100. | Üleüldised juhatused | 42 |
| 101. | Theewesi | 42 |
| 102. | Kohwi | 43 |
| 103. | Mõdu | 44 |
| 104. | Õlu | 45 |
| 105. | Marja wiin | 47 |
| 106. | Tarkade joof | 48 |
| 107. | Kali (kwaß) | 48 |

XI. Mitmesugused õpetused.

| | | |
|------|---------------------------------------|----|
| 108. | Kurkide joolamine | 49 |
| 109. | Dunade kuiwatamine | 49 |
| 110. | Marjade kuiwatamine | 50 |
| 111. | Seenede joolamine | 50 |
| 112. | Sinkide joolamine | 51 |
| 113. | Sinkide suitsjetamine | 51 |
| 114. | Paberi wahatamine | 51 |
| 115. | Kiwi-leiwa walmistamine | 51 |
| 116. | Petersili lehti kuiwatada. | 52 |
| 117. | Wärske liha hoidmine | 52 |
| 118. | Wärske kapsaste hoidmine | 52 |
| 119. | Wõi tegemine | 53 |
| 120. | Söödavad seened | 53 |
| 121. | Beise liha joolamine | 54 |
| 122. | Dunade hoidmine | 55 |
| 123. | Juur-wiljade hoidmine | 55 |
| 124. | Tapetud lindude puhastamine | 55 |
| 125. | Kamajahu walmistamine | 56 |
| 126. | Pesu triifimine | 56 |
| 127. | Willaste lõngade pesemine | 57 |
| 128. | Willade pesemine | 57 |
| 129. | Kanga pleefimine | 57 |
| 130. | Pesunaiste kääse | 58 |
| 131. | Plekkide wälja wõtmine | 58 |

Soowitawad raamatud.

1. Kookide tegemise õpetus. Hind 10 kop. Tähtjas raamatufene perenaistele, sest ta õpetab, kuidas kõikisuguseid kookisid, magusaid fringleid ja suhkrust-saiakesi tuleb walmistada, mida pidudel, pühade ajal ja titeemade waatamas käimisel tarwitatakse.

2. Gestlaste laulik. Hind 20 kop. Tema on

õige paremate laulikute lauludest kokku seatud, kus juures ka selle eest on hoolt kantud, et tema sees iga aja jooksul laulusid leida on.

3. Tasku laulud. Hind 10 kop.

4. Tõnissoni ABD-raamat. Hind 10 kop.
Ta on oma nimekaimude seas, praegu õige rohkem tarvitatavam aabits, mida igal aastal 10,000 tükki ära müiakse.

5. Wene keele õpetus. Hind 10 kop.

6. Wali äiataat. Hind 20 kop.

7. Nõia wesk. Hind 15 kop.

8. Merest leitud. Hind 10 kop.

9. Suured saladused. Hind 20 kop.

10. Wändra jutumees. Hind 20 kop.

11. Elusalt maetud. Hind 20 kop.

12. Jõulu jutud. Hind 5 kop.

13. Jõulu kingitus lastele. Hind 5 kop.

14. Jutud Siionist. Hind 5 kop.

15. Tasku palweraamat. Hind 5 kop.

16. Paradiisi wõti. Täielik naisterahwa palweraamat. Hind 10 kop.

17. Siioni päike. Uus palweraamat, kus mitmesugused palwed sees on, mida usklikud ristiniimesed tarwitawad. Hind 20 kop.

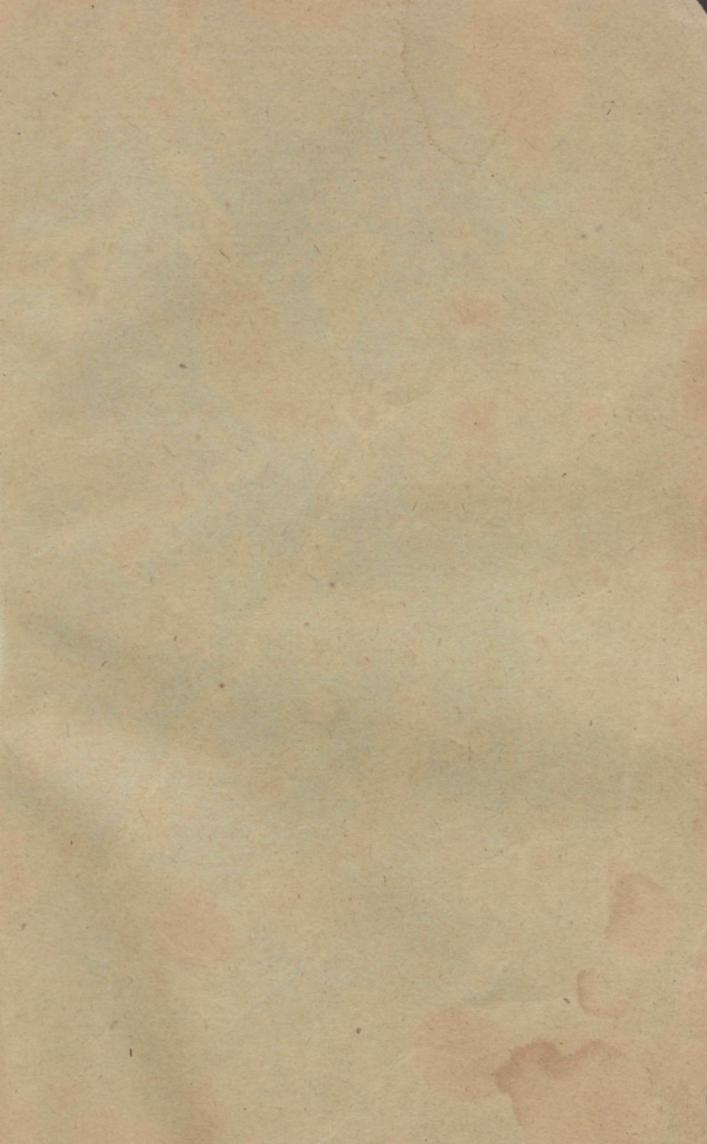
18. Siioni teekäija palwe raamat. Hind 20 kop. Selles raamatus on peale nädala palwete ka kõiksugused muud palwed, ristmise sõnad, furnu puusärki panemise palwed ja matmise sõnad ja laulud.

19. Suremata juut. Hind 5 kop.

20. Loomade tohter. Õpetus, kuidas hobuseid, weisid, lammaid ja figu tuleb arstida ning tõbede eest hoida. Hind 20 kop.

21. Adressid ja proowi kirjad. Õpetus, kuidas adressisid Wene- ja Gesti- keeles tuleb kirjutada ja kõiksuguseid kirjasiid walmistada. Hind 20 kop.

22. Taewa sõda. Hind 1 kop.



Sind 15 kop.