

A 5449.

2039

2039

# Keedukursus

**Adeline Tannbaum,**  
keedukursuste juhataja

T. MUTSU  
Laenu raamatukogu  
Tallinn



+ 730 -

2039

# Reedufursus.

Kokku seadnud

**Udeline Tannbaum,**

reedufursuste juhataja.

===== Teine täiendatud trükk. =====



Eesti Kirjastuse-ühisuse „Postimehe“ trükk.  
Tartus 1914.

F. MUTSU  
Lõun-kaamatukogu  
Tartus

Republik

Republik

Republik

Republik

ENSV TA  
Kirjandusmuuseumi  
Arhiivraamatukogu

37700

Republik

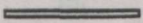
# Õesõna.

Kümne aasta teedu- ja majapidamise-kursuste juhata-  
mise järel võtsin ma 1911. aastal nõuiks kursuste õpilaste  
jaoks väikest kõogi-juhatajat „Reedukursuse“ nime all välja  
anda, sest suuõnalised seletused, kus palju retseptisid ette  
tuleb, ununewad pea, ja senine seletuste üleskirjutamise viis  
võtab hulga aega kursuste ajast ära, kuna kiire aja pärast  
waft mõni üffik täielised tähendused suundab üles märkida.

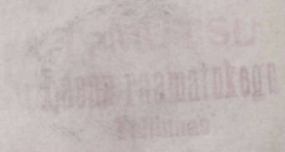
Kolme aasta jooksul on esinene trükk (2000 eksempl.)  
otsani välja müüdnud. Selle aja sees seadsin mina mõned  
väikesed muudatused minu juhatusel, lisasin uued enda  
kõttuseatud retseptid juurde — jellepärast täiendan ka oma  
väikest kirjandust „Reedukursus“ selle minu praktika töös-  
tuse järel.

Kursusi andes on mul sihiks lihtsast materjalist hõlp-  
sasti maitsewaid — toitwaid söökisid walmistama õpetada.  
Sellesamas sihis on seega ka see raamat kirjutatud.

## Raamatu kottuseadja ja wäljaandja.



1. Seadusega...





## Üleüldised õpetused.

Et üfikutute söökide juures kordamist ära hoida, toon hatatuses mõned üleüldised juhatused :

### I.

1. Selged supid, näituseks rammuleem, pandakse k ü l m a weega tulele, sellepärast et liha, kui piftamiji keema tõuseb, rohkem rammu enda sees wälja annab. Wäikse tule pääl teedetud supp jääb selgeks.

2. Paksud supid pandakse keema weega tulele. Liha rammu jääb siis rohkem liha jisse ja tarwitatakse seda liha supi sees söömiseks, wedelikule aga annawad juurde- lisatud materjalid, nagu erned, tangud, kruunid, riis jne. ijeendast rammu.

3. Seefama juhatus käib ka kalade kohta.

### II.

1. Loomaliha= ehk kondisuppide arwe on: 5 naela liha, 6 toopi wett.

2. Sealihafupi arwe on: 5 naela liha — 7 toopi wett, sest et liha rammusam on.

### III.

1. Saiataigua arwe:  $\frac{1}{2}$  toopi piima, 2 loodi pärimi,  $\frac{2}{4}$  naela jahu ja  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  naela wõid. Selle wahetorra järele wõib iga saia, mis wäljarullimise jaoks on, teha.

2. Taigna jaoks, mis üle panni walatakse, wõetakse  $\frac{1}{2}$  toobi piima pääle 2 loodi pärimi,  $1\frac{1}{2}$ —2 naela jahu ja  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  naela wõid.

3.  $\frac{1}{2}$  toobi taigna pääle wõetakse 1 theelujika täis soola.

#### IV.

1. Smoorpraad smooritakse kui walt suure tule pääl, kuuma pruuni wõi wõi raswaga, et rammu liha sisse jääks.

2. Praad, mis toorelt wee sees keedetakse, ja siis üle smooritakse, — on supiliha taoline.

#### V.

1. Munafaste ei tohi pruuni wõiga, waid peab sulatatud wõiga walmistatama.

2. Kalafaste jääb walgeks.

#### VI.

1. Liha lõigatakse risti soont, et liha õredaks jääks.

#### VII.

1. Munawalge ei lähe wahuks, kui wahu lõõmise witsakimp juba lõõdud munawalgega koos on. Kimp peab iga wahunamise järele koha pestama ja kuivatatama. Siis alles wõib ta tarwitamise alla minna.

2. Munawalge wahtu peab täie jõuuga ühtepidi lõõdamata.

3. Külma wõetud munawalgest saab wahtu lüüa, kui hoolt, puhtust ja jõudu tarwitatakse.

4. Munawalge wahule lõõmise abindunuks on: 1 muna kohta 1—2 tilka äädifapiiritust juurde lisada.

#### VIII.

1. Wahukoorele lisatakse enne kloppimist suhturt juurde, siis ei ole karta, et ta wõiks läheb.



2. Siialt löödud koorevahule lisatakse abinõuufs munawalge wahtu (suhkruga löödud) juurde, nimelt: 1 toobi pääle 5 munawalget.

#### IX.

1. Magusate söökide tarwis on shelatini arwe:  $2\frac{1}{4}$  loodi — 1 toobi wedelikü pääle, kui muna ei tarwitata.

2. Magusate söökide jaoks, kus muna juures on, ehk piima tarretus  $1\frac{1}{2}$  loodi — 1 toobi wedelikü pääle.

#### X.

1. Kuremarjad on liig hapud, sellepärast pigistatakse neid puunuiaga puruks, walatakse 1 toobi marjade pääle  $\frac{1}{2}$  toopi wett, segatakse läbi, wedelik lastakse läbi sõela ilma waju tamata jooksta ja tarwitatakse läbijooksnud marjaleent isepaigas ja sõela pääle jäänud ilma waju tamata marjalestajid salati wõi sahwti jaoks nagu nr. 223 ja nr. 224 õpetab.

#### XI.

1. Wanilje-keppijid tarwitatakse terwelt, wõi pikki lõhkitõmmatult söökide sisse. Kui söök walmis keenud on, wõetakse wanilje wälja, loputatakse ja kuivatatakse ära.

2. Kuivatatud wanilje-keppi wõib teine kord tarwitada, kui teda peenikeseks lõigatakse ja tükkisuhkruga uhmiri sees peenikeseks õrutakse, läbi sõelutakse ja järelejäänud tükid teine ja kolmas kord weel tambitakse, kuni kõik läbi sõela läheb.

#### XII.

Tsitroni asemel wõib magusate söökide tarwis tsitronihaput (tsitroni kivi, Citronat) tarwitada. See tuleb palju odavam maksma kui tsitron.

#### XIII.

1. Peterselli ja dilli lehed lõigatakse hästi peenikeseks, kuivatatakse walge paberi pääl soojas ahjus — kuum ahi rifub lehtede wärwi.

2. Kellel aiawilja-keldrit ei ole, see lõigatu sügijel kõik supijuured õhukesteks tükkideks ja kuivatagu neid paberi ehk riide-raami pääl soojas ahjus.

#### XIV.

1. Kõpsijed, nagu: kuivatatud saiad, kuivad koogid, wahu=pätsikesed jne. seisawad plekk- wõi klaaspurkide sees wärsked ja ei kaota oma maitset.

2. Kuivatatud aiawili hoitakse plekkpurkide sees alal.

#### XV.

Tangusupi juurde ei panda soola eme, kui söök just laua pääle wiidakse: tangu wedelik läheb siniseks, kui sool wara sisse on pandud.

#### XVI.

Jahust ja koorest tumm walmistatakse niimoodi, et enne jahu kausi pandakse, ja siis wähehaawal koort wõi piima juurde lisatakse.

#### XVII.

Kookus=wõi, s. o. taimeraskw — on odavam kui wõi. Kellel raswa omast käest wõtta ei ole, sellel täidab kookus=wõi selle aset ja on sünnis pirukate, kookide keetmiseks ja ka wormiroogade juures tarwitada. Saiade sisse panna on kookus=wõi omane. 1 naela wõi asemele wõib  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  naela kookus=wõid tarwitada. Wett ja soola ei ole kookus=wõi sees; tema rammu on puhas.

#### XVIII.

Würtsid, nagu: wanilje, mustat=pähklid, nelgid jne. wõib soowi järele söökidest wälja jätta wõi rohkem juurde lisada.

#### XIX.

Järelejäänud raswad, supi-waht, wanaksläinud munad forjatakse seebiraswa jaoks.

## XX.

Alma jalpetrita soolatud sea- või lambaliha leotatakse 2 ööd ja 1—2 päeva hapupiima või piimavee sees, loputatakse ja tarvitatakse värskel praes asemel nr. 39 järele.

## XXI.

1. 2 leijifa loomalihaga päale arvatakse 2—2<sup>1</sup>/<sub>4</sub> naela joola, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> loodi jalpetrit ja niipalju külma wett, et liha üleni kaetud on, 2—3 nädala järele wõib liha suiutatud saada.

2. Seasingid peawad 2 nädala pärast soolawee sees wahetatud saama (ülemised alla) ja soolwesi peab juurde tehtud saama. 4 nädala järele pandakse singid suitsma, kus nad 6—8 nädalat ripuvad.

## XXII.

1. 3 naela lakfitala soolamiseks arwan 1/4 u. joola, 1/2 teelusikat suhkurt ja 1 wäike nootja täis jalpetrit.

2. 50 rääbise ehk silgu soolamise jaoks segatakse: 1/2 nootjatäit mustat pähklid, 5 lusikatäit joola, 1 lusika täis suhkurt, 25 tambitud pipra ja 20 Inglis würtji tera. Kord pandakse poti sisse kalad, nende päale soolasegu ja jällegi kalad jne., siis pandakse laud ja kivi päale ja tarwitatakse neid nädala pärast.

## Supid.

### Nr. 1. Wafitaliha-supp.

7-me toobi kuuma weega pandakse 5—6 naela wafitaliha (esimene weerand) keema. Selle juurde lisatakse 2 keefimises suuruses porgandit (pikuti lõhki tõmmatud), 1 peterjell,  $\frac{1}{2}$  fellerid, 1 kooritud juur sibul, 10—15 tera pipart, üks wäike peotäis soola ja juur lusita täis wõid. Supp keeb wäikse tule pääl, kuni liha pehme on. Siis tõstetakse liha jügawa kausi sisse, kaetakse päält kinni <sup>1)</sup> ja pandakse sooja koha pääle. Wedelik lastakse läbi peenikese sõela jooksta, walatakse katlasse tagasi ja keedetakse selle supi sees  $\frac{1}{2}$  tassi riisi pehmeks, siis walmistatakse kahest peotäiest jahust ja ühest klaasist hapu=koorest tumm. See walatakse segades keema supi juurde. Kui supp weel üks kord uiles keeb, wõetakse ta tule päält ära, lisatakse kaks kamalutäit keedetud, wäikeseks=ldigatud kartulid juurde, supiliha jaotatakse wäikesteks tükkideks ja pandakse hulka; pääle riputatakse peenikeseks=ldigatud peterjellilehti. Soola tuleb weel maitse järele juurde lisada.

### Nr. 2. Wärske kopsa supp.

6 toopi külma wett, 5 naela looma=, sea= wõi lamba= liha, wõi niisama palju konta pandakse keema. Waht wõetakse

1) Kui keedetud liha kinni ei kaeta, siis jääb tema päält mustaks ja kaotab wäljanägemise.

päält ära, kui keema tõuseb. Supp keeb väikse tule pääl edasi ja lisatakse kohe juurde: üks väike peotäis soola, 2 peterselli, 1 jeller, 1 koorimata sibul ja soovi korral 1 porro. Kui supp  $1\frac{1}{2}$ —2 tundi väikse tule pääl on keenud, lastakse tema läbi peenikese sõela, walatakse tagasi katlasse, juurde pandakse kohe: 10 tera pipart, 4 riivitud porgandit ja 1 suur või 2 keskmiist kapsapääd (kapsad kolme sõrme laiusteks tükkideks lõigatud). Kui kapsad pehmed on keenud, pandakse maitse järele soola sisse. Söödakse seda suppi lihaga või ilma.

### Nr. 3. Wähjasupp.

35—50 wähta, dilliga soolawee sees keedetud, puhastatakse. Seljakoored pestakse ja hoiatakse terwelt. Köit teised koored tambitakse puruks ja keedetakse niipalju weega, et nad kaetud on, hästi läbi, juurde lisatakse 1 lusika täis wõid. Kui kollane waht pääle keeb, korjatakse seda hoolega wahukulbiga päält ja tarwitatakse wä h j a w õ i eest. Kui enam wahtu pääle ei tõuse, wifatakse pakis ära. Sabad pestakse ja tõmmatakse must joon wälja. Köit wäikesed wähhjaliharaasud ja jalgade sees liha tambitakse ehk õõrutakse juure lusikatäie wõiga puruks. Selle wõi juurde pandakse nagu harilikku klimbi nr. 29 taignale jahu, muna, soola ja koorelihas wähja koortest keedetud wähjawõid. Need klimbid täidetakse wähja seljakoorte sisse ja keedetakse 4 toobi rammuleeme ehk piima sees 3 minutit. Supi sisse lisatakse järelejäänud wähjawõi, mille sisse 2 peotäit jahu segatud on, maitse järele soola ja peenikeseks lõigatud peterselli ja dilli lehti.

### Nr. 4. Ernesupp ja piiree.

I. 1 toop kuiwatatud erneid pandakse likku ehk kupa-tatakse weega ära. 5 naela suitsufinti, konti wõi wärsket sealiha pandakse 7 toobi keewa weega keema, selle juurde pandakse, kui liha wähe aega on keenud, ettevalmistatud erneid ja 1 väike tasfi täis peenikesi kruupisid. Supp keeb

nii kaua, kuni wedelit tummikas on ja erned pehmed. Liha lõigatakse parajateks supi-tükkideks ja söödatakse supi sees.

II. Erned keedetakse, nagu ülerval nimetatud, kuid truubid jäävad juurde panemata. Kui erned pehmed on, õdrutakse pats läbi sõela, keedetakse veel üks kord wedelituga üles ja juurde söödatakse praetud saiad nr. 29.

### Nr. 5. **Peedisupp.**

Peedid keedetakse kõigi koortega pehmeks, kooritakse ja lõigatakse peenikesteks triipudeks. Supp sea- ehk loomalihaft, sibula ja pipraga keedetud, nagu harilik, lastakse peenikesest sõelast läbi ja lastakse pääle sellel veel üks kord keema tõusta, siis pandakse ettevalmistatud peedid, hapu koorest ja jahust segatud tumm, soola, suhkurt ja äädikat maitse järele juurde. Ülesandmise ajal pandakse wähe koort (mis mitte palju ei segata) ja peterjelli ning dilli supi pääle. Supi liha lõigatakse parajaks, ehk lõigatakse selle asemel Wieniworstid tolli pikusteks tükkideks ja söödatakse supi sees.

### Nr. 6. **Rammuleem.**

3 naela looma jäärefontisid, jaba wõi ka teisi wärskeid fontisid (loomaliha sees wälja lõigatud) pandakse 4 toobi fulfilma weega keema. Kui wahtu pääle tuleb, riisutakse see ära, supi sisse pandakse 5 pliidi pääl pruuniks küpsetatud kaali wiilud, 1 suur wõi 4 wäikest porgandit, 3 wäikest peterjelli-juurt, 1 jeller, 1 koorimata wäike sibul ja üks wäike peotäis soola. Supp keeb 3—5 tundi wäike tule pääl. Siis lastakse supp läbi peenikese sõelawõela, porgandid korjatakse seest wälja, lõigatakse peenikeseks, 1 peotäis peterjelli-lehti hakitakse hästi peenikeseks ja pandakse siis supi pääle, kui supp just lauale antakse. Juurde söödatakse keedetud riisi, pirukit, juustu-leiba, juustu-wormirooga wõi pandakse klibid, mafaronid jne. sisse.

Kui rammuleem tahetakse tasside sees anda, siis wõib veel kauem keeda, ja riisutakse pääle läbilasikmiste rasw päält ära (peterjelli-lehed ja porgandid jääwad juurde panemata).

Rammuleeme tarvis ei võlba seakondid mitte. Kana- ja vähe masikafonta võib tarvitada, kuid masikafondid üksiinda või palju juurde pandult teevad rammuleeme tumedaks.

### Nr. 7. Roheline supp.

Loomalihast, värskest, soolatud või suitsutatud sealihast keedetakse harilik supp juba nimetatud juurtega valmis. Noored nõgeseid, rediselehed või spinat puhastatakse paksudest warteist, kupaatakse keema wee sees ära ja lastakse kupaatamise-wei läbi sõela ära jooksta. Lehed hakitakse hakklaua pääl peenikeseks. Selle jaoks valmistatud supp pandakse veel üks kord keema, peenikeseks-hakitud lehed ja peenikesed kruubid lisatakse supi jüsse ja keedetakse niikaua, kuni kruubid pehmed on. Kui supp lauale viidakse, pandakse haput-koort ja kõwakskeedetud ning neljaks lõigatud munad supi sisse, soovi järele ka lihataüfid.

3-e toobi supi pääle võetakse 2 suurt tassi täit kupaatunud ja hakitud lehta,  $\frac{1}{2}$  tassit kruupisid, 4 lusika-täit haput koort ja 5 muna.

### Nr. 8. Neerusupp.

1—2 suurt loomaneeru kupaatakse keema wee sees üles, lõigatakse väikesteks neljanurgelisteks tükkideks. 3 hapu kurki lõigatakse väikesteks raasudeks. Valmis keedetud loomaliha supp (3 toopi) keeb üles, ettevalmistatud neerud ja kurgid lastakse selle supi sees 10 minutit keeda. 1 lusika täis võib segatakse 2 peotäie jahuga kuuma pliidi pääl ära, keema suppi walatakse vähe juurde ja siis ühendatakse see tumm kõige supiga. Supp söödakse juustu-leibadega.

### Nr. 9. Kalasupp.

Urwe: 5 naela kala, 6 toopi wett. Kalad puhastatakse soomustest, soolivad võetakse välja ja loputatakse kalad mitme weega ära. Pää ja saba lõigatakse otsast ära, kala lõigatakse pikuti lõhki ja luu võetakse välja. Lihast valmis-

tatakse nr. 27 järele fritadellid (ümargused väikesed pallid). Pää, saba ja luud loputatakse mitme weega ja pandakse külma weega keema. Kui supp keema tõuseb, võetakse waht päält ära; juurde lisatakse: 1 peotäis soola, 2 peterjelli, 25 tera pipart ja 3 kestmist sibulat. Supp keeb väikse tule pääl, kuni pää puruks on keenud, lastakse läbi peenikesse sõela ja walatakse katlasse tagasi. Kui supp keema tõuseb, pandakse 2 lusika täit võid ja valmistatud fritadellid sisse. Viie minuti pärast lisatakse tumm, kolmest lusikatäiest hapu-koorest ja kolmest lusikast jahust valmistatud, juurde ja võetakse kõhe katal tule päält ära. Soolatud wee sees keedetud kartuli liblud ja tsitroni õhukeseks-lõigatud viilud pandakse valmis supi sisse, pääle riputatakse peenikeseks-lõigatud peterjellilehti, dilli või murulauku.

NB. Suure kala asemel võib küiska tarvitada.  $1\frac{1}{2}$  karnitsat küsku loputatakse ja keedetakse  $3\frac{1}{2}$  toobi külma weega nagu suurtest kaladest supp, fritadelli asemel pandakse nr. 24 järele valmistatud klibid supi sisse.

#### Nr. 10. Loomaliha-suppi aiaviljaga.

4 naela loomaliha või kanta keedetakse tule pääl 2—3 tundi 5 toobi weega pehmeks, lastakse läbi peenikesse sõela ja walatakse katlasse tagasi. Selle sisse pandakse puhastatud ja väikesteks ratasteks (kas sabilisteks või mitte) lõigatud porgandid. Kui porgandid poolpehmed on, pandakse pihlitud, wildatad kaalitükid, õige väikseks pihlitud lõigatud peterjellid, niijama ettevalmistatud jellerid ja, kui suvel käes on, wärskaid erneid või lõigatud või muritud ube juurde. Kui köik peaaegu pehme on, lisatakse, kui käes on, väikseksjaotatud lillekapsaid juurde. Viie minuti pärast tõstetakse supp tule päält ära ja lisatakse keedetud väikseks-lõigatud kartulid juurde. Söödakse kas lihaga, pirukatega või ilma kõigeta. Pääle riputatakse peterjellilehti.

Urwe: 3 toopi rammu-leent, 2 kaali, 5 kestmist porgandit, 2 peterjelli, 1 väike jeller, 2 kamalu-täit erneid, soovi järele lillekapsaid ja 1 kamalu-täis kartulid ja 2 tomati. Üks või teine aine võib wälja jääda.



### Nr. 11. Aiawilja-supp ilma lihata.

3 toobi keewa wee sisse pandakse pool naela wõid, 15 tera pipart, 1 wäikseks-lõigatud, kooritud sibul ja need aiawiljad, mis eelolewas tükis nimetatud, sellesama korra järele reas juurde. Kui supp warsti walmis on, walatakse segades tumm (1 klaasist koorest ja 2 peotäiest jahust walmistatud) juurde, tõmmatakse, kui supp üles keeb, tule päält ära, tehakse soola poolt parajaks ja riputatakse peenikeseks-lõigatud petersellilehti dilliga segamini pääle.

### Nr. 12. Lihafupp mafaroniga.

Rammuleem, nagu nr. 6 õpetab, walmistatakse ja pandakse pääle läbilaskesti keema. Mafaronid ( $\frac{1}{2}$  naela — 3 toobi supi pääle) muratakse poole tolli pikusteks tükkideks, kupaatakse keewa soolatud weega ära, tõstetakse wahutulbi wõi sõelaga supi sisse ja keedetakse pehmeks. 3 munakollast klopitakse tirina sees  $\frac{1}{4}$  naela riivitud juustuga segi, keew supp walatakse segades munasegu pääle. Liha lõigatakse supi hulka, ja hakitud peterselli-lehed riputatakse pääle.

Seda suppi wõib ka sea = wõi lam b a l i h a st keeta, juurtega nagu rammuleem.

### Nr. 13. Aiawilja püree-supp. (Läbiõrutud supp.)

Liha pandakse keewa weega ja mõne pipra teraga tulele (4 naela liha ja 5—7 toopi wett). Keetmise ajal, kui liha juba pool tundi keenud on, lisatakse 3 wäikseks-lõigatud kaali, 8 niisama walmistatud porgandit, 3 peterselli ja 1 seller supile juurde. Kui aiawili pehmeks keeb, siis pandakse 1 toop keedetud, wäikseks-lõigatud kartulid juurde. Liha wõetakse supi seest wälja ja pandakse kätte alla sooja. Aiawili õrutatakse puulusita seljaga puusõelast läbi ja walatakse wedelik uuesti õrutawa aiawilja pääle (siis läheb töö ruttu edasi). Kui kõi läbi on õrutatud, walatakse supp katlasse tagasi ja keedetakse segades üks kord weel läbi. Sõõdakse lihaga wõi küpsetatud saiadega nr. 29. (Pääle riputatakse hakitud petersellilehti.

Nr. 14. **Rõnisbergeri floppi-supp.** (Hakkliha-supp).

2 naela lahja sealiha ja niijama palju loomaliha lastakse faks korda läbi lihamasina, selle liha juurde lisatakse soola, pipart, 4 leotatud ja kuivats-pigistatud saia, kastetakse hästi läbi ja weeretatakse käte wahel wõi hakklaa püäl hõbe-rubla suurused pallid.

Pallid pandakse 5 toobi keema wee sisse keema. Juurde lisatakse 20 tera pipart ja, kui liha 10 minutit on keenud, walatakse tumm segades püäle (1 korterist hapukoorest ja kahest peotäiest jahudest). Püäle riputatakse rohelisted peterselli-lehed ja supi sisse pandakse pool toopi keedetud kartuli-liblusid.

Nr. 15. **Sealiha- wõi lambaliha-supp.**

5 naela liha pandakse 6—7 toobi keema weega tulele, juurde lisatakse 2 porgandit, 2 peterselli, 1 seller ja 1—2 sibulat. Supp keeb, kuni liha pehme on. Siis lastakse läbi jõhwsõela ja tõstetakse weel üks kord tule püäle. 1 tass loputatud peenikesi kruupisid pandakse supi sisse ja keedetakse, kuni supp tummiks lähneb. Siis pandakse 1 toop soolwee sees keedetud tükkideks lõigatud kartulid supi juurde, liha lõigatakse sisse ja püäle riputatakse lõigatud peterselli-lehti. Soola poolest tehtakse supp parajaks.

Soomi korral wõib jeda suppi ilma läbilasfmata tarwitada. Siis peab nimetatud juured enne keetmist parajaks lõigatama ja kruubid liha juurde pandama.

Nr. 16. **Tangutummm.**

Pool toopi tangu keedetakse 7 toobi weega niikaua, kuni wedelik tummiks keenud ja paksupoolne on. Juurde lisatakse pool lusika-täit wõid, püäle mahuwõtmist. Kui tumm walms on keenud, lastakse tema läbi jämeda jõhwsõela, ja sõõdakse praetud saiaaga, palukajahwtiga ehk puuwilja-kisseliga. Soola lisatakse lauale wiimiseks juurde.

## Nr. 17. **Klopsi-supp** (tambinud lihast).

Loomaliha tagumine weerand lõigatakse risti liha õhukesteks viiludeks, klopitakse iga viil puuhaamriga õhukeseks, riputatakse soola ja vähe pipart pääle ja praetakse pruuni või või rasvaga ruttu tule pääl mõlemalt poolt pruuniks. 4 naela liha pääle arvatakse 5—6 toopi keeva wett. Selle wee sisse pandakse praetud klopsitükid, keedetakse pool tundi parajaks-lõigatud 3 porgandi, 2 peterselli, poole jelleriga ja 15 tera pipraga. Keemise ajal lisatakse üks taldriku täis riivitud jämedat leiba juurde ja wiimati, kui lihaklopsid pehmed on, lisatakse 1 klaas hapukoort ja 2 peotäit jahust valmistatud tummi juurde. Pääle riputatakse hakitud petersellid ja dilli lehed.

## Nr. 17-a. **Kanaspupp.**

Ühel suurel noorel kanal lõigatakse rinna- ja kintsuliha küljest ära. Kont ja tema külge jäetud liha pandakse 4 toobi weega keema. Waht wõetakse päält ära, hariliku supi juured ja pipar lisatakse juurde ja keedetakse 2½—3 tundi. Tagasi jäetud toores kanaliha lastakse kaks korda läbi lihamajina ja valmistatakse sellest fritadellid nr. 26 järele. Läbilastud supi sees keedetakse valmistatud fritadellid 3 minutit, siis lisatakse keedetud, wäikeseks lõigatud kartulid supi sisse. Tirina sees klopitakse 2 muna kollased ½ klaasi rõõsa koorega segi ja keew supp walatakse pääle.

NB: Kui juwel wärsked erned ehk lilletapsad saada on, siis wõib neid enne fritadelli sissepanemist supi sees keeta ja ühes üles anda.

## Nr. 18. **Piimasupp mannaga.**

3 toopi rammusat piima ja 1 toop wett või 4 toopi kooritud piima keedetakse weerand naela wõiga (1 luf.) üles. Selle keewa piima sisse lastakse segades 1 keskmise suuruse tassi täis manna juurde. Supp lastakse segades 20—25 minutit keeda. Selle aja järele on manna küps. Waitse järele pandakse soola.

### Nr. 19. Piimasupp riisiga.

Pool naela riisi pandakse 1 toobi külma weega keema, selle weega keeb riis, kuni ta poolpehme on, kohe walatakse 2½ toopi piima ja 1 lusika täis wõid juurde. Kui riis piimaga täitsa keeb, walatakse wähe piima juurde. Seda korratakse 3—4 korda, kuni riis pehme on. Suurdevalamise jaoks jäetakse pool toopi piima. Soola lisatakse maitse järele juurde. Söödakse tambitud kaneeli ja suhkruga wõi ilma.

### Nr. 20. Piimasupp kimpidega.

2 toopi wett, 2 toopi piima ja lusika täis wõid wõi 4 toopi kooritud piima ja lusika täis wõid keedetakse üles. Selle keewa piima sisse pandakse nr. 24 järele tehtud kimpid theelusikaga ja keedetakse neid 5 minutit. Soola poolest tehakse supp parajaks.

### Nr. 21. Piimasupp mafaronidega.

1 toop wett, 3 toopi rammusat piima ja lusika täis wõid keedetakse üles, selle sisse pandakse wäikesteks tükkideks murtud kupaatunud mafaronid. Supp keeb, kuni mafaronid pehmed on. Soola lisatakse maitse järele juurde.

### Nr. 22. Sibula-supp.

30 toorest kartulit ja 10—15 sibulat kooritakse ja lõigatakse tahtmise järele peeneks ning pandakse nii palju külma weega keema, et nad kaetud on. See segu keedetakse puruks ja õrutakse läbi puusõela. See puder pandakse uuesti 2 toobi keewa piimaga tulele, juurde lisatakse 2 theelusikatäit soola, pool theelusika täit suhkrut, 10 tera pipart ja 1 lusika täis wõid. Keedetakse 5 minutit, kuni supp pakslis on.

Nr. 23. Kõrvitsa-supp.

2 naela kõrvitsaid keedetakse 1 1/2 toobi wee ja 1 thee-  
lusita täie soolaga pehmeks. Pääle keetmise pandakse sõela  
pääle tilkuma ja õõrutakse pakš läbi sõela. 2 toopi piima  
keedetakse 1 lusita täie wõi, 10 hafitud mõruda mandliga  
üles, kõrvitsa puder ja 2 lusita täit roosiwett ja maitse  
järele soola lisatakse juurde. Keedetakse 5—8 minutit.  
Sõõdakse kaneeli ja suhtruga wõi ilma.

## Supi sisse= wõi juurdeandmised.

### Nr. 24. Wõi-klimbid.

1 supilusika täis wõid õõrutakse wahuks, 3 muna,  $\frac{1}{2}$  forterit haput koort, rohkesti  $\frac{1}{2}$  naela jahu ja 1 theelusikas soola segatakse juurde. Taigen klopitakse hästi ja sellest taignast keedetakse 3—5 minutit wäikesed klimbid rammuleeme, kalasupi wõi piimasupi sees.

### Nr. 25. Keedetud klimbid.

$\frac{1}{2}$  toopi rammuleent keedetakse üles. Selle sisse lastakse kloppides  $1\frac{1}{2}$  naela peenikest jahu. Kui taigen pakks on ja kastruli küljest lahti lööb, riputatakse kloppides 2 peotäit manna juurde, segatakse kõwasti segi ja tõstetakse taigen kausi. Kui taigen pool-jahunud on, lööbakse üksikult 6 terwet muna taigna sisse, klopitakse kõwasti, kuni taigen auksifeks läheb. Sellest taignast tarwitatakse klimbid rammuleeme, kalasupi wõi piimasupi sisse.

### Nr. 26. Fritabellid (liha=pallid).

1 nael 2 korda läbi masina lastud looma-, lahja sea-, kana= wõi wajikaliha segatakse  $\frac{1}{4}$  naela sulatatud wõiga ja ühe leotatud ja puruks-õõrutud saiaga ära ning lisatakse maitse järele soola ja pipart juurde. Sellest segust wormitakse wäikesed pallid ja keedetakse neid 3 minutit supi sees. Soowi korral wõib wähem wõid panna, selle asemele 1 lusika täis haput koort.

### Nr. 27. **Kala-fritadellid** (kala-pallid).

1 purikas puhastatakse, liha lõigatakse kontide ümber ära ja lastakse 2 korda läbi masina. Selle juurde lisatakse  $\frac{1}{4}$  naela sulatatud võid, 2 leotatud ja puruks-õdrutud saia, 2 termet muna, väike nootsatäis pipart, maitse järele soola. Taigent klopitakse, kuni ta kerge on, ja lusika küljest lahti lööb. Sellest weeretatakse väikesed pallid ja keedetakse 3 kuni 5 minutit kalafupi sees.

See materjal arvatakse 1 naela kalaliha peäle.

### Nr. 28. **Keedetud riis** (supi juurde andmiseks).

Riis keedetakse külma veega ilma segamata üles. See mesi valatakse läbi sõela riisi peält ära, keedetakse veel 1—2 korda üles ja, kui riis pehme on, lisatakse maitse tarvis soola, vähe pipart ja võid juurde, segatakse õrnalt läbi, et riis plingiks ei lähe, lastakse 5 minutit kuuma pliidi-raua peäl aududa, vajutatakse külma veega loputatud sügavate waagnate jisse, peält tehtakse riis sõledaks ja pandakse külma kätte. Söömise eel lööakse ta seeist välja ja tarvitatakse rammuleeme juurde.

### Nr. 29. **Wähjallimid.**

$\frac{1}{4}$  naela vähjavõid segatakse 3 munaga,  $\frac{3}{4}$  naela jahu,  $\frac{1}{2}$  klaasi röõsa koorega, soola ja vähe suhkruga. Selle taignaga täidetakse vähjaseljad ja keedetakse neid mõni minut supi sees.

### Nr. 30. **Juustu-leivad ja praetud sai.**

I. Prantsjai lõigatakse väikse forme paustuks tükkideks ja määratakse üleni võid peäle. Või-saiadele riputatakse riivitud juustu peäle ja küpsetatakse ahjus ära.

II. Kopifalised prantsjaiad lõigatakse neljakandilisteks tükkideks, pandakse panni peäle ja lisatakse võist täpped juurde (10 kopika eest saia, 1 lusika täis võid). Pann lüüatakse ahju ja küpsetakse saia-tükid raputades pruuniks.

## Praed.

### Nr. 31. Loomapraad.

Looma tagumiseft weerandist lõigatakse fondid wälja, liha peksetakse ühestükis puunuiaga naha poolt pehmeks. 2 lusika täit wõid wõi raswa tehtakse paja põhjas pruuniks, klopitud ja märja lapiga puhtaks pühitud liha pandakse pruuni raswa sisse ja smooritakse ruttu tule pääl igaltpoolt pruuniks. Suurde lisatakse üks wäike peotäis soola (7—10 naela liha pääle). Kui praad ümberringi pruun on, lisatakse wähe wett juurde ja keedetakse tema wee juurde-walamise waral pehmeks. Liha tõstetakse wedelikuga seest wälja ja pandakse sooja. Järelejäänud wedeliku sisse lastakse üks peotäis jahu, selle juurde lastakse ruttu wähe külma wett ja pääle selle segatakse üks klaas haput koort ja noa otja täis tambitud pipart juurde. Kui kaste keema tõuseb, lastakse pool klaasi külma wett juurde ja walatakse koke läbi jämeda sõhwõdela ehk tarwitatakse ilma läbilasumata. Praad lõigatakse risti liha poole sõrme paksusteks tükkideks ja walatakse kaste üle prae ja söödatakse kartulitega wõi mõne toowitzuga aiawiljaga.

Loomapraad wõib ka suitsutatud pefti toibudega läbi tõmmata ja mooritakse siis nii, nagu juba nimetatud. Soowi järele pandakse ka moorimise ajal piprateri, würtsi, jämeda leiva koorikuid, porgandi-tükkiid ja fibulaid juurde.



### Nr. 32. **Sibula-flops.**

Looma tagumisest weerandist või pehmest seljatükist lõigatakse risti liha õhukesed viilud. Iga tükk flopitakse puuhaamriga mõlemalt poolt õhukeseks välja, serwadeist tõmmatakse nahad ära, riputatakse iga tüki pääle soola ja wähe pipart. 1 noa täis wõid lastakse panni pääl pruuniks minna, selle pääle pandakse ettemalmistatud lihatükid, nii et panni pääl üks kord liha on. See praetakse ruttu tule pääl kahe minutiga mõlemalt poolt pruuniks. Kui kõik lihatükid praetud on, praetakse järelejäänud pruuni sousti sees poole keerudeks lõigatud sibulad pruuniks, juurde lisatakse wähe jahu, haput koort ja wiimaks wähe külma wett. Raste walatakse üle flopsitükkide ja söödakse kartulitega või muu aiawiljaga.

### Nr. 33. **Beefsteaks.**

Looma seljatükist lõigatakse pehme liha välja ja lõigatakse sõrmepeaksusteks tükkideks. Sõilise raud- või puuhaamriga flopitakse iga tükk pehmeks ja laiaks, aga mitte õhukeseks. Wähe wõid lastakse panni pääl pruuniks minna, liha pääle riputatakse soola ja pipart ja praetakse ruttu tule pääl mõlemalt poolt pruuniks. Teise panni täie praadimise jaoks wõib kookus-wõid või raswa wõtta, kui tahtmine ja soow on. Raste tarwis tarwitatakse järelejäänud pruun wõi, mille juurde weel niipalju wõid või raswa ja wett lisatakse, kui lastet tarwitatakse.

See lihajöök ei kõlba kogunisti küpselt praadida, sest et liha siis tuimaks läheb.

### Nr. 34. **Roastbeef** (ahju=praad).

Looma tagumise kintsu ja seljatüki wahelt lõidatakse kõige luuga lihatükk ühetasa välja, flopitakse puunuiaga naha poolt pehmeks, riputatakse wäike peotäis soola pääle ja pandakse kuival t sügawa panniga kuuma praeahju. Wiie minuti pärast tõmmatakse pann poolelt välja (siis

peab praad juba pruuniks läinud olema), walatakse kulbiga wähe wett üle prae ja lükatakse jälle ruttu praad ahju ja walatakse iga 5 minuti järel. Nii praetakse see liha edasi ja pööratakse poole tunni pärast teise külje pääle. See külg peab ka pruuniks minema. Pooleteise tunniga küpsneb 15-naelaline praad walmis. See praad peab jeeft toores olema ja söödakse mäda=rõika kastega ja keedetud kartulitega.

### Nr. 35. **Lihatöögid ehk kotletid.**

3 naela looma=wõi wärsikaliha lastakse kaks korda läbi masina, 3 kop. eest saia leotatakse wee sees, pigistatakse kui=waks ja sõrutatakse lusikaga puruks wõi lastakse läbi masina. Liha, sai, 1 noatja täis pipart, maitse järele soola, 3 lusika täit haput koort, 1 lusika täis sulat wõid, ja soowi korral 1 peo täis läbimafindatud keedetud kartulid kastetakse hästi segi ja wormitakse kätega wõi noaga piklikud pooleteise sõrme pakused pätsid. Need praetakse pliidi pääl 5 minutit mõlemaltpoolt pruuniks. Söödakse koore=soustiga, keedetud kartulitega, salatiga wõi mõne aiawiljaga.

Kotletid sealiha st walmistatakse ilma wõi ja kooreta. Wuidu jääwad needjamad juurdelisandused, mis ülewal nimetatud on.

### Nr. 36. **Wärsika-praad.**

Wärsika tagumine weerand pestakse ja pandakse pikerifu panni pääle. Naha pool jääb esiti wastu panni. Prae alla walatakse pool toopi wett, prae pääle riputatakse üks wäike peotäis soola. Pann tõstetakse parajasse kuuma ahju. Iga 10 minuti järele walatakse praad tema all olewa weega üle. Kui see külg pruun on, pööratakse praad ümber, määratakse naha pool ühe lusika täie wõiga ära ja riputatatakse üks wäike peotäis riimleiba pääle. Praad pandakse ahju tagasi ja walatakse jälle 10—15 minuti järele. Kui wedelik otja lõpeb, walatakse uut wett juurde. Kui praad pruun ja pehme on, wõetakse ahjust wälja ja lõigatakse risti liha

waagna pääle lahti. Soust lastakse läbi sõela ja tarwita-  
takse ilma kooreta.

### Nr. 37. **Täidetud wafika-reis.**

Wafika esimesest weerandist ja rinnast tõmmatakse kõi-  
fondid välja. Täidis:  $\frac{1}{4}$  naela sulatatud wõid,  $\frac{1}{8}$  naela  
saiarüütleiba, 3 terwet muna,  $\frac{1}{2}$  theelusika täit soola ja 1  
peotäis hakitud peterselli-lehti segatakse segi. — Liha pühi-  
takse igalt poolt märja käterätikuga puhtaks. Sisemise liha-  
külje pääle riputatakse wähe soola, walmistatud täidis mää-  
ritakse jalafondi ajemele ning ribide ajemele, rullitakse liha  
pikku õrnalt kokku ja õmmeldakse serwad kinni. Liharull  
pandakse panni pääle (õmmeldud wastu panni), wähe wett  
walatakse alla ja praetakse praad 2 tundi paraja ahju sees.  
Praadimise ajal tõstetakse alt wedelikku iga 10 minuti järele  
prae pääle. Kui praad küps on, lõigatakse teda ettewaatli-  
kult wiiludeks ja seatakse ühe laia noa abil madala  
waagna pääle. Wedelikust, mis panni pääle järele jäi, teh-  
takse koore-soust, nagu eespool on õpetatud.

### Nr. 38. **Gliderklops** (kaabitud liha).

Looma-liha lõigatakse wiiludeks, klopitakse kogunisti  
puruks, kaabitakse noaga liha hästi peenikeseks ja sooned  
korjatakse välja. Paja sees keedetakse 1 lusika täis wõid,  
 $\frac{1}{2}$  korterit koort, nootsa täis pipart, soola ja wähe pul-  
jongi täitsa läbi. Ruttu segatakse selle sousti sisse kaabitud  
liha tule pääl. Mõne minuti järele on toores maitse ja  
wäljanägemine kadunud. Kohe walatakse sõõk waagna pääle  
ja antakse kuumalt kartulitega lauale. Selle sousti pääle  
arwatakse 2 naela liha.

### Nr. 39. **Põrsa-praad.**

Braepanni pääle seatakse puhtad, sõrmepaksused pilpad,  
2 pikuti panni ja 3 risti. Nende pääle pandakse loputatud  
põrsapraad (nahapool wastu pilpaid). Prae pääle ripu-

tatakse 1 peotäis soola (prae raskuse järele — väike wõi suur peotäis). Prae alla walatakse  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  toopi wett ja küpsetatakse praad ahjus. Praadimise ajal tõstetakse tema alla walatud wett iga 10—15 minuti järele prae pääle. Ruttu pandakse jälle üks kinni, et kuumus ei lahku. Kui prae päälmine külj pruun on, tõstetakse teda teise külje pääle, wõetakse pilpad alt ära ja lõigatakse terawa nooga wäikesed ruudud kamara sisse. Praad küpsetatakse niisama, nagu teine külj edasi, kuni kamar pruun on ja praad pehme. Sea-prae küpsetamine tuurib 3—4 tundi. Noore põrsa praad saab rutem küpsiks. Kui wesi all kahanenud on, walatakse kuuma wett juurde. On ahi liig kuum ja rüüb päält kamarat põletama, siis pandakse üks päältpolt märjaks-tehtud paber pääle. Seapraad sünnib hapu-kapsastega (weega keedetud) süüa. Kapsaste pääle walatakse prae-sousti päält rasw, segatakse läbi, seatakse laia prae-waagna pääle prae kõrwale. Soust walatakse üle prae wõid antakse kannuga juurde.

#### Nr. 40. Suitsufingi praad.

Suitsutatud fingi päält lõigatakse kamar ära, risti soont lõigatakse sünk (lahja ja pekk üheskoos) õhukesteks wiiludeks. Noaotsa täis wõid tehakse pannil pääl pruuniks, selle pääle laotakse üks kord lihawiilusid. Neid praetakse ruttu mõlemaltpoolt kollakaks, pandakse walmispraetud liha waagna pääle ja praetakse sellesama pruuni wedeliku sees edasi nii palju, kui liha tarwitatakse. Pääle selle praetakse liha järelejäänud pruuni wedeliku sees ratas-tekst-lõigatud sibulad pruuniks,  $\frac{1}{2}$ —1 klaas haput koort walatakse juurde, riputatakse pool peotäit jahu segades hulka ja lisatakse wähe wett juurde. Raste walatakse üle liha. Söödakse kartuliga.

#### Nr. 41. Sea ja wafika karbunad.

Sea seljaliha lõigatakse iga ribi wahelt lahku. Selja-kont raiutakse iga tüki küljest ära — ribi jääb liha juurde.

Iga ribi ots kaabitakse liha seesse wälja. Karbonad klopitakse liha-nuiaga laiale (nii et sõrmpatsufeks jääb).

Muna klopitakse taldriku pääl piimaga segi, jahu ja saia-riiwleiba segatakse pooleks teise taldriku pääle. Klopitud karbonadi liha kastetakse muna sisse, pääle selle riiwleiba segu sisse. Pääle riputatakse soola ja pipart, (1 noatja täis pipart ja 1 peotäis soola) ja praetakse pliidi pääl pruuni wõi wõi raswaga kollakas-pruuniks.

Karbonadi ei praeta äkilise tule pääl. Söödakse koore-soustiga ja aiawiljaga.

Wafika karbonad valmistatakse just nagu sea-karbonad, praadimiseks tarwitatakse aga palju rohkem raswa ehk wõid kui seakarbonadi jaoks.

#### Nr. 42. **Roll-flops** (sea- wõi loomaliha rullid).

Sea lahja liha (tagumisest weerandist) wõi loomaliha lõigatakse õhukesteks wiiludeks, klopitakse iga tükk neljakanti wälja, riputatakse soola ja pipart, suitsu-pekki wäikesed raasud ja 1 theelusika täis saia-riiwleiba ning peenikeseks-lõigatud sibulaid pääle. Pihawiilude otsad pööratakse üle selle täidise ja rullitakse iga tükk pikku kottu, köidetakse niidiga ümber kinni ja praetakse tule pääl pruuni wõi wõi raswaga ümberringi pruuniks. Siis pandakse rullid patta wähe wee wõi rammuleemega smoorima. Kui rullid pehmed on, wõetakse nende ümber niit ära ja seatakse nad waagna pääle. Järelejäänud wedelikust valmistatakse koore-soust.

Mimetatud täidise asemel wõib keedetud riisi (nr. 28) tarwitada wõi suitsupeki asemele tarwitatakse peenikeseks-lõigatud sea- wõi loomaraswa.

#### Nr. 43. **Smooritud neerud.**

Looma neerud kupaatakse keema wee sees ükskord üles, loputatakse külma weega ja lõigatakse pääle selle neid õhukesteks siiwideks. 1 paari neerude jaoks tehakse 1 kefmise suuruse lusika täis wõid paja põhjas pruuniks, selle sees smooritakse ettevalmistatud neerud mõni minut,

raputatakse 1 lusikatäis jahu segades neerude juurde, lisatakse ruttu  $\frac{1}{2}$  korterit külma wett,  $\frac{1}{2}$  tšitroni sahwrt ja pipart, soola maitse järele juurde ja sööakse kohe keedetud kartulitega.

NB: Neerud ei tohi kaua smoorida, sest et nad sellest kõwaks jääwad.

#### Nr. 44. Sea ribi praad.

Sea jaotamise ajal lõigatakse ribid rohke lihaga wälja, raiutakse ribide sisse praod, aga nii, et liha kokku rippuma jääb. See liha pandakse soola.

See soolatud ribiliha pandakse hapu piima wõi mee sisse liffu ja praaditakse pääle leotamise ahju sees ja fastetatakse tihti tema alla walatud weega. Liha praadib  $1\frac{1}{2}$  kuni 2 tundi. Söödakse hapude kapsastega ja kartulitega.

#### Nr. 45. Anipraad.

Ani kael, tiiwad ja jalad lõigatakse otšast ära ja tatwitatakse supi jaoks.

Ani pestakse seeft hästi puhtaks, riputatakse soola sisse ja täidetakse hapude kapsastega. Rinna=pool pandakse wastu panni, alla walatakse wett (1 korter) ja praaditakse ani nagu ribi=praad ahju sees. Kui selg pruun on, pööratakse rind ülespidi ja praaditakse ka see külg wedelikü ülewalamise waral ahju sees pruuniks. Noor ani tarwitaab  $1\frac{1}{2}$ —2 tundi küpsmise aega.

Anipraadi juurde sööakse ka pääle kapsaste küpsetatud õunu. Kapsad wõib ka paja sees keeta ja siis ani raswaga üle praadida, siis ei ole neid tarwis ani sisse toppida.

#### Nr. 46. Kanapraad.

Wanemad kanad keedetakse supi sees poolpehmeks ja praetakse siis wõiga paja sees pruuniks.

Noortele kanadele täidetakse rinna ja sääre naha alla seda täidist, mis wasikarüma jaoks õpetatud on. Sääre

fondi otsjad pistetakse tagumise soone alla, tiitwad pööratakse selja pääle. 1 lusika täis wõib tehtakse paja sees pruuniks, kana smooritakse wähe-haawal wee wdi rammuleeme juurde-walamise waral kollataks-pruuniks ja pehmeks. Poole tunniga on noor kana pehme. Juurde tehtakse koorekaste nr. 72 järele.

#### Nr. 47. Jänesepraad.

Jänesel tõmmatakse nii palju nahka päält ära, et wiimane nahk pääle jääb. Ribid lõigatakse kõige nahaga seljalihha küljest ära, praad loputatakse mitme weega. Suitsepikist peenikesed triibud tõmmatakse pöigiti läbi seljalihha ja tagumiste sirtide (pool naela pekki arwan ühe jänese pääle). Jänese pandakse seliti panni pääle. Prae alla walatakse praadimise ajal wähe wett, prae pääle pandakse üks suur lusika täis wõib. Kuuma ahju sees praadib jänese pruuniks, pööratakse selg pääle ja praetakse edasi, kuni see külge ka pruun on ja liha pehme. See praadimine tuurib poolteist tundi. Söödakse soustiga nr. 72 järele.

#### Nr. 48. Lambapraad.

Lamba tagumine weerand loputatakse ära ja pandakse panni pääle, nii et naha pool wastu panni jääb. Alla lifatakse pool toopi wett kastmiseks praadimise ajal. Pääle riputatakse üks wäike peotäis soola. Prae üle tõstetatakse lusikaga wett, umbes iga 10—15 minuti järele. Kui päälmine külge pruun on, pööratakse praad ümber ja praetakse niisama edasi, kuni see külge ka pruun ja praad pehme on. Praad lõigatakse ristis soont wiiludeks. Juurde söödakse seesama praadimise pruun kaste.

Kui wedelik kofku on keenud, walatakse wett juurde.

#### Nr. 49. Lamba smoorpraad.

Lamba esimene weerand raiutakse wäikesteks tükkideks, loputatakse ja smooritakse paja sees pruuni wdi wdi raswaga.

ära. Juurde lijatatakse peotäis soola ja vähehaaval wett. Kui praad igalt poolt pruun ja pehme on, tõstetakse praetükid kausi ja pandakse sooja. Järelijäänud wedelikku sisse pandakse soolatud wee sees pehmeks keedetud terwed kapsapääd, smooritakse nad wähe üle ja seatakse pääle smoorimise keft praewaagnat. Mõlemalt poolt seatakse prae tükid üles ja soust walatakse üle. Soowi korral wõetakse kartulid ka juurde.

#### Nr. 50. Kalapraad.

Suured kalad puhastatakse soomustest ja sifikonajära. Kala lõigatakse pikuti lõhti ja siis kolme sõrme laius-  
tets tükkideks. Kalatükid kastetakse klopitud muna sisse ja pääle selle saia-riimleiva ja jahu sisse (riimleiba ja jahu segatakse pooleks). Kalatükid pandakse kuuma panni pääle pruuni wõi, raswa wõi kookus-wõi sisse, pääle riputatakse soola ja wähe pipart. Kala praetakse pliidi pääl kollakas-pruuniks, tõstetakse waagna pääle ja valmistatakse harilik koore-souft. Kala juurde on kartulid ja magus salat sündjad, nagu: kuremarja, õuna, sõstra ja kõrwitsa salat.

Kalajouft peab walgas olema.

#### Nr. 51. Linnupraad.

Puhastatud ja pestud lind smooritakse  $\frac{1}{4}$  naela wõiga ja walatakse wähehaaval  $\frac{1}{2}$ —1 korter rammuleent wõi keewa wett juurde. Kui tahtmine on, wõib rinnast suitsepeti triibud läbi tõmmata wõi ilma selleta praadida. Kui lind pehme on, lõigatakse tema pikuti lõhti ja keedetakse souft 1 lusika täie koorega läbi. Praadimine tuurib pool kuni kolmneljandikku tundi. Söödakse kartuli ja magusa salatiga.



## **Aiawilja-söögid.**

### **Nr. 52. Stootitud kaalikad või porgandid.**

Kaalikad või porgandid kooritakse ja lõigatakse kandilisteks tükkideks. Ettevalmistatud aiawili loputatakse puhtaks ja pandakse niipalju weega keema, et weji üle ulatab. Keemise ajal pandakse 1 tükk wõid juurde, ja kui aiawili pehmeks on keenud, riputatakse segades niipalju jahu juurde, et medelik patksiluks läheb. Maitse järel lisatakse foola juurde. Söödakse kuumalt heeringa, külma wõi sooja liha kõrwale.

### **Nr. 53. Smooritud kaalikad.**

Pool klaasi suhkrut tehakse kuiwa paja sees pruuniks, selle juurde pandakse pool naela wõid või  $\frac{1}{4}$  naela kookoswõid. Kui suhkur ja wõi sulal on, lisatakse 3 suurt kooritud ja kandiliseks-lõigatud kaalikat juurde ja smooritakse nad pruuniks ja pehmeks, ilma et wett juurde walataks. Söödakse praadide juurde.

### **Nr. 54. Täidetud kaalikad.**

Wäitejed kooritud kaalikad keedetakse foolatud wee sees pehmeks, päält lõigatakse igal kaalikal kaas ära, siju kaabitakse theeluskaga seeft wälja nümoodi, et ümbrus terweks jääb. Siju hahtatakse peeneks, segatakse (poole toobi siju pääle)  $\frac{1}{4}$

naela wõid wõi raswa, 3 terwet muna, wäite noaotsa täis pipart ja maitse järele soola juurde ning täidetakse see segu iga kaali ümbruse sisse, kaas pandakse pääle, päält määratakse klopitud munaga üle, riputatakse riivleiba kaalika pääle ja seatakse panni pääle. Igale kaalikale pandakse üks wäite tükk wõid wõi raswa kaane pääle ja küpsetatakse ahju sees kollakaks-pruuniks. Sõbdakse kuumalt ilma kõigeta wõi prae juurde.

#### Nr. 55. **Stoowitud magushapu kapsad.**

3 kapsapääd lõigatakse peenikeseks ja pandakse hästi wähe weega keema. Kui kapsad pehmed on, lisatakse neile 1 köögilusika täis wõid wõi raswa juurde. Soola, suhkurt ja äädikat lisatakse maitse järele juurde ja wiimati walatakse 1 klaasist hapu-koorest ja 2 peotäiest jahust walmistatud tumm segades juurde. Sõbdakse külma wõi kuuma prae wõi heeringa juurde. Wõib ka jahu ilma kooreta sisse tolmutada.

#### Nr. 56. **Täidetud kapsad.**

Üks kapsapää puhastatakse wälisest lehtedest ära ja keedetakse soolatud wee sees. Kapsas ei tohi laguneda. On ta keemud, tõstetakse ta wahukulbi wõi sõdelaga wee seest wälja, lõigatakse päält üks õhukene kaas ära, siju wõetakse kapsapää seest wälja ja hakitakse noaga peenikeseks. Selle hakitud kapsa siju juurde pandakse 2 lusika täit sula wõid, 1 toores muna, soola, pipart ja 1 wäite peotäis saiariivleiba. Segatakse kõik läbi, täidetakse kapsa ümbruse sisse ja kaas pandakse pääle. Täidetud kapsapää kõidetakse ümbertrinki peenikesse nõõriga finni, kõidetakse puhta lapi wõi salwraiti sisse ning pandakse ühe wäikse taldrikuga patta keema, soolatud wee sisse keema.  $\frac{3}{4}$  tunni järele wõetakse kapsapää wee seest wälja, seatakse ilma lapita ümarguse waagna wõi taldriku pääle, lõigatakse nõõrid päält läbi ja tõmmatakse kõrwalt kapsa alt wälja. See aiawili sõbdakse külma wõi kuuma liha juurde, wõi ka suitsufingi juurde.

### Nr. 57. Kartuli-totletid.

3 naela teedetud kartulid lastakse läbi majina võdi tambitakse puruks. Selle pudru sisse kastetakse 3 muna, maitse järele soola ja niipalju jahu, et puder kindel on ja ei lagune. Sellest weeretatakse piklitud, pöidla-paksused pätsid, weeretatakse klopitud muna ja riivleiva sees ja praetakse pliidi pääl võdi, rasva võdi kookus-võiga. See on iseseisew söök. Võib ka liha juurde tarvitada. Söödakse kuremarja-salatiga.

### Nr. 58. Stoowitud perload.

Perload teedetakse külma weega üks kord üles, wefi walatakse päält ära, oad loputatakse ja pandakse uuesti rohkesti külma weega keema. Juurde lisatakse üks tükk võid (2 naela ubade pääle üks suur lusika täis). Nad teedetakse pehmeks. Kui wefi kahanenud on, walatakse wett wähe juurde. Maitse tarwis lisatakse ubadele äädikat, suhkurt ja soola juurde. Jahu ei ole tarwis. Perload lähewad isenesest pakslituks, kui nad pehmeks keewad. Antakse prae juurde.

### Nr. 59. Lillekapsa pudding.

3 wäikest lillekapsapääd puhastatakse wälimistest lehtedest ja teedetakse soolatud keewa wee sees pehmeks. Lillekapsad jaotatakse pääle keetmist üksikuteks wäikesteks roosideks ja pandakse wõiga määritud wormi sisse. 1 lusika täis wõid õrutakse wahuks, selle juurde lisatakse 2 lusika täit jahu,  $\frac{1}{2}$  theelusika täit soola, 3 munakollast ja 1 wäike lusikas suhkurt. See segu walatakse segades  $\frac{1}{4}$  toobi keewa piima hulka ja kui kogu wähe pakslituks hakkab minema, walatakse teda kõhe üle wormi sisse seatud lillekapsa. Worm tüpses 20 min. ahju sees ja sööakse pruuni wõiga. Lillekapsa asemel wõib iga teist aiawilja tarwitada.

naela wõid wõi raswa, 3 terwet muna, wäike noatja täis pipart ja maitse järele soola juurde ning täidetakse see segu iga kaali ümbruse sisse, kaas pandakse pääle, päält määratakse flopitud munaga üle, riputatakse riimleiba kaalifa pääle ja seatakse panni pääle. Igale kaalikale pandakse üks wäike tükk wõid wõi raswa kaane pääle ja küpsetatakse ahju sees kollataks-pruuniks. Söödakse kuumalt ilma kõigeta wõi prae juurde.

### Nr. 55. **Stootitud magushapu kapsad.**

3 kapsapääd lõigatakse peenikeseks ja pandakse hästi wähe weega keema. Kui kapsad pehmed on, lisatakse neile 1 köögilusika täis wõid wõi raswa juurde. Soola, suhkurt ja äädikat lisatakse maitse järele juurde ja wiimati walatakse 1 klaasist hapu-koorest ja 2 peotäiest jahust walmistatud tumm segades juurde. Söödakse külma wõi kuuma prae wõi heeringa juurde. Wõib ka jahu ilma kooreta sisse tolmutada.

### Nr. 56. **Täidetud kapsad.**

Üks kapsapää puhastatakse wälisest lehtedest ära ja keedetakse soolatud wee sees. Kapsas ei tohi laguneda. On ta keenud, tõstetakse ta wahukulbi wõi sõelaga wee seest wälja, lõigatakse päält üks õhukene kaas ära, sisse wõetakse kapsapää seest wälja ja hakatakse noaga peenikeseks. Selle hakitud kapsa sisse juurde pandakse 2 lusika täit sula wõid, 1 toores muna, soola, pipart ja 1 wäike peotäis saiariimleiba. Segatakse kõik läbi, täidetakse kapsa ümbruse sisse ja kaas pandakse pääle. Täidetud kapsapää lõidetakse ümbertringi peenikesse nõõriga kinni, lõidetakse puhta lapi wõi salwräti sisse ning pandakse ühe wäikse taldrifuga patta keema, soolatud wee sisse keema.  $\frac{3}{4}$  tunni järele wõetakse kapsapää wee seest wälja, seatakse ilma lapita ümarguse waagna wõi taldrifu pääle, lõigatakse nõõrid päält läbi ja tõmmatakse kõrwalt kapsa alt wälja. See aiawili söödakse külma wõi kuuma liha juurde, wõi ka suitsufingi juurde.

### Nr. 57. Kartuli-totletid.

3 naela keedetud kartulid lastakse läbi majina või tambitakse puruks. Selle pudru sisse kastetakse 3 muna, maitse järel soola ja niipalju jahu, et puder kindel on ja ei lagune. Sellest weeretatakse pillitud, pöidla-paksused pätsid, weeretatakse klopitud muna ja riivleiva sees ja praetakse pliidi pääl või, rasva või kookus-õliga. See on iseseisew söök. Võib ka liha juurde tarvitada. Söödakse kuremarja-salatiga.

### Nr. 58. Stoomitud perload.

Perload keedetakse külma weega üks kord üles, weji walatakse päält ära, oad loputatakse ja pandakse uuesti rohkesti külma weega keema. Juurde lisatakse üks tükk võid (2 naela ubade pääle üks juur lusika täis). Nad keedetakse pehmeks. Kui weji kahanenud on, walatakse wett wähe juurde. Maitse tarwis lisatakse ubadele äädikat, suhkurt ja soola juurde. Jahu ei ole tarwis. Perload lähewad isenesest pakslituks, kui nad pehmeks keewad. Antakse prae juurde.

### Nr. 59. Lillekapsa pudding.

3 wäikest lillekapsapääd puhastatakse wälimistest lehtedest ja keedetakse soolatud keewa wee sees pehmeks. Lillekapsad jaotatakse pääle keetmist ükshituteks wäikesteks roosideks ja pandakse õliga määratud wormi sisse. 1 lusika täis võid õrutakse wahuks, selle juurde lisatakse 2 lusika täit jahu,  $\frac{1}{2}$  theelusika täit soola, 3 munakollast ja 1 wäike lusikas suhkurt. See segu walatakse segades  $\frac{1}{4}$  toobi keewa piima hulka ja kui kogu wähe pakslituks hakkab minema, walatakse teda koge üle wormi sisse seatud lillekapsa. Worm tüpses 20 min. ahju sees ja sööakse pruuni õliga. Lillekapsa asemel võib iga teist aiawilja tarvitada.

## Nr. 60. Stoovitud kartulid.

Kartulid lõigatakse päale toorimise väikesteks raasudeks, loputatakse ja keedetakse soolatud veega pehmeks. Besi kurnatakse päält ära, kartulite päale valatakse piima (niipalju, et kartulitest mitte üle ei ulata), üks lusika täis võid, theelusika täis suhkurt, soola ja väike noatja täis riivitud mustat=pähklid. Tule pääl keeb piim üles, segatakse õrnalt segi ja söök audub veel mõni minut pliidi serwa pääl. Söödakse singi või praadide juurde.

## Nr. 61. Smooritud kapsad.

3 kapsapääd lõigatakse pooleks ja riivitakse peenikeseks.  $\frac{3}{4}$  klaasi suhkurt tehakse paja sees ilma weeta pruuniks, ruttu lastakse  $\frac{1}{2}$  naela võid juurde, segatakse ja lisatakse kapsaid hulka. Segades, aga mitte wajutades, smooritakse kapsad pehmeks ja pruuniks. Kui kapsad waagna pääle tõstetakse, lisatakse wähe soola ja soowi järele äädikat juurde.

## Nr. 62. Kuivatatud oad.

Pool naela kuivatatud ube loputatakse ja keedetakse 1 toobi külma veega pehmeks. See tuurib  $1\frac{1}{2}$  tundi. Besi walatakse ubade päält ära ja lisatakse 2 suurt lusika täit võid või raswa ja 1 korterist röõsast või hapust koorest ja ühest väiksest peotäiest jahust walmistatud tumm juurde. Dad segatakse ära, keedetakse veel üks kord üles, tehakse soola ja suhkruga parajaks. Söödakse heeringa, singi või prae juurde.

## Nr. 63. Wärsked erned porganditega.

1 taldriku täie koortest=puhastatud erneste juurde wõdetakse 1 väiksem taldriku täis puhastatud väikseks lõigatud porgandisi ja keedetakse kergesti soolatud keewa veega

pehmeks. Juurde lisatakse 1 lusika täis võid, ja 1 peotäis jahu tolmutatakse sisse. Viimaks segatakse 1 väike peotäis hakitud peterjelli lehti juurde. Maitsetakse soola poolest ja soovi korral lisatakse vähe suhkurt juurde.

#### Nr. 64. **Stoovitud hapud kapsad.**

1 toop hapu-kapsaid keedetakse  $\frac{1}{2}$  toobi weega ja  $\frac{3}{4}$  naela võid võid rasvaga (3 lusika täit) väikese tule pääl  $1\frac{1}{2}$  tundi. Kui kapsad pehmed on, riputatakse 1 väike peotäis jahu juurde ja segatakse 1 lusika täis haput koort hulka.

Soovi järele võib 1 lusika täis suhkurt juurde lisada.

#### Nr. 65. **Mitmesugused aiaviljad pruuni võiga.**

Järgmised aiaviljad keedetakse soolatud wee sees pehmeks ja tarvitatakse üksikult või mitmed jeltjid korraga: Borgandid, erned, oad (lõigatud oad), lillekapsad, lihtkapsad (suuremas tüüsis), spargelid 2 tolli pikuseks lõigatud. Aiavili tõstetakse sõdelaga wee sees välja, seatakse waagna pääle, prae või singi kõrvale. Üle valatakse pruun võid.

Wõid praetakse niikaua, kuni ta pruuniks läheb. Põlemise eest peab hoitama.

#### Nr. 66. **Spinat.**

Spinadi-lehed nopitakse warte küljest ära, kupaatakse keema wee sees ja loputatakse külma weega üle. Spinat pandakse sõela pääle nõrguma, hakatakse noaga hakklaua pääl hästi peenikeseks. Paja põhjas sulatatakse 1 suur lusika täis võid, spinat pandakse juurde ja keedetakse segades. Juurde lisatakse pool klaasi röõska koort, soola ja soovi pääle suhkurt. Keedetakse 5—7 minutit. Siis riputatakse 1 lusika täis riivleiba juurde. See arv käib 1 jupi-taldriku täie walmis-hakitud spinadi pääle. Ehitakse kõwaks-keedetud munadega.

## Nr. 67. Lilletapsad kastega.

Lilletapsad puhastatakse välimistest lehtedest ära, jätatakse ühksituteks nappudeks või jäetakse ühte. Lilletapsad keedetakse keeva soolatud wee sees 5 minutiga pehmeks, mõetakse mahukulbiga keeva wee seest välja ja walatakse spargeli-soust (nagu nr. 73 õpetab) üle lilletapsaste. Söödakse singi, külma või kuuma prae juurde.

## Nr. 67-a. Aiawilja kotletid.

1 nael mitmesugust aiawilja nagu: porgandid, peterjellid, selleried, kaalikad ja kartulid puhastatakse ja keedetakse mõimalikult suurteks tükkideks lõigatult soolatud wee sees (wähe wee sees) pehmeks. Weji lastakse läbi sõela ära jooksta ja tarwitatakse suppide jaoks. Aiawili aga õõrutakse läbi sõela ja segatakse selle pudru juurde 2—3 peotäit riiswäsa, soola, 1 muna ja 1—2 wäikest lusika täit sulatatud wõid. Sest weeretatakse wäikesed ümargused kotletid ja praetakse pruuni wõiga pliidi pääl mõlemalt poolt pruuniks. Panni pääle järele jäänud wõi sisse lisatakse 1 wäike lusikatäis jahu, wähe külma wett ja 1—2 lusikatäit tomadi putru. See kaste walatakse üle kotlettide.



## Rasted (joustid).

### Nr. 68. Mädarõifa-kaste.

Üks mädarõifa juur kaabitakse päält puhtaks ja riivitakse peenikeseks. Selle juurde segatakse üks kulbi täis kala- või lihapuljongi, pool korterit paksu hapu-koort, soola ja pool theelusika täit suhkurt. Seda kastet sööakse keedetud kala, supiliha või roastbeefi kõrwale.

### Nr. 69. Wanilje-kaste.

1 toop piima või röõska koort keedetakse üles, selle sisse pandakse üks lõhkitõmmatud kepp waniljet. 4—5 muna-kollast õõrutakse  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  klaasi suhtruga wahuks ja walatakse segades, tule pääl, keewa piima sisse. Kui segades tunda on, et piim paksum hakkab minema, siis tõmmatakse kastrul ruttu tule päält ära ja walatakse kaste külma kausi sisse. Tarwitatakse magusate söökide kõrwale.

### Nr. 70. Sahwti-kaste.

1 toop weit, 1 korter kanget marjajahwti,  $1\frac{1}{2}$  klaasi suhkurt ja üks sõrmepikune tükk kaneeli pandakse keema. Selle sisse lastakse segades kui keeb üks kuhjaga supilusika täis, poole klaasi wee sees leotatud kartulijahu. Bedelit tõmmatakse ruttu tule päält ära ja walatakse kannu või kausi sisse. Bruugitakse kuumalt või külmalt magusate söökide

## **Esseeögid.**

### **Soojad ja külmad.**

#### **Nr. 75. Wärste kapsa wormiroog.**

2 naela värste sea- või loomaliha lõigatakse õhusteks viiludeks, klopitakse wälja ja praetakse või ehk raswaga ruttu tule pääl pruuniks, iga tüki pääle riputatakse soola ja pipart. 2 wäikest kapsapääd lõigatakse pooleks, ribid wõetakse wälja, kapsad keedetakse soolatud wee sees pehmeks ja tõstetakse sõela pääle nõrguma. Worm määratakse raswaga ja seatakse üks kord kapsalehti, siis liha, selle pääle haput koort, raswa või wõid, jälle kapsalehti ja siis järelejäänud koort ja raswa ja wiimati walatakse  $\frac{1}{2}$  korterit rammuleent juurde ja küpsetatakse ahjus  $\frac{3}{4}$ —1 tund. Selle portsjoni pääle arwatakse 1 korter haput koort ja 1 lusika täis wõid.

#### **Nr. 76. Hapu kapsa wormiroog.**

$1\frac{1}{2}$  toopi hapu-kapsaid keedetakse wähe wee ja  $\frac{1}{2}$  u. sealihaga (soolatud) pehmeks.  $\frac{1}{2}$  naela suitsu Wieni-worstidid või nende asemel  $\frac{1}{2}$  naela wäikesteks raasudeks lõigatud suitsusinki, järelejäänud praeliha raasud või frikadellid, 1 korter haput koort,  $\frac{1}{4}$  naela wõid tarwitatakse kapsaste juurde. Määritud wormi sisse pandakse üks kord kapsaid, selle pääle tollipikuseks lõigatud worstid, praeraasud, sealiharaasud,

jälle kapsad jne. Kõige päälmises reas peavad kapsad, koor, rasv ja 1 peotäis saiariivleiba olema. Üle valatakse 1 korter rammuleent. Küpsetatakse  $1\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  tundi. Söödakse kuumalt.

### Nr. 77. Kapsa-rullid.

Kapsalehed keedetakse soolatud vees sees poolpehmeks ja pandakse sõela päale nõrguma. 2—3 lehte seatakse üksteise päale. Keedetud lihast täidist, mis niisamuti valmistatud, nagu pirukate jaoksgi, nr. 237 järele, pandakse üks lusita täis lehtede keskele. Lehe servad tõmmatakse üle liha kottu, niihästi pituti kui risti ja mähitakse niidiga finni. Kui kõik rullid tehtud on, praetakse neid ahjus või pliidi pääl. Tarvitatakse kuumalt.

### Nr. 78. Liha kartulipudru sees.

Keedetud või praetud liha lastakse läbi masina ja valmistatakse nagu piruka täidis nr. 237 järele. Järelejäänud keedetud kartulid valmistatakse nagu kotlettide tarwis nr. 57 järele. Sellest kartulipudrust vajutatakse 1 lusita täis õhufeseks, päidla suurune liha-rull pandakse pudru päale ja vajutatakse pudrutüki servad üle liha igalpoolt kõvasti ligi ja filedaks. Liha on siis täielikult kaetud. Worm on kandiline või piklik. Pööratakse saiariivleiva sees ja küpsetatakse pruuni või või rasvaga pruuniks. Söödakse koore-soustiga nr. 72 järele.

### Nr. 79. Täidetud purikas (haug).

$2\frac{1}{2}$ —3-naelaline purikas puhastatakse soomustest puhatakse, loputatakse ära ja lõigatakse pää juurest nahk ümbert lõhki. Nahk võetakse lõhkilõigatud kohast finni ja tõmmatakse sabani maha. Saba jääb naha külge. Et nad ühte jääda võiks, lõigatakse liha ja kondid saba juures läbi. Liha lõigatakse kondi küljest ära, lastakse 2 korda läbi liha-

masina. Liha kaalutakse ära ja arvatakse 1 naela kalalihha pääle  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  naela wõid, 2 riivitud prantsjaia, 1—2 theelufika täit soola, 1 noaotsatäis pipart ja 2 muna. See kõik segatakse ja flopitakse kalalihhaga ühes, kuni segu kergeks ja walgeks läheb. See segu täidetakse õrnalt naha sisse, pää õmmeldakse otja ja keedetakse jeda kala pool tundi keewa, soolatud wee sees, mille juurde pipart ja siballat on lisatud. Järelejäänud täidiseist weeretatakse üks piklik kufel ja keedetakse kalaga ühes. Söödakse külmalt äädikaga.

Kui kala liig täis on topitud, siis keeb ta lõhki.

NB. Söödakse Majonesi-kastega nr. 74 wõi kuumalt tomadi kastega.

### Nr. 80. Kala wormiroog.

Järelejäänud keedetud kala puhastatakse luudest. Määritud wormi sisse seatakse kord kalaraasusid, pipart, soola, haput-koort, wõtäppeid, riivitud juustu, kartuliwiilusid jne., kuni kõik ära on tarwitatud. Pääle walatakse 1 korteri piimaga flopitud 2 muna. Soowi pääle pandakse jelle söögi pääle muretqigna kaas.

Muretaigen nr. 163. Urwe: 1 supitaldrefu täis kala, 1 väike taldref kartuli sheibisid, 2 lusikat wõid, 1 klaas koort ja 1 alustassi täis riivitud juustu.

### Nr. 80-a. Kala wormiroog keetmise wormis.

1 klaas piima keedetakse 1 lusika wõiga ja 1 lusika jahuga üles. 6 munakollast flopitakse ja walatakse keedetud piima juurde keewalt, siis lisatakse wähe soola, pipart ja mahuks löödud munawalge juurde ja wiimaks pandakse 2—3 naela keedetud ja luudest puhastatud kala segu hulka. See roog walatakse määritud keeduwormi. Keedetakse  $\frac{3}{4}$  tundi wee sees.

Söödakse Hollandi kastega nr. 71-a.

## Nr. 81. Reedetud kala.

Wett feedetakse kala katlas wõi suure sügawa panni pääl wähe pipra, würtsi, sibula ja niipalju soolaga, et paras supi maitse on, üles. Sellesse keewa wette tõstetakse suured kalad ühe riide<sup>1)</sup> pääl. Kala peab üleni wee sees olema; keeb, kuni film wälja tuleb. Kala tõstetakse riide nurkadest kinni wõttes panni päält wälja, waagna pääle, kus riie alt wälja tõmmatakse. Kala ümber seatakse feedetud kartulid, juurde antakse munakaste, nagu nr. 71 õpetab ehk Hollandi soust.

## Nr. 82. Singi ja makaroni wormi-söök.

1 nael makaronisid feedetakse keewa soolatud wee sees pehmeks, tõstetakse sõela pääle ja walatakse külma wett üle makaronide. Poolteist naela juitsufinki lõigatakse (taruliha ja peff segi) wäikesteks neljanurgelisteks raasudeks.  $\frac{1}{4}$  naela juustu riivitakse ära,  $\frac{1}{2}$  naela raswa wõi wõid, 1 korter haput-koort ja 1 korter rammuleent wõi rööska piima tarwitatakse selle sõogi jaoks. Worm määratakse wõi wõi raswaga ära: Põhja pandakse üks õhutene kord makaroni, wõi-täpped, koort ja riivitud juustu, selle korra pääle singi-raasud, jälle makaronid, jne., kuni wormi kolm neljandikku täidetud on. Kõige päälmisesse korda peab makaronid, wõi, koor, juust ja 1 korter rammuleent pandama. Söök küpsutatakse ahjus kolmweerand tundi. Söödakse kuumalt õhtuks.

## Nr. 83. Fenchon. (Liha wormi-roog).

Järelejäänud supiliha lastakse läbi masina, sellega ühes 1—2 heeringat. Suurde segatakse sulawõid, haputkoort wõi raswa wõi järelejäänud prae-soustitid. Pipart ja soola maitse järele. Worm määratakse ära ja pandakse kord lihasegu, kord feedetud kartuli-wiilusid jne., kuni wormist kolm-

1) Kui majas kalakeetmise katalt ei ole, mille sees wäljatõstmise sõel kase käsirauaga on, siis tarwitatakse selle katla asemel panni ja puhastuspestud ja loputatud riidet.

weerand täis on. Kõige viimaks lisatakse mõni täpp võid pääle ja üks peotäis saiariivleiba. Kõpsatakse ahjus kolmweerand tundi.

Koort ja võid või järelejäänud sousti pandakse soovi järele, kas vähem või rohkem.

#### Nr. 84. Heeringa ja kartuli ahju-söök.

3 suuremat heeringat leotatakse, puhastatakse ja hakitakse peenikeseks,  $1\frac{1}{2}$ —2 toopi keedetud kartulid lõigatakse viiludeks. Kartulid pandakse määratud wormi sisse ja nende wahaie riputatakse hakitud heeringas, 3 muna klopitakse segi ja lisatakse nende juurde  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  toopi piima, walatakse üle wormi-söögi ja kõpsatakse pool tundi ahjus. Söödakse kuumalt.

Terwete munade asemele võib järelejäänud munawalget tarwitada või  $\frac{1}{4}$  toopi wärsket piima röösa piima juurde walada.

#### Nr. 85. Heeringa-taste.

3 heeringat leotatakse 1 öö, puhastatakse nahast ja luudest ära ja hakitakse peenikeseks. 1 lusita täis võid või raswa sulatatakse paja sees ja segatakse  $1\frac{1}{2}$  korterit hapukoort, või pool osa piima juurde. Noa otsa täis pipart ja hakitud heeringas pandakse patta ja keedetakse segades 5 minutit. Siis lisatakse üks peotäis saiariivleiba juurde, segatakse läbi ja tõmmatakse tule päält ära. Söödakse keedetud kartulite kõrwale.

#### Nr. 86. Heeringa-souft II.

3 leotatud heeringat pestakse ära ja tõmmatakse kõhu jeeft joolikad wälja. Heeringad praetakse panni pääl või või raswaga pruuniks, walatakse 1 korter hapukoort üle heeringate, keedetakse, kuni koorele hästi heeringa maitse

juurde tuleb, siis riputatakse segades 1 peotäis saiariivleiba juurde ja walatakse madala waagna pääle. Heeringas lõigatakse tükkideks ja jäetakse sousti sisse. Söödakse keedetud kartulitega.

#### Nr. 87. Singi munakook.

$\frac{1}{2}$  naela sini lõigatakse väikesteks neljanurgelisteks raasukesteks. 4 muna klopitakse segi, juurde lisatakse pool korterit röõska koort või piima ja segatakse singi juurde. Ümarguse kestmise suuruslega panni pääl lastakse noaotsa täis võid pruuniks minna, muna ja singi segu walatakse pääle ja praetakse pliidiraua pääl paksums. Terwelt võetakse see kook suure taldriku pääle, lõigatakse ringi 2 sõrme laiusteks tükkideks ja söödakse soojalt.

#### Nr. 88. Rührei. (Munapuder).

5 muna klopitakse segi,  $\frac{1}{2}$  theelusika täit soola, noaotsa täis pipart, pool korterit röõska koort või piima klopitakse segi, 1 supilusika täis võid ja munasegu keedetakse väikse kastruli sees, üle põhja lusikaga tõmmates, kuna muna tükki hakkab jääma. Ruttu võetakse sõõk tulelt ära, walatakse waagna pääle ja söödakse kuumalt singi või külma praega.

Muna ei tohi niikaua keeda, kuni sõõk vesijeks jääb. Siis on toit rifutud.

#### Nr. 89. Ochsenaugen. (Praetud munad).

Ümarguse või augulise panni pääle pandakse väike tükk võid väikse tule pääle sulama. Kui pann kuum on, lõõdakse munad üksteise kõrvale, või iga augu sisse, ettevaatlikult, nii, et rebu keht walget terwelt seisma jääb. Väikse tule pääl praetakse munad, kuni walge küps on, kollane aga veel poolwedel. Ettevaatlikult tõstetakse munad madala waagna pääle, iga muna pääle riputatakse wähe soola ja pipart. Söödakse kuumalt, kas äädikaga ehk ilma.

### Nr. 90. Riis ja liha wormiroog.

Nr. 28 õpetuse järele keedetud riis ja järelejäänud praetükid, kotletid, seasupiliha või lambapraad segatakse kordamööda riisiga vahetades järelejäänud prae-soustiga või koorega ja rasvaga wormi sisse. Pääle walatakse  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  toopi rammuleent ja küpsetatakse worm  $\frac{1}{2}$  tundi ahjus.

### Nr. 91. Linnu või kana wormiroog.

Järelejäänud linnuliha, kanapraad, singiraasud, praetud jeened, riivitud juust, keedetud kastaniad, fritadellid ja väiksed muretaigna kringslid nr. 163 järele valmistatud, koor ja või segatakse eespool õpetatud wormiroogade järele määratud wormi sisse ja küpsetatakse  $\frac{3}{4}$  tundi ahjus. Pääle pandakse muretaigna kaas.

Kõik lihad lõigatakse väikseks ja seatakse korra järele muu materjaliga segi.

### Nr. 92. Sissetehtud heeringad.

Heeringad leotatakse 12 tundi, nahk tõmmatakse päält ära ja luud võetakse välja. Heeringa pooled laotakse purki, iga heeringa korra wahela seatakse fibula wiilud, ja, kui võimalik, mõni hapu kurgi tükk. Pääle walatakse pipra ja würtsiiga keedetud jahtunud äädikas. Purk kõidetakse kinni. Paari päewa järele võib heeringaid tarvitada.

### Nr. 93. Rullheeringad.

Heeringad leotatakse ja puhastatakse nahast ja luudest, heeringa pooled seatakse hakklaua pääle nii, et sifemised pooled ülespidi jääwad. Kõwaks-keedetud ja hakitud munad riputatakse heeringate pääle, rullitakse iga heering kō w a s t i pikuti kokku ja pistetakse iga heeringa ots ühe nelgiga kinni. Heeringa rullid seatakse püsti üksteise pääle, purgi sisse, poolsoojalt walatakse pipra ja würtsiiga keedetud äädikas heeringa pääle.



## Nr. 94. **Järeltehtud heeringas.**

1 heeringas leotatakse ära, tõmmatakse naht päält maha ja luud jeeft wälja. Heeringaliha lastakse 5-e kartuliga läbi masina. Selle juurde kastetakse maitse järele äädikat, pipart ja haput koort. Sellest taiguast wormitakse 2 heeringat ja ehitakse hakitud munaga ära.

## Nr. 95. **Sült wasikapääst.**

Wasita pää, jalad ja siikond puhastatakse ära, loputatakse ja kupaatakse külma weega üks kord üles, loputatakse ja pandakse siis uuesti külma weega keema. Kui liha keema tõuseb, wõetakse waht päält ära, lisatakse 25 tera pipart, 15 tera würtsi, 1 peotäis soola ja 2 kooritud ja lõhki-lõigatud sibulat juurde ning keedetakse, kuni liha pehme on. Liha tõstetakse kausi, wedelik lastakse läbi peenikesse sõela. Liha lõigatakse kontide ümbert ära, hakitatakse peenikeseks ja pandakse läbilastud wedeliku sisse, tehakse soola poolest parajaks ja täidetakse wäikeste kausside sisse. Söömise ees lööakse sült madala taldriku pääle ja ehitakse ehtimise-skelatiniga wõi majonesiga nr. 74 wõi nr. 239, rödisega ja peterselli lehtedega.

## Nr. 96. **Rosolle.** (Segajöök).

2 taldriku täit wäikesteks tükkideks lõigatud praadi, niijama ettevalmistatud taldriku täis keedetud kartulid, keedetud peedid, 8 kooritud ja wäikseks-lõigatud kurki, 6 hakitud muna ja 2 hakitud heeringat, soowi pääle ka 8 hakitud õuna, segatakse köit kausi, pool theelusika täit sinepit, supilusika täis äädikat, theelusika täis suhkurt ja poolteist klaasi haput-koort segatakse ära ja walatakse üle. Ornalt läbiliigutatult tõstetakse ülewalnimetatud segu sügawa waagna sisse ja ehitakse hakitud munakollase, munawalgega ja ehtimise-skelatiniga nr. 239 järele.

See on peenikene pidusöök.

## Nr. 97. **Maksworst.**

4—4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> naela sea= wõi loomamaitsja riivitakse wõi lastakse läbi lihamašina. 12 naela sealiha (turja= wõi küljetükk) keedetakse wähese weega wäike tule pääl pehmeks. Liha lastakse pääle keemise 2 korda läbi lihamašina, kuna wedelik läbi peenikese sõela kurnatakse. Masindatud liha pandakse suurde kausi. Liha wedeliku päält korjatakse rasw ära ja wedelik walatakse üle liha. Riimitud maks, 2 theelusika täit pipart, poolteist lusika täit würtsi, 2—3 theelusika täit worstirohtu (majoran), peenikeseks= lõigatud sibul ja maitse järele soola, segatakse hästi segi ja topitakse jämedate, kõwade loomajoolikate sisse. Mõlemad otsad köidetakse kõwasti finni. (Worstid tehtakse lühikesed). Keedetakse <sup>3</sup>/<sub>4</sub> tundi wäike tule pääl. Keemise ajal pistetakse kahwliga õhuangud sisse. Pääle keetmise pandakse worstid wajutuse alla. Üleslõikamise ajal tõmmatakse nahk päält ära.

## Nr. 98. **Bere-maksworst.** (Braunschweiger w.)

12 naela sealiha (turja= wõi küljetükk) keedetakse wäike tule pääl wähese weega pehmeks. Liha wõetakse wedeliku seest wälja ja lõigatakse wäikesteks neljanurgelisteks tükkideks. Liha pandakse suurde kausi. Pääle walatakse läbi sõela 1 toop werd ja pool toopi liha wedeliku, 4—4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> naela riimitud wõi masindatud maksa ja maitse järele tambitud ja sõelutud pipart, würtsi, worstirohtu (majoran), soola ja 2 peotäit peenikeseks= lõigatud sibulaid. See segu segatakse hästi ära ja täidetakse pakside seajoolikate sisse. Otsad köidetakse finni. Worst jääb pikaks ja keedetakse soolatud wee sees poolteist tundi. Küllalt keemise tundemärk on: kui kahwliga worsti sisse pistetakse, et enam werd wälja ei tule. Worst pandakse wajutuse alla. Kui ta täitsa külmaks ja kangeks on läinud, tõmmatakse nahk päält ära ja antakse lauale. Söödakse äädikaga.

## Nr. 99. **Rura-suitsworst.**

11 naela sealiha (lahja ja pekk efimehest meerandist), 7 $\frac{1}{2}$  naela loomaliha masindatakse kaks korda läbi, selle juurde pandakse 5 naela peenikeseks nurgeliseks lõigatud seapekki, 2 loodi pipart, 1 lood salpetrit ja 20 loodi soola. See kõik kastetakse  $\frac{1}{2}$  tundi, siis seisab töö ja lõuna paiku kastetakse jälle  $\frac{1}{2}$  tundi, õhtu niisama, teisel päeval täidetakse see segu läbi masina kõwade loomasoolikate sisse. See worst olgu hästi kõwasti sisse pressitud. Suitsutatakse 4—6 päewa.

Kui see worst õrnalt on soolikate sisse topitud, siis tekib hallitus liha wahela. Alal hoitakse seda worsti wilja sees, kus ta kuu seisab.

## Nr. 100. **Fiischen-worstid.** (Praadi-worstid).

2 naela lahja wärsket sealiha ja 2 naela wärsket pekki masindatakse 2—3 korda läbi, juurde lisatakse 1 wäike peotäis soola, 1 kuhjaga theelujita täis pipart ja  $\frac{1}{4}$  toopi wett wõi õlut. See kastatakse hästi segi ja täidetakse masinaga lamba-soolikate sisse, keerutatakse (ilma köitmata) soolikate sisse keerud, et selleläbi igal worstil oma wahela jääks. Rupaatakse keema wee sees ja praetakse pruuni wõiga.

## Nr. 101. **Täidetud pörjas.**

5-e naelalisel pörjal lõigatakse pää ja jalad otjast ära, kondid tõmmatakse wälja (liha jääb ühte tükki). Siis korjatakse liha naha päält ära ja lastakse kaks korda läbi masina. Selle liha juurde lisatakse 2 leotatud ja masindatud jaiia, pipart ja soola ning kastatakse läbi. Pool sellest segust määratakse peki pääle, siis seatakse korra järgi üks kolmeks-lõigatud, keedetud loomakeel, 5 terwet kooritud muna, 2 terwet haput kurki selle liha pääle. Järelejätud pool liha seatakse selle nimetatud terve materjali pääle, kamar õmmeldakse üle selle täidise pikuti kinni, otjast

topitakse hästi kõvasti see täidis kinni, et vahet ei jää. Siis õmmeldakse rull (loputatud) riide sisse, kividetakse nõõriga pikuti ja risti 2 korda kinni ja keedetakse sügava panni sees 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>—3 tundi soolatud vees. Pääle keemise pandakse rull kõige nõõri ja riidega vajutuse alla. Teisel päeval harutatakse nõõr ja riie päält ära. Rull lõigatakse kõige kamaraaga õhukesteks viiludeks ja jöõdakse külmalts äädikaga või majoneesi-soustiga.

### Nr. 102. **Maksa-pastet.**

2 naela wajitamaksa puhastatakse nahast ja juurtest soontest, lõigatakse paksudeks, kolme sõrme pikusteks tükkideks ja smooritakse 1 naela suitsupekiga niikaua, kuni maksatükid kestelt enam toored ei ole. Liha ja peff kõige wedelikuga lastakse 2 korda läbi masina. Juurde lisatakse <sup>1</sup>/<sub>2</sub> naela sulawõid, noaotsa täis pipart, 6 toorest munakollast ja poole tsitroni jahwt ning soowi pääle 1 napsiklaasi täis konjaki. See segu klopitakse segi ja õõrutakse puulusikaga läbi pastedi-sõela (jõhwsõel, jämedam kui rammuleeme sõel). Pääle läbiõõrumise klopitakse pasteti, kuni ta walfjaks läheb. Lastakse külma käes seista, seatakse kõrgelt wäikeste talbrikute pääle üles ja ehitakse tsitroni-wiiludega. Söödakse saiaga.

### Nr. 103. **Maksa- ja lihapastet.**

1 nael fondita toorest sealihast (lahja ja peff) lõigatakse wäikesteks tükkideks ja keedetakse 1—2 theelusika täie soolaga, 1 petersell juurde, 1 sibula ja wäheise weega pehmeks, 1—1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> n. wajitamaksa tehtakse nahast ja soontest puhtaks, smooritakse <sup>1</sup>/<sub>4</sub> naela wõiga pruuniks ja walatakse 1 wäike kulbi täis rammuleent wõi wett juurde ja autakse pool tundi. Rumbgi liha aetakse 2—3 korda läbi lihamasina ja õõrutakse läbi peenikese sõela, tehtakse soola poolt parajaks ja küpsetakse määritud, paberiga wäljatehtud wormi sees pool tundi.<sup>1)</sup>

1) Seda pasteti võib ka ilma küpsitamata tarwitada — siis lisatakse 2 tahmlit leotatud shelatini juurde.

Tarvitatakse pääle jahtumise wõileibade jaoks ehk lõigatakse wiiludeks ja ehitakse ehtimise-shelatiniga.

#### Nr. 104. Taidetud munad.

6 muna keedetakse kõwaks, kooritakse ära ja lõigatakse pituti lõhki. Kollane wõetakse wälja ja õõrutakse ühe lusika täie wõiga wõi weerand tassi söögi-õliga juurde tilgutades, kuni kollane puru täitsa sile on. Juurde lisatakse tsitronhaput, sinepit, wähe suhkurt ja soola. Segatud munakollane määratakse siledalt munawalge ümbruse sisse ja ehitakse päält ühe wäikse tüki kiluga ja ehtimise-shelatiniga.

#### Nr. 105. Põrsa-sült.

Põrsa pää ja jalad puhastatakse ära ja raiutakse neljaks, pandakse niipalju weega, et liha kaetud on, keema, waht wõetakse päält ära, juurde lisatakse 2 kooritud ja risti lõigatud sibulat, 1 peo täis soola, 25 tera pipart ja 15 tera würtsi. Sült keeb wäikse tule pääl, kuni liha pehme on. Liha wõetakse wälja, kuna wedelik läbi peenikese sõela lastakse. Liha lõigatakse wäikesteks tükkideks ja seatakse wäikeste kausside sisse. Kui wedelikku palju järele on jäänud, siis lastakse weel wäikese tule pääl koftu keeda ja walatakse siis läbi peenikese sõela liha pääle. Bidude jaoks ehitakse sült majonefiga, roheliste lehtedega wõi ehtimise-shelatiniga.

#### Nr. 106. Mitmesugused wõileiwad.

I. Saiast, mis nr. 168 õpetuse järele tehtud, lõigatakse wäikse sõrme paksused wiilud, nende pääle määratakse wõid (hoollega kuni serwani), selle pääle määratakse pasteti, mis nr. 102 järele valmistatud. Pastet ehitakse majonefiga nr. 74 järele.

II. Gespoolnimetatud wiisi järele valmistatud saia-wõileibade pääle seatakse külma praadi ja tardunud sousi moega.

III. Saiawõileibade pääle seatakse moega puhastatud kilu ja keedetud muna wiilud wõi hakitud muna kollane ja walge.

IV. Saiawõileiba kate walmistatakse hakitud wõi masindatud suitsusingist ja walgest ehtimise-skelatinist.

V. Leibade pääle määratakse paksu piima, pääle riputatakse peenifeseks-lõigatud murulangud, wõist keeratakse üks toru ülespidi ja seatakse piima pääle.

VI. Wõileibade pääle pandakse üks wiil juustu, ja selle pääle üks triip punast ehtimise-skelatini nr. 239 järele.

### Nr. 107. Soolaliha rull.

Looma küljelihal tõmmatakse kondid wälja, pakjud nahad wõetakse liha päält ära, liha pühitakse märja käte-rätituga puhtaks. Liha sijemise poole pääle õõrutakse 2 theelusita täit salpetrit,  $1\frac{1}{2}$  theelusita täit pipart ja 2 peotäit soola riputatakse pääle. Rull keerutatakse kõwasti pikuti kokku, kõibetakse nõõriga mitmest kohast kõwasti kinni ja pandakse üleni hästi kange soolwee sisse. Ühe nädala järele wõib seda liha wee sees pehmeks teeta ja külmalt wiiludeks-lõigatult lauale anda.

Kui wahest seda liha 3-e päewa järele tahetakse tarwitada, siis keedetakse liha oma soolwee sees pehmeks.

Sellesama moe järele walmistatakse ka jea küljeliha. Kõige kamaraga rullitakse liha kokku.

### Nr. 108. Stootitud suitsuräimed.

50 suitsuräime puhastatakse nahast ja luudest, 1 korter haput koort keedetakse 1 lusita täie wõi ja nootsa täie pipraga üles. Tule pääl lisatakse puhastatud räimed selle kaste sisse, keedetakse wähe liigutades kergesti üles ja sõdakse kuumalt kartulitega.

## Nr. 109. **Wähjapuding.**

3 munakollast dörutakse 4 leotatud saiaga puruks, 1 väike noa otsatäis mustat pähtleid,  $\frac{1}{2}$  supilusikat suhkurt, soola ja 2 lusikat wähjawõid (waata wähjasupp) segatakse juurde. 35—40 wähja (kaela) ja waht järele jäänud munawalgest lisatakse kergesti segades kogu hulka. See puding küpsetatakse  $\frac{3}{4}$  tundi wõiga määritud wormi sees, ehk keedetakse 1 tund keetmise wormiga wee sees, wõi küpsetatakse ka 8—10 min. muschlides sees ja sööakse kuumalt.

## Nr. 109-a. **Wähjamajones.**

Keedetud ja puhastatud wähja (kaelad) seatakse walmistatud majonesiga, (nr. 74) mille juurde wähe wähjawõid lisatakse, wäike ümarguse waagna pääle kõrgest ülespoole ja ehitakse ilustusehelatiniga nr. 239 ja wähjakaeladega.

## Nr. 110. **Tule homme jälle.** (Täidetud pannkoogid).

Pannkoogi-taigen walmistatakse nr. 174 järele ja küpsetatakse ühe poole päält. Täidis keedetakse lihast, walmistatakse nagu wälkete pirukate jaoks nr. 237 järele ja pandakse sellest küpsetatud pannkoogi külje pääle. Pannkoogi serwad lööakse üle täidise ja küpsetatakse pruuniks. Söödakse kuumalt eesjõögiks.

## Nr. 111. **Sapukoore-juust.** (Mulla sees walmistada).

$\frac{1}{2}$  toopi paksu haput koort, üks väike lusika täis köömlid ja  $1\frac{1}{2}$  theelusika täit soola segatakse ära ja walatakse külma weega loputatud salwräti wõi walge riide sisse, köidetakse riie üle koore hästi ligidalt kinni. Mulla sisse tehakse auk, ja maetakse juust sinna sisse. Päält kaetakse mullaga jälle kinni. 2—3 päewa pärast wõib juustu wõileibade jaoks tarwitada.

Pääajud pestakse mitme külma veega ja nahk wõetatakse päält ära. 1 supilusika täis wõid tehtakse panni pääl pruuniks, pääle pandakse 3 pääaju ja üks wäike riivitud sibul. Segades löigatakse noaga ajud puruks. Pääle riputatakse joola, nootsa täis pipart ja üks wäike peotäis rüüsaia. Walatakse siis ajud waagna pääle ja jöwdakse õhtujöögiks wõi wõileibade pääl.



## Magusad söögid.

### Rülmad ja soojad.

#### Nr. 113. Riisi ahjuvõet.

I. 1 nael riisi keedetakse, nagu nr. 28 juhatab, pehmeks, siis walatakse  $\frac{1}{2}$  toopi piima pääle ja 1 suur lusika täis wõid lisatakse juurde ja lastakse riis kaane all kuuma pliidi-raua pääl 10 minutit aududa. 5—6 munakollast õõrutakse  $\frac{1}{2}$  naela suhkruga ja segatakse, pääle riisi jahtumise, riisi juurde. Pääle selle segatakse weel  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  naela puhastatud rosinaid, 1 tsitroni riivitud koor wõi üks oa-suurune tera tsitronihaput, theelusika täis kaneeli ja soowi pääle 1 peotäis puhastatud ja hakitud mandlid ja wiimati munawalge waht. Söök tõstetatakse wõi wõi raswaga määritud wormi ja küpsetatakse  $\frac{3}{4}$  tundi ahjus. Söödakse jahwtisoustiga.

II. 1 nael manna, 3 toobi piimaga pehmeks keedetud, pandakse, nagu riis, muna, suhkruga ja rosinatega segatult wormi sisse ja küpsetatakse niisama. Söödakse jahwtisoustiga.

#### Nr. 114. Ploomi-waht.

1 nael kuivatatud ploomisid keedetakse  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  toobi weega hästi pehmeks. Ploomid õõrutatakse läbi puusõela kõige wedelikuga. Selle pudru juurde lisatakse  $\frac{1}{2}$  naela suhkrut, oa-suurune tükk tsitronihaput ja 4 munawalget.

Söök pehjetakse witsakimbuga wõi traatwispliga, kuni segu walgeks ja paksums läheb. Seda sööki wõib küpsetamata süüa wõi küpsetatakse 5 minutit enne söömist kuuma ahju sees.

Küpsemisel tõuseb see söök kõrgele üles, langeb aga ruttu alla ja kaotab siis oma wäärtuse. Küpsetamata aga wõib seda sööki teise päewani alles hoida.

### Nr. 115. **Manna-waht.**

$\frac{3}{4}$  naela manna keedetakse segades järgmise keewa marja-wedeliku sees: Pool toopi marjasahwti, 2 toopi wett, 1 sõrmepikune tükk kaneeli ja  $1\frac{1}{2}$ —2 klaasi suhkrut. Manna segatakse 20 minutit tule pääl, walatakse siis suurde kausi ja klopitakse witsakimbuga, kuni kogu walgaks läheb ja püsti seisab. Kloppimine tuurib pool tundi. Söödakse röösa piimaga, wõi wanilje kastega nr. 69.

### Nr. 116. **Duna-waht.**

8 kestniist duna pühitakse puhtaks ja pandakse kõige koorega panni pääl ahju küpsema. Kui dunad ära lagunenud, õdrutakse neid läbi sõela, dunapudru juurde lisatakse 2 klaasi suhkrut, 6 munawalget, 1 noaotsa täis wanilje-pulbrit ja pehjetakse witsakimbuga, kuni waht kangeks läheb ja hästi walge on. Söödakse sahwtiga wõi ilma.

### Nr. 117. **Sitroni-waht.**

$1\frac{1}{2}$  klaasi wett keedetakse üles, jelle sees leotatakse 7 kuni 8 tahwliit punast wõi walget shelatini, lisatakse 2 oasuurst tükki sitroni-haput wõi kahe sitroni sahwt ja ühe sitroni riivitud koor juurde. Wedelik lastakse läbi peenitse sõela suurde kausi, juurde lisatakse 2 klaasi külma wett, 4—5 munawalget ja poolteist klaasi suhkrut. Söök klopitakse kõwasti kolmweerand kuni  $1\frac{1}{4}$  tundi, kuni põhjast mitte enam punased triibud kloppimise ajal üles ei tõuse, siis on waht walmis. Söödakse wanilje-kastega.

Nr. 118. **Bubbert** (munasööb).

3 munakollast klopitakse 3-e supilusika täie suhtruga vahuks. Selle juurde lisatakse 3 supilusika täit jahu, 3 tass piima keedetakse ühe kapi vaniljega üles, selle juurde lastakse segades klopitud muna. Kui söök pakslituks hakkab minema, tõmmatakse kastrul tule päält ära ja liigutatakse õrnalt munavalge-waht juurde. Sööb walatakse kausi ja tarvitatakse külmalt jahwiti-soustiga.

Nr. 119. **Lumepallid** (munawalge-waht).

7 muna lahutatakse, walge lööbakse poole klaasi suhtruga ja wäheste waniljega vahuks. Selle wahse sees keedetakse 1 toop piima üles, keema piima sisse lastakse tule pääl supilusikaga muna wahutükid (4—5 korraga), kui wahutükid kõik üles on keemud, tõmmatakse kastrul tulelt raua pääle. Keemine langeb ja pallid pööratakse teise külje pääle, lükatatakse unesti tule pääle tagasi ja tõmmatakse, kui pallid keema tõusewad, ära. Wahukulbiga tõstetakse pallid juure sõela pääle wälja ja nii keedetakse kõik lumepallid walmis. Säreläänud piima hulka segatakse tule pääl ühe klaasi suhtruga ja 1-e noaotsa täie waniljega klopitud 7-e muna kollane. See kaste walatakse ruttu, pääle pakslituks-minemist, lumepallide alla ja sööbakse külmalt.

Nr. 120. **Šunafisjel.**

10 kestmise suurusega hapu õuna kooritakse ja lõigatakse neljaks, loputatakse ära ja pandakse niipalju weega, et õunad kaetud on, keema. Juurde lisatakse 1 klaas suhkurt ja sõrmepitune tükk kaneeli. Õunad keewad pehmeks ja walatakse segades 3—4 kuhjaga supilusika täit wee sees leotatud kartulijahu juurde; kui söök pakslituks läheb, tõmmatakse kastrul tule päält ära ja walatakse sügawa waagna pääle, 1 lusika täis suhkurt riputatakse ilma segamata üle söögi. Sööbakse külmalt.

### Nr. 121. **Küpsetatud õunad.**

Suured hapud õunad kooritakse ära, jüda pistetakse keskelt välja, jelle õuna põhja seatakse üks tükk õuna, suhkru ja rosinatega topitakse õunad täis, õunast kaas seatakse pääle, weeretatakse wäljastpoolt muna ja riivsaia sisse ja küpsetakse panni pääl, kuni pehmed on, aga ei lagune. Suhkurt riputatakse pääle ja sööakse röõsa piima wõi koorega.

### Nr. 122. **Piimakissel.**

1 toop piima keedetakse  $\frac{3}{4}$  klaasi suhkruga, 5 mõruda hatitud mandliga ja ühe tüki kaneeliga üles, jelle sisse lastakse segades 2 kuuhjaga supilusika täit piima sees leotatud kartulijahu. Kui söök pakslikuks läheb, tõmmatakse ruttu tule päält ära. Suhkurt riputatakse iga kisseli pääle, kui teda waagna pääle walatakse, muudu tuleb sitte nahk kisseli pääle. Söödakse külmalt jahwtiga.

### Nr. 123. **Kuremarjade-kissel.**

$\frac{1}{2}$  toopi kuremarja-wedelikku keedetakse  $1\frac{1}{2}$  toobi wee ja ühe juure tüki kaneeliga üles. Juurde lisatakse 1— $1\frac{1}{2}$  klaasi täit suhkurt ja segatakse 3 kuhjaga supilusika täit kartulijahust valmistatud tummi juurde.

### Nr. 124. **Gelee** (tarretus).

Ühe toobi keewa wee sees leotatakse maitse järele tsitroni-hapu wõi pandakse 2-e tsitroni jahwt ja ühe tsitroni päält riwitud kollane koor juurde, jelle hapu wee sees leotatakse  $2\frac{1}{4}$  loodi punast wõi walget želatini, siis lisatakse  $1\frac{1}{2}$ —2 klaasi täit suhkurt juurde, leotatakse kõik hästi ära ja lastakse läbi peenikese sõela. Tarretus pandakse külma nõuu sisse ja külma koha pääle seisma. Teisel päewal söödakse teda waniise-kastega wõi ilma.

Sellesama moodu järele võib tšitroni asemele iga marja=vedelat maitse järele panna, näituseks: kuremarjadest, vaarakatest, maasikatest, punastest sõstratest või kirssidest väljakurnatud sahvrt.

### Nr. 125. Piimagelee (piima tarretus).

1 toop piima keedetakse 1 väitje peotäie hafitud mandlitega üles, selle juurde walatakse, kui piim tule päält ära on võetud,  $1\frac{1}{2}$  loodi walget, poole klaasi keewa wee sees leotatud shelatini, 1 klaas suhkurt ja nootja täis waniljet. Söök lastakse läbi peenikese sõela kausi jahutama. Kui see tarretus täitja külm on, aga veel mitte tardunud, siis lisatakse üks oa= suurune raasuke tšitroni=haput või poole tšitroni sahvrt juurde. Söödakse külmalt sahvrti või waniljekastega.

### Nr. 126. Šokoladi=gelee (šokoladi tarretus).

Ühe toobi külma piima sisse pandakse 1 tahvel väikesteks tükkideks murtud šokoladi ja  $\frac{1}{4}$  klaasi suhkurt. Seegades keedetakse piim šokoladiga üles. Selle juurde lisatakse poole klaasi keewa wee sees leotatud  $1\frac{1}{2}$  loodi walget shelatini. Tarretus walatakse läbi peenikese sõela ja jõädakse teisel päewal waniljekastega või ilma.

### Nr. 127. Kolmetordne gelee (ehf tarretus).

Walmiskeedetud tarretusest punase shelatiniaga, nagu nr. 124 õpetab, walatakse pool toopi wormi=kausi põhja. See lastakse külmaks minna, kuni sõrmega katsudes enam märki järele ei jää ja ka sõrm sisse ei waju. Selle pääle walatakse ettevaatlikult pool toopi täitja külma, aga veel mitte tardunud tarretust, mis nr. 124 järele walge shelatiniaga walmistatud on. Kui see jällegi tardunud on, lisatakse waimaks nr. 125 järele walmistatud tarretusest pool toopi. Söök seisab teise päewani. Wormikaus, mille sees tarretus

on, löödatse madala waagua wõi taldriku pääle ümber ja antakse wanilje-kastega lauale.

Soomi korrall wõib punane, walge ja shokoladi tarretus nr. 126 järele kokku seada. Siis jääb tsitroni-tarretus walge shelatiniiga wälja.

#### Nr. 128. **Tarretus munakoorte sees.**

Munade tarvitamise ajal lastakse muna koore otsast siju wälja jooksta. Selle mooduga jääwad muna koored termeks. Nende koorte sisse täidetakse valmistatud tarretus, nagu nr. 124, 125 ja 126 õpetamad. Järelejäänud tarretusest pandakse laia kausi põhja üks kahe tolli paksune kord punast, selle pääle, nagu eestüdis õpetatud, walgest  $\frac{3}{4}$  tolli ja wiimaseks  $\frac{1}{4}$  tolli shokoladitarretust. Teisel päewal kooritakse munakoorte sees tarretus wälja, seatakse munad madala waagna pääle segi, nende ümber pandakse triibulise tarretuse wiilud nagu süngiwilud.

#### Nr. 128-a. **Weini tarretus.**

$\frac{1}{2}$  toopi walget weini (Weißwein) walatakse  $\frac{1}{2}$  toobi keewa wee sisse ja leotatakse  $2\frac{1}{4}$  loodi punast shelatini selle sees üles, maitse tarwis lisatakse 1 tsitroni riivitud koor ja  $\frac{3}{4}$  naela tükkisuhkurt juurde. Tarretus walatakse peenikesest sõelast läbi ja pandakse külma koha pääle tarduma.

#### Nr. 129. **Jäätis.**

Wanilje-soust, nagu nr. 69 õpetab, tehakse walmis. Pääle jahtumise pandakse see wedelik plekist purgi sisse, purgile seatakse kaas pääle ja tõstetakse pange. Plekist purgi ümber pandakse üks kord jääd, jää pääle riputatakse hästi paksult jämedat soola, siis pandakse kord jääd, siis jälle kord soola, tambitakse jääga kõwasti kokku, ja nii wahetatakse ühtewiisi soola ja jääd, kuni pang plekist-purgi kaaneni täis on. Iga jää ja soola kord tambitakse kõwasti kokku. Purgi pääle

pandakse mitmekorra käterätk kokku ja selle otsa üks tükk jääb. 10-ne minuti järele segatakse purgi sees wedelik pika warre lusikaga või puumõlaga. Nõu pandakse jälle ruttu kinni ja liigutatakse jälle 10-ne minuti järele. Purgi sisemise külje ümber jääks muutuv wedelik jaab wedelikuga segi liigutatud, iga 10—15 minuti järele, kuni jõök paks on. See tegewus tuurib 3—4 tundi. Lauale andmisets pandakse jalvrätk madala waagna pääle, selle pääle seatakse wäikse kulbiga ümargused jääpallid, või wõetakse jääpurk pange sees wälja, pandakse ühe filmapilgu pääle kuuma wee sisse ja wisatakse jalvrätkuga kaetud waagna pääle.

Kutem lähleb see töö jäämasina abil. Jää ja soola sissepakkimine on seesama, kui ülewalmimetatud, kuid purgi sees liigutamise asemel aetakse wändaga 15 minutit ümber. Siis on jää kõhe walmis. Sellesama moega wõib igast marjajahwtist või shokoladist jätist walmistada.

#### Rr. 130. **Manna-munajõök.**

1 nael manna keedetakse  $2\frac{1}{2}$ —3 toobi piimaga pehmeks ja pakuks. Selle juurde lastakse tule pääl segades 6 terwet,  $1\frac{1}{2}$  klaasi suhkruga ja  $1\frac{1}{2}$  noaotsa täie waniljega flopitud muna. Kui puder kergeks ja teine kord pakuks lähleb, tõmmatakse kogu tule päält ära, tõstetakse märjalt wäikseste kauside või wormide sisse, lastakse külmaks minna, wõõdatakse madalate talbritute pääle ümber ja jõõdatakse jahwti-kastega.

#### Rr. 131. **Õunapuding ruffileitwaga** (sõe wormiroog).

2 supitaldritu täit kooritud ja wiiludeks lõigatud hapusid õunu, 1 supitaldritu täis riivitud ruffileiba, 2 suurt lusika täit wõid või kookuswõid,  $1\frac{1}{2}$  klaasitäit suhkurt, 1 theelusika täie kaneelipulbriga segatud. Need ained pandakse kõi kordade-kaupa wõiga määritud wormi sisse. Kõige wiimaseks jääb üks õhukene kord leiba ja wõitapped. Üle kõige walatakse wiimati 1 klaasi täis rööska koort. Worm küpses  $\frac{3}{4}$  tundi, kuni päält pruun ja õunad hästi pehmeks audunud on. Sõõdatakse kuumalt röösa koore või piimaga.

### Nr. 131-a. Rhabarber puding.

Dunade asemel tarvitatakse 2 naela rhabarber warji, mis wälimistest koortest puhastatud on ja õhukesteks seibideks lõigatud. Kõik muu materjal ja seadmine on nagu nr. 131 seletatud.

### Nr. 132. Zwiebacki-puding (kuivatatud saia wormiroog).

10-ne kopita eest zwiebackid leotatakse  $1\frac{1}{2}$  toobi sooja piima sees. Leotatud zwiebackid seatakse korra järele määratud wormi sisse. Iga korra wahele pandakse wõitäpped, kokku 2 suurt lusika täit. 5 munakollast klopitakse 1 klaasi suhkruga ja 1 nootsa täie waniljega wahuks. See walatakse leotamisejt järele jäänud piima hulka ja üle wormi.  $\frac{3}{4}$  tundi küpsneb puding ahjus. Siis määratakse kahe lusika täie suhkruga löödud 5 munawalge waht õrnalt pääle, küpsetatakse weel 3 minutit. Söödakse soojalt sahwiti-sousti, röösa piima wõi röösa koorega.

### Nr. 132-a. Zwiebackipuding puuwiljaga.

Sai wõi zwiebackid leotatakse ja pandakse nagu nr. 132 sees juhutatud, pudingi sisse. Iga korra wahele aga pandakse suhkruga segatud marjad, õuna seibid wõi kiwifest päästetud ploomid, kuivatatud wõi wärsked ained. See wormiroog küpsetatakse ka  $\frac{3}{4}$  tundi ja söödakse wanilje kastega.

### Nr. 133. Ahju tangupuder.

Õdratangu pudru ( $1\frac{1}{4}$  toobi) juurde segatakse 5—6 munakollast, mis ühe klaasi suhkruga wahuks on õdrutud, 1 peotäis hakitud mandlid, 2 theelusika täit kaneeli ja wimaks munawalge waht. Söök walatakse wõiga määratud wormi sisse ja küpsetatakse kolmweerand tundi ahjus pruuniks. Söödakse sahwiti-soustiga wõi röösa piimaga.



Nr. 134. **Šuna wormiroog** (dunad munadega).

Dunad kooritakse ära, südamed pistetakse toruga välja ja keedetakse vähe suhkruga magusaks tehtud keema mee sees poolpehmeks. Dunad jahutatakse jõela pääl ära, täidetakse suhkruga, hakitud mandlitega ja rosinatega, pandakse õuna tükkide põhjaks ja kaaneks. *Šl m a m ä ä r i m a t a* wormi sisse seatakse õunad ühte ritta, üle walatakse vanilje-soust nr. 69 järele. Viimaks lööakse 6 munawalget kahe lusika täie suhkruga vahuks ja määratakse õunte pääle. Küpsetatakse 5 min. parajas ahjus.

Nr. 135. **Šuna wormiroog** (jämeda leiwaga).

Dunad kooritakse ja lõigatakse viiludeks, keedetakse 1 taldriku täis õunu ühe klaasi suhkruga pehmeks, pandakse *m ä ä r i m a t a* wormi põhja. Munakollased lööakse suhkruga vahuks. Juurde lisatakse niipalju riivitud ruffileiba, et sel segul lusikatoogi paksus on. Üle õunaviilude walatakse muna segu ja munawalge vaht ja küpsetatakse 5—6 minutit ahjus. Kolme inimese pääle arvatakse 2 muna ja 2 lusika täit suhkrut. Seda sööki võib ka järgmise mooduga valmistada: Õunaviilude pääle riputatakse riivitud ruffileiba, siis walatakse suhkruga vahuks löödud munakollane pääle ja viimaks see suhkruga munawalge vaht.

Nr. 136. **Šunasupp.**

Dunad kooritakse ära ja lõigatakse neljaks. Dunatükid pandakse weega ja tüki kaneeliga keema (1 toop õunu, 4 toopi wett). Dunad keedetakse puruks, siis pandakse teine toop õnatükkiid juurde ja suhkrut maitse järele. See keedetakse pehmeks, aga nii, et tükkid terweks jääwad, siis walatakse weega valmistatud kartulijahu tumm segades pääle (2 supilusika täit). Kui aga pirniid supi juurde tarvitatakse, siis pandakse pirnid enne õnasiid keema. Kui kartulijahu tumm pääle on walatud, siis wõetakse supp tule päält ära.

Nr. 137. **Kuremarja-supp zwiebackidega.**

Kuremarjasupp valmistatakse nr. 70 järele. Keen-  
soust walatakse üle zwiebacki ja sööakse jahturnult.

Nr. 138. **Mustikasupp.**

1 toop mustikaid keedetakse 3-e toobi wee,  $1\frac{1}{2}$ —2  
klaasi suhkru ja ühe sõrmesuuruse tüki kaneeli ja 6-e nelgiga  
hästi läbi. Siis valmistatakse kolmest lusika täiest kartuli-  
jahust ja wähesest weest tumm. Seda walatakse supi juurde,  
tõmmatakse kahe minuti järele tule päält ära ja sööakse  
zwiebackidega wõi wee sees keedetud kimpidega nr. 24 järele.

Nr. 139. **Kuivatatud puuwiija kompott.**

$\frac{1}{2}$  naela kuivatatud ploomisid loputatakse ära ja pan-  
dakse pooleteise toobi weega, kaneeli ja tsitroni-koorega keema.  
Kui ploomid poolpehmed on, lisatakse 1 nael loputatud  
dunasid, pool naela juuri rosinaid ja pool naela aprikosifid  
juurde, suhkurt maitse järele, 1 nael. Kui kõik pehmeks on  
keenud, aga mitte lagunenuid ei ole, walatakse ühest lusika  
täiest kartulijahust valmistatud tumm pääle, wõetakse tule  
päält kohe ära. Suhkurt riputatakse pääle.

Kompotti wõib ka niimoodi keema panna, et kõit 4  
jorti puuwiijasid iseäraldi pooleteise toobi wee sees keede-  
takse. Iga jagu wõetakse siis kohe wahutulbiga keedetawa  
wee sees wälja ja walatakse waagna pääle segi. Ülejäänud  
wedelik walatakse ilma kartulijahuta üle keedetud puuwiija.

Nr. 140. **Crème brûlée** (põletatud freem).

6 supilusika täit suhkurt tehakse panni pääl pruuniks,  
ruttu lisatakse pool klaasi keewa wett juurde ja poole klaasi  
wee sees leotatud 6 tahwliit walget shelatini walatakse pruuni  
suhkru juurde. Kui suhkur kõit julanud on, lastakse tema  
ärajahturnult läbi sõela, klopitakse see suhkru-wedelik poole

toobi rõõsa koore või wahufoore hulka, liigutatakse niifaua, kuni jõök pakslitaks läheb, walatakse wormi sisse. Eõõmise ajaks löõdatkse wormi seest madala waagna pääle ja tarwitatakse ilma kasteta.

#### Nr. 141. **Tsitronikreem.**

6 munakollast klopitakse  $\frac{1}{2}$  naela suhtruga wahuks, juurde lisatakse kahe tsitroni sahwt või maitse järele tsitronihaput. Kolmveerand klaasi keewa wee sees leotatakse 6 tahwolit shelatini (4 punast ja 2 walget). Munawalge löõdatakse wahuks. Dõrutud munakollase juurde lastakse läbi sõela segades leotatud shelatin ja siis segatakse kohe muna-walgewahht fergelt juurde.

Seda jõõki peab ruttu walmistama, sest muidu läheb toit liig ruttu paksums ja on rifutud.

#### Nr. 142. **Koorewahu-kreem** (ruffileiwaga).

$\frac{1}{2}$  toopi wahufoort löõdatkse poole klaasi suhtruga. Range wahu sisse segatakse üks alustassi täis riirwitud ruffileiba. Eõõdatkse ilma kõigeta.

#### Nr. 143. **Koorewahht sahwtiga.**

Magu eelolewas õpetuses juhataatud, walmistatakse suhtruga löõdud koorewahht. Juurde lisatakse ruffileiwa asemel pakku sahwti.

NB. Magusate jõõkide liisa on lõpu retseptides leida.

## Saiad ja pirukad.

### Nr. 144. Weefringlid.

2 naela jahu kastetakse laua pääl ühe korteri wee, ühe theelusika täie soola ja 2 loodi pärmiga niitaua, kuni taigen laua ja käte küljest lahti ja seeft aukliseksi lööb. Pringlid weeretatakse ilma jahu juurde panemata välja, lastakse laua pääl kerkida, keedetakse 3 minutit soolatud keewa wee sees, seatakse siis raswaga wõi wõiga määritud panni pääle ja küpsetatakse parajas ahjus kollakas = pruuniks.

### Nr. 145. Röömli-kullid.

Boole toobi soojendatud piima sisse flopitakse pool toopi jahu, 1 theelusika täis soola ja 2 loodi pärm. Taigen pandakse kerkima. Selle wahel sees ödrutakse  $\frac{1}{4}$  ehk  $\frac{1}{2}$  naela wõid wahuks, selle juurde lisatakse 15 tera tambitud kardemoni ja soowi pääle 2 supilusika täit suhkurt. Kerkinud taigna sisse kastetakse nimetatud wõifegu ja järeljäänud jahu, lastakse teine kord kerkida ja weeretatakse pääle kerkimise laua pääl ilma jahuta ümargused wäiksed kullid. Panni pääl kerkivad saiad weel kolmas kord, määratakse päält flopitud munaga, iga kulli keskpaika pistetakse 1 wõitapp. Röömlid riputatakse pääle ja küpsetatakse kümme minutit ahjus.

WATERJAL: pool toopi piima,  $2\frac{1}{4}$  naela jahu, pool naela wõid, 1 theelusika täis soola, 2 supilusika täit suhkurt, 15 tera kardemoni ja 1 supilusika täis röömliid.

Nr. 146. **Sigud** (kohwisiaad).

Taigen valmistatakse, nagu köömlituklite jaoks. 2 korda kerkunud taigen tõmmatakse saialaua pääle õhukeselt, neljanurgeliselt välja, määratakse üleni sulavõiga, pääle riputatakse  $\frac{1}{2}$  naela puhastatud rosinaid,  $\frac{1}{4}$  klaasi suhkurt ja 1 peotäis puhastatud, hakitud mandlid. Taigen rullitakse õrnalt pikuti kokku, lõigatakse sõrmepeajusteks viiludeks (risti rulli) ja seatakse nad üksikult määritud pannil pääle. Sai kerkib veel pannil pääl, määratakse päält munaga ja küpsetatakse ahjus 10—15 minutit.

Nr. 147. **Hobuserauad** (kohwisiai).

Taigen valmistatakse nr. 145 järele, tõmmatakse saialaua pääle õhukeselt neljanurgeliselt välja, sulavõid määratakse üleni pääle, taigen lõigatakse kolme tolli püsteks ja niisama laiadeks tükkideks, iga tükk rullitakse õrnalt nurgeti kokku, pööratakse hobuseraua moodi kokku, lastakse pannil pääl kerkida, määratakse päält võiga ja küpsetatakse 10 minutiga ahjus küpseteks.

Nr. 148. **Wastlatuklid.**

Pool toopi soojendatud piima,  $2\frac{1}{4}$  naela jahu, 2 loodi päarmi, 1 theelusika täis soola ja 3 supilusika täit roosivett kastetakse hästi segi ja pandakse kerkima. Pääle kerkimise kastetakse pool naela vahuks-õõrutud võid, 15 tera tamberitud kardemoni ja pool klaasi suhkurt juurde — taigen kerkib veel üks kord. Kaks korda kerkunud taigen rullitakse ilma jahuta väikesteks tukliteks. Määritud pannil pääl kerkivad kolmas kord, siis määratakse päält munaga ja küpsetatakse 10 minutit ahjus. Kullid lastakse jahtuda, lõigatakse päält õhukene kaas ära, sisse võetakse noaga ettevaatlikult välja. Umbrus peab terweks jääma. Sisse pandakse kausi, pääle valatakse pool toopi keeva piima või röõska koort, 1 peotäis puhastatud ja hakitud mandlid, tahtmise järele

$\frac{1}{4}$  nael korenta, 3 lusika täit valmis=julatatud võid, noa-  
otja täis vaniljepulbrit ja 2 lusika täit suhkurt. See  
segatakse õrnalt sõuga segi ja pandakse saia ümbruse sisse.  
Päale riputatakse vähe kaneeli, taas pandakse päale ja  
löödakse keeva piima juurde.

#### Nr. 149. **Plaadijai.**

$\frac{1}{2}$  toopi piima soojendatakse, juurde klopitakse 1 thee-  
lusika täis soola,  $1\frac{3}{4}$ —2 naela jahu ja 2 loodi pärimi.  
Taigen pandakse kerkima. Päale kerkimist pandakse pool  
naela vahuks-dõrutud võid, pool klaasi suhkurt, 10 tambitud  
kardemonitera ja  $\frac{1}{2}$  naela puhastatud rosinaid juurde.  
Taigen tõmmatakse võiga määratud plaadi päale õhukeselt  
välja ja lastakse kerkida. Selle wahes jees valmistatakse  
saialaua pääl kergesti käte wahel dõrudes ühest lusika täiest  
võijst, ühest klaasist suhkruist, poolest klaasist jahust, 2-est  
theelusika täiest kaneelist ja ühest peotäiest hakitud mandlitest  
riputus. Kerkinud taigen määratakse klopitud munaga ära  
ja riputatakse siis valmistatud riputus üle kõige plaadijaia.  
Küpsetatakse 15 minutit ahjus. See on kohwifai.

#### Nr. 150. **Köömlifai.**

Boole toobi soojendatud piima sisse löödakse  $1\frac{3}{4}$ —2  
naela jahu, 2 loodi pärimi ja 1 theelusika täis soola. Kerkinud  
taigna sisse kastetakse  $\frac{1}{4}$  naela vahuks-dõrutud võid ja 10  
tera tambitud kardemoni. Taigen tõmmatakse wõi wõi  
raswaga määratud panni päale sõrmepatsusest välja ja  
lastakse teine kord kerkida. Kui taigen kerkinud on, määratakse  
teda munaga ja pandakse  $\frac{1}{4}$  naela võid täppideks ja 1  
lusika täis köömlid päale ja küpsetatakse 15 minutit ahjus.

#### Nr. 151. **Mandlirullid.**

Taigen valmistatakse, nagu tigude jaoks nr. 146 järele,  
rullitakse õhukeselt saialaua päale välja, määratakse jula  
wõiga päält, lõigatakse neljamurgelisteks tükkideks, iga tüki

päale pandakse nr. 241 järele mandlitega valmistatud täidist, pituti pandakse mõlemad serwad üle täidise, määratakse päält munaga ja küpsetatakse ahjus.

#### Nr. 151-a. Mooniseemnefai.

Taigen valmistatakse nr. 145 järele ja tõmmatakse, kui taigen 2 korda kerkinud on, sõrmepaksuselt saialaua päale ühestükis välja.  $\frac{1}{2}$  naela kupaatud, kuivatatud ja peenikeseks tambitud mooniseemneid segatakse kreemtäidise nr. 241 juurde. Väljatõmmatud taigna päale määratakse julega sulatatud võid, siis pandakse mooniseemnetega valmistatud täidis päale ja rullitakse pikku kofku. Rull määratakse päält munaga, riputatakse mooniseemneid ja suhkurt jaia päale ja küpsetatakse efiti nõrgemas ahjus ja siis juurema kuumusega  $\frac{3}{4}$ —1 tund.

#### Nr. 152. Rollane fai.

Ühe toobi soojendatud piima sees leotatakse 10 kopika eest peenikeseks-tambitud sahvrani, 3—4 loodi pärmi, 2 theelujika täit soola ja kastetakse  $4\frac{1}{2}$  naela jahu juurde. Taigen pandakse kerkima. 1 nael võid õõrutakse taigna päale vahuks, selle juurde pandakse  $\frac{3}{4}$  naela suhkurt, 15 funi 20 tera tambitud kardemoni, ühe tsitroni riivitud koor, 6 mõrudat ja 2 suurt peotäit magusaid, tambitud mandlid ja 1 nael puhastatud rosinaid. Kerkinud taigna fisse kastetakse see segu ja pandakse uuesti kerkima. Kui taigen jälle on kerkinud, veeretatakse pitad kuklid või 1 suur tringel määratud panni päale. Taigen kerkib veel kolmas kord, määratakse päält munaga ära ja küpsetatakse  $\frac{1}{2}$ —1 tund ahjus. 5 minutit enne valmisaamist määratakse fai veel üks kord munaga üle ja riputatakse suhkruga ja vähese jahuga segatud hakitud mandlid rohkesti päale, küpsetatakse veel 5 minutit, funi mandlid kollakad on ja võetakse siis fai ahjust välja.

### Nr. 153. **Wõifringlib.**

Pool toopi soojendatud piima, 2 loodi pärmi, 1 theelufita täis joola ja  $2\frac{1}{4}$  naela jahu kastetate ja pandakse kerkima, taigen tõmmatakse päale kerkimise õhukeselt välja, poole taigna päale määratakse jula ja jahtunud võid, taigen lööakse pituti koftu, rullitakse õhukeseks, määratakse jälle võid päale ja nii veel kolmas ja neljas kord. Selle jaoks tarvitatakse  $\frac{1}{2}$  naela võid. Sellest taignast lõigatakse sõrmepaksused pitad tüfid, seatakse mõlemad otsad keerutades ringlimoodi taigna päale, lastakse pannil kerkida, määratakse päält munaga ja küpsetatakse ahjus.

### Nr. 154. **Walge sai rosinatega.**

Taigen valmistatakse nr. 152 järele, ainult sahvrani jääb juurde lisamata. Sellest weeretatakse pikeritud kuklid, päält ehitakse hakitud mandlitega ja suhkruga.

### Nr. 155. **Reedetud sai.**

$\frac{1}{2}$  toopi piima keedetakse üles ja segatakse tule pääl ruttu  $\frac{1}{2}$  toopi jahu juurde. Kui taigen kastruli küljest lahti lasneb, siis tõmmatakse tema tule päält ära. Pooljahtunud taigna juurde kastetakse 2—3 loodi väheste jahuga ja piimaga kerkinud pärmi ja lastakse taigen kerkida. Kerkimise wahel sees õõrutatakse  $\frac{1}{2}$  naela võid wahuks, selle juurde segatakse 8 munakollast,  $\frac{1}{2}$  naela suhkurt, 15 tera tambitud kardemoni ja ühe tsitroni riivitud koor. Päale taigna kerkimise kastetakse sellele segule niipalju jahu juurde, et taigen paras on. Päale teise kerkimise kastetakse munawalge waht ja veel vähe jahu juurde, weeretatakse ümargused wõi piklikud kuklid välja, lastakse jaiad pannil kerkida, määratakse munaga ära ja küpsetatakse keskmiselt kuumas ahjus. Päale wõib soowi järele hakitud mandlid ja suhkurt riputada. Sellele taignale arwatakse poole toobi piima päale  $2\frac{1}{2}$  naela jahu.



### Nr. 156. Pärmitaignen pirufate jaoks.

$\frac{1}{2}$  toopi piima,  $2\frac{1}{4}$  naela jahu, 2 loodi pärmi ja 1 theelusika täis soola kastetakse ja pandakse kerkima, selle järele kastetakse  $\frac{1}{2}$  naela vahuks-dõrutud võid. Kui taigen teine kord kerkinud on, rullitakse tema õhufeselt välja, tarvitatakse väikeste või suurte pirufate jaoks.

### Nr. 157. Rasva sees keedetud pirufad.

(Pärmitaignast).

Nr. 156 järele valmistatud taigen rullitakse õhufeseks ja täidetakse nr. 237 järele valmistatud lihaga või nr. 238 järele valmistatud kapsa-täidisega. Taigena serwad löödakse üle täidise, wajutatakse klaasi või tassiga pooled kuud välja, pirufate serwad wajutatakse kõvasti kinni (alt üles woltimise moodi), pirufad kerkivad ja keedetakse pääle selle keema raswa või kookusvõi sees keerates, kuni nad kerged ja pruunid on. Söödakse rammuleeme juurde või ilma kõigeta.

Pirufad soojendatakse 2—3 minutit enne söömist.

Reetmisel tarvitatakse  $1\frac{1}{2}$ —2 naela raswa.

### Nr. 158. Kapsapirufas. (Pärmitaignaga).

Nr. 156 järele valmistatud taigenast tõmmatakse  $\frac{1}{2}$  osa plaadi pääle õhufeselt välja, selle pääle pandakse kapsa-täidis nr. 238 järele, teine pool taigenast tõmmatakse üle, määratakse päält munaga ja küpsetatakse ahjus.

### Nr. 159. Porgandi-pirufad. (Pärmitaignaga).

1 toop porgandijä kaabitakse puhtaks, lõigatakse suurteks tükkideks ja keedetakse wähe soolatud wee sees pehmeks. Porgandid wõetakse wee seesst välja, hakatakse peenikeseks, juurde lisatakse 3 toorest muna, nootsa täis pipart, maitse järele soola ja 2 lusika täit sulatatud võid. Taigen valmistatakse nr. 156 järele, jaotatakse kolmeks. Taigenatükk tõmmatakse saialana pääle laiale, pandakse ülewalmimetatud

täidiseft kolmas jagu pääle, taigen wajutatakse üle täidise finni ja tõstetakse määritud panni pääle. Kui pirukad kerkinud on, määratakse neid päält munaga ja küpsetatakse 20 minutit kuumas ahjus. Porgandi-pirukad söödakse õhtu- söögiks või thee kõrwale.

#### Nr. 160. **Singipirukad.** (Pärmitaignast).

3—4 naela suitsufuinki lõigatakse väikesteks neljanurgetesteks tükkidesteks (peff isepaita), 2—3 sibulat kooritakse ja lõigatakse hästi peenikesteks ja praetakse peenikesteks-lõigatud peffiga kollakaks. Praetud peff walatakse kõige sulanud raswaga lahja singi juurde, segatakse pipart, 2 toorest muna, soowi korral  $\frac{1}{4}$  naela rosinaid, kui tarwis, soola hulka ja tarwitatakse nr. 156 järele walmistatud taigna sisse täidiseks. Pirukad tehakse porgandipiruka mooduga või soowi järele ka väikesed ja määratakse päält munaga. Küpsetatakse ahjus.

#### Nr. 161. **Riisipirukad.** (Pärmitaignen).

1 klaas riisi keedetakse nr. 28 järele, selle juurde segatakse 1 lusika täis sula wõid,  $\frac{1}{4}$  puhastatud ja hakitud heeringat, 2—3 keedetud ja hakitud muna, pipart ja soola maitse järele. Taigen nr. 156 järele walmistatakse  $\frac{1}{4}$  toobist piimast. See taigen tõmmatakse hästi õhukeselt wälja, walmistatakse väikesed pirukad eespoolnimetatud täidiseega, serwad wajutatakse alt üles woltidesse finni ja keedetakse raswa või kookuswõi sees.

#### Nr. 162. **Kalapiirukas.**

2—3 naela kala keedetakse keewa wee sees pipra, soola ja sibulaga küpsiks, (kuni film wälja paistab).  $\frac{1}{2}$  klaasi riisi keedetakse nr. 28 järele. 3—4 muna keedetakse kõwaks ja hakitakse peeneks. Muretaigen walmistatakse nr. 163 järele, rullitakse  $\frac{1}{2}$  sellest taignast õhukeselt plaadi pääle wälja. Keedetud kala laotakse ilma luudeta tükkis taiana vääle, siis riputatakse riisi, mõned wõitavped, maitse

järele pipart, soola ja hakitud muna, kõige päält pandakse järelejäädud taigna osa. Soovi korral võid muišt taignast ehituserullideks järele jääda, piruka pääle iga sõrme laiuse wahje järele üks peenikene rull risti pirukat seadides ja munaga üle määrides; 15—20 minutiga küpsetatakse ta ahjus kollakas-pruuniks.

#### Nr. 163. Muretaigen.

2 $\frac{1}{2}$  lusika täit (20 loodi) võid, 1 nael jahu, 2 terwet muna ja 4 supilusika täit haput koort kastetakse saialaua pääl, kuni taigen kätte ja laua küljest lahti lööb. Sellest taignast valmistatakse väikesed või suured pirukad ja küpsetatakse ahjus, ehk tarvitatakse wormiroa kaante jaoks.

#### Nr. 164. Muretaigna liha-pirukad.

Nr. 163 järele valmistatud taigen rullitakse õhukeselt wälja, keeratakse klaasi või tassiga väikesed ümargused tüfid, iga tüki pääle pandakse nr. 237 järele lihataidid, wajutatakse üks pool taigent üle teise kinni, määratakse päält munaga ja küpsetatakse ahjus.

#### Nr. 165. Lehetaignen.

1 nael jahu, 1 klaas wett ja 1 muna kastetakse saialaua pääl, kuni taigen kätte ja laua küljest lahti lööb ja ka seeft täitsa läbi on kastetud. Laua pääle riputatakse jahu,  $\frac{1}{2}$  taignast tõmmatakse ja rullitakse neljanurgeliselt õhukeselt wälja, selle pääle laotakse  $\frac{3}{4}$  naela hääd, k u i w a, külma võid (võid ei tohi taigna sisse wajutada), järelejäetud  $\frac{1}{2}$  taignast tõmmatakse üle esimese poole, rullitakse wahje ligi nelinurka, pandakse ümbritu moodu keskele, rullitakse keskest igalepoole wälja, kuni taigen laiaks on rullitud. Neli nurka pandakse jälle keskele, rullitakse teine kord wälja ja niijama weel kolmas kord. Siis lööakse taigen kolmeks kottu, lõigatakse tarwilit tükk küljest ära, kas koofide või pirukate jaoks tarwitada.

## Nr. 166. **Lehetaigna pirufad.**

Nr. 165 järele walmistatud taignast lõigatakse weerand küljest ära, rullitakse wähe paksemaks kui muretaigen. Sellest wajutatakse plekkwõruga wõi õhufese tassiga ümargused rattad wälja. Taigna ühe poole pääle pandakse lihataidid nr. 237 järele wõi kapsataidid nr. 238 järele. Teine pool taigna rattast tõmmatakse üle täidise niimoodi, et päälmine taigen üle alumise ripub. Taigna serwasid ei tohi kofku wajutada (nimetatud korral kaowad lehed taigual ära ja pirufas jääb madalaks). Pirufad pandakse kinniste otsadega panni pääle, määratakse päält munaga üle ja küpsutatakse karedama ahju sees kui sai tarwitab. Neid pirufaid tarwitatakse rammuleeme kõrwale.

NB. Sedasama taigent wõib sõrmepakuselt wälja rullida, terawa plekkwormiga ümargused tüfid wälja lõigata ja nende keskpaik munaga määrida ja niijama kuumas ahjus küpsutada nagu ülewal nimetatud. Pääle küpsmise lõigatakse igal tükil üks wäike ümargune kaas ära, wõdetakse siju wähe wälja ja täidetakse smooritud pääajudega nr. 112. Pandakse soendama ja jõõdakse rammuleeme juurde.

## Nr. 167. **Lihtsai „Rundstük“.**

Pool toopi piima wõi wett soojendatakse ära, kastatakse 2 loodi pärmi,  $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$  naela jahu ja 1 theelujika täis joola juurde. Kui taigen täitsa wälja on fertinud, weeretatakse ümargused, wähe piklituks wajutatud saiad ja lastakse määritud panni pääl fertida. Pääle fertimise lõigatakse terawa noaga üks sügaw ramm sisse, määratakse muna wõi külma kohwiga üle, riputatakse keedetud ja kuivatatud mooniseemned pääle ja küpsutatakse 8—10 minutit.

## Nr. 168. **Liht suured saiad** (ehk kitsad pikad).

Taigen, nagu eestükis nr. 167 nimetatud, weeretatakse suurteks paksubeks kukliteks ja küpsutatakse ahjus pool kuni kolmweerand tundi wõi weeretatakse kitsasteks pikkadeks kukliteks ja tarwitatakse neid wõileibade tarwis.

## Nr. 169. **Kodu-nisufai.**

Igaühe nimetatud jaia taigna jaoks võib soovi korral kodunisufid tarvitada. Poole toobi piima päale võetakse 2 naela kodu-nisupüüli ja pool naela Moskva jahu. Saiad saavad tumedamad, aga maitsevamad kui täitsa ostetud jahust. Küpsetamiseviis on üks.

## Nr. 170. **Pirukad võitaignast.**

$1\frac{1}{2}$  toobist piimast, 2 loobist pärmist,  $2\frac{1}{4}$  naelast jahust ja  $1\frac{1}{2}$  naelast võist valmistatakse taigen nagu võitringlite jaoks nr. 153 järele ja täidetakse keedetud sea- ja loomalihaga. Liha lõigatakse väikesteks neljamurgelisteks tükkideks, juurde lisatakse 1 riimitud või peeniseks-hakitud sibul, 2 toorest muna, pipart ja soola maitse järele. Taigen rullitakse õhukeselt välja ja valmistatakse nimetatud täidisega väikesed pirukad, määratakse munaga üle ja küpsetatakse ahjus.

## Nr. 171. **Zwiebackid.** (Kuiwatatud saiad).

Pool toopi piima soojendatakse ja kastetakse  $2\frac{1}{4}$  naela jahu, 2 loodi pärmi, 1 theelusika täie soolaga. Taigen pandakse kerkima. Pool naela võid õrutakse vahuks, 12 tera kardemoni tambitakse peeneks ja pandakse nelja muna = kollase ja 1 klaasi suhkruga segi, klopitakse ja kastetakse võiga kerkinud taigna juurde. Taigen kerkib teine kord. Sellest rullitakse ümargused tükid või pitad kitsad saiad välja, lastakse määritud panni pääl kerkida, määratakse päält klopitud munaga üle ja küpsetatakse 10—15 minutit. Kui saiad jahtunud on, lõigatakse tükid pituti pooleks ja pitad saiad lõigatakse risti poole sõrme paksusteks tükkideks, seatakse poolpüsti panni päale üksteise kõrvale ja kuiwatatakse soojas ahjus.

## Roogid.

### Nr. 172. Inglise biskwit-koogid.

$\frac{3}{4}$  naela kartulijahu, 1 nael Moskva jahu, 1 klaas suhkur, pool naela sulatatud võid, pool korterit röõska piima kastetakse hästi segi. 1 theelusika täis sooda ja 1 theelusika täis kremenotartarit segatakse  $\frac{1}{4}$  korteri röõsa piimaga ja valatakse kastetud taigna hulka. Taigen rullitakse saialaua pääl noaselja pakfuselt välja, vajutatakse klaasiga ümargused või pooled kuud välja, pistatakse kahvliga või mõne koogirattaga kirjad pääle, ja määratakse päält munaga ning küpsetatakse paraja ahju sees kollakaks — küpsetamine tuurib arwates 10 minutit.

### Nr. 173. Lusitakoogid.

2 lusika täit võid õõrutakse wahuks, selle juurde klopitakse 6—8 munakollast, 10 tera tambitud kardemoni või ühe tsitroni riivitud koor,  $1\frac{1}{2}$  korterit jahu, 2 lusika täit suhkur, pool theelusika täit soola ja wiimati segatakse kergesti 1 korter haput koort ja munawalge waht juurde. Sellest taignast praetakse või, kookusvõi või raswaga pliidi pääl ümargused koogid. Söödakse suhkru või jahwtiga.

### Nr. 174. Pannkoogid.

1 supilusika täis võid sulatatakse ära, 3 muna klopitakse poole theelusika täie soolaga segi, nende munade juurde

lisatakse segades pool toopi röösta piima, 16 loodi jahu ja viimati lisatakse sulatatud võid juurde. Sellest taignast küpsetatakse õhukesed koogid ümarguse panni pääl mõlemalt-poolt pruuniks.

NB: Iga järelejäänud puder võib lusitakookide või pannkookide jaoks tarvitust leida. 1 klaas kartuli putru segatakse 1 klaasi piima, 2 terve munaga, 1 teel. soola, 1 supilusika suhruuga ja 1 klaasi jahuga. Sest taignast küpsetatakse väikesed pannkookid.

1 klaas riisi või mannaputru segatakse 3 munakollasega, 2 lusika suhkruga,  $\frac{1}{2}$  teelusika soolaga,  $\frac{1}{2}$  klaasi piima ja  $\frac{1}{2}$  n. jahuga, siis lisatakse 1 klaas hap. koort ja 3 muna-walge waht kergesti juurde ja küpsetatakse seitseme sterni panni sees. Maitse jaoks võib kas kaneeli, kardemoni või tsitroni riivitud koort juurde panna.

#### Nr. 175. **Seaförwad.**

1 klaas munakollast õrutakse 1 klaasi suhkruga wahuks, segatakse  $1\frac{1}{2}$ —2 naela jahu juurde, 1 klaas röösta koort ja maitse tarwis noaotsa täis wanilje-pulbrit. Taigent klopitakse niitana, kuni ta auklises muutub, rullitakse tükkaawal noaselja-patsufelt wälja, koogirattaga lõigatakse see wälja-rullitud taigen pikk ja risti niimoodi läbi, et iga kook 2 tolli pikk ja 1 toll lai wälja tuleb. Iga koogi keskpaika lõigatakse ramm. Dts tõmmatakse august läbi. Need koogid keedetakse keewa raswa või kookuswõi sees mõlemalt-poolt pruuniks.

#### Nr. 176. **Porgandi-koogid.**

3—5 suurt porgandit puhastatakse, pestakse ja riivitakse. 4 munakollast,  $\frac{1}{2}$  teel. soola, 1 lusikas suhkur, 4 lusikat haput koort ja  $\frac{1}{2}$  n. jahu segatakse riivitud porgandite juurde ja viimati lisatakse kergelt segades munawalgewaht juurde. Küpsetatakse seitsemesterni panni sees ja sööbakse tuumalt suhkruga päält raputades.

NB: Porgandi suuruse järele võib piima juurde lisada või riivsaia.

### Nr. 177. **Torufoogid.**

3 muna flopitakse poole klaasi suhkruga vahuks, selle juurde walatakse wähehaawal pool toopi piima, napilt  $\frac{1}{3}$  naela jahu ja 1 lusika täis sulatatud wõid. Sellest küpsetatakse pehiga määritud raua wahel hästi õhukesed foogid, pööratakse toru moodi kuumalt kokku, täidetakse päale jahtumisi suhkruga löödud wahufoorega ja sahwtiga ning tarwitatakse lõunasöögiks.

### Nr. 178. **Waffel-foogid.**

4 munakollast flopitakse  $\frac{1}{2}$  klaasi suhkruga wahuks, lisatakse 1 lusika täis sulatatud wõid juurde,  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  naela jahu, weidi waniljet, riivitud tsitroni koor, pool toopi haput koort ja munawalge waht. Sellest küpsetatakse „waffelraudade“ wahel pakslitud foogid.

NB: Waffelfoogid pärmiga: 1 korter piima soojendatakse, selle juurde segatakse  $\frac{1}{2}$  teel. soola, 1 lood pärmi ja  $\frac{1}{4}$  n. jahu, pandakse kerkima.  $\frac{1}{2}$  naela wõid õõrutakse wahuks, pandakse 3 munakollast,  $\frac{1}{2}$  tsitroni koor, 2 lusikat suhkurt juurde ja kastetakse kerkinud taigna sisse. Taigen kerkib weel üks kord ja küpsetatakse nagu ülewal nimetatud.

### Nr. 178-a. **Pärmi ja manna krõpelfoogid.**

I. Järelejäänud mannapuder (2 supitaldriku täit) segatakse 4 munakollasega,  $\frac{1}{2}$  klaasi suhkruga, 3—4 lusika jahuga, mõni mõru, puhastatud, hakitud mandel,  $\frac{1}{2}$  tsitroni foorega ja nii palju röösta koort lisatakse juurde, et taigen kestab ja emmast küpsetada lasseb krõpelfoogi panni sees.

II. 1 korter soojendatud piima, 1 ld. pärmi,  $\frac{1}{2}$  teel. soola ja  $\frac{3}{4}$  naela jahu kastetakse ja pandakse kerkima.  $\frac{1}{4}$  naela wahuks õõrutud wõi juurde lisatakse 10 tambitud kardemoni,  $\frac{1}{2}$  klaasi suhkurt, 2 munakollast. See segu segatakse kerkinud taigna juurde, lastakse siis weel üks kord kerkida. Pääle selle lisatakse munawalge waht juurde. Siis



pandakse krõpelfoogi aukude sisse wähe wõid — kuumaiks läinud wõi pääle lastakse  $\frac{1}{2}$  lusika täit taigent, kui see wähe küpsenud on, pandakse 1 teel. paksu sahwiti foogi kesktele,  $\frac{1}{2}$  lusikat taigent sahwiti pääle ja pööratakse süis, kui alumine jagu pruun on, kook ümber.

Soomi korral wõib ka need koogid ilma sahwiti täitmata küpsutada.

### Nr. 179. **Wahu-pätsikesed.**

3 munawalget klopitakse 3-e supilusika täie suhkruga ja 3-e tilga äädika-piiritusega kangeks wahuks, maitse tarwis wõib waniljet wõi tsitroni-haput juurde lisada. Sellest wahuist pandakse theelusitaga wäikesed pätsid määratud panui pääle ja kuivatatakse soojas ahjus 2—4 tundi. Pärast hoitakse nad plektoosi sees kuiva koha pääl.

### Nr. 180. **Wuretaigna-koogid.**

$\frac{1}{2}$  naela jahu,  $\frac{1}{4}$  naela wõid, 3 loodi suhkurt, 2 läbi sõela õrutud keedetud munakollast, 1 toores muna ja tsitronihaput wõi ühe tsitroni riwitud koor kastetakse saialaua pääl, kuni taigen sile on. See taigen wajutatakse wäikeste wormide sisse, nii et kook keskelt sügawaks ja õunfaks jääb, ehk rullitakse taigen wälja, wajutatakse klaasiga ümargused koogid wälja ja uende kookide serwade pääle seatakse järelejäänud taignast sõrme-pakfused rullid. Kook määratakse päält munaga ja küpsutatakse ahjus 10—15 minutit. Need koogid täidetakse pääle küpsutamist koorewahuga, munawahuga, sahwitiga, kreemiga, õunawahuga, ploomawahuga jne.

### Nr. 181. **Berlini pannkoogid.**

2 loodi pärimi, 1 korter rõõska piima, 1 täielik nael jahu ja  $\frac{1}{2}$  theelusika täit soola kastetakse ja pandakse kerkima. Kerkinud taigna sisse kastetakse 1 lusika täis wahuks-õrutud wõid, 3 munakollast, 3 lusika täit suhkurt,

poole tsitroni riivitud koor või 8 tambitud kardemoni-tera. Taigen kerfib weel üks kord. Sellest 2 korda kerfinud taignast valmistatakse ümargused pallid, iga palli keskpaika pandakse vähe sahwti, taigen tõmmatakse igaltpoolt üle sahwti kinni (et mitte pragu sisse ei jääks) ja keedetakse need koogid raswa või kookuswõi sees, kuni nad igaltpoolt pruunid ja kerged on. Siig rutuline tuli jätab koogi tooreks. Siis tõstetakse koogid sõela pääle, pööratakse kuumalt igaltpoolt waniljega tolmusuhkru (tambitud suhkru) sisse, sõõdakse kuumalt või külmal.

### Nr. 184. **Duna- või tiferberimarja-koof.**

$\frac{3}{4}$  naela jahu, pool naela wõid, 3 lusika täit suhkurt, 3 munakollast,  $1\frac{1}{2}$  theelusika täit kaneeli ja  $\frac{1}{2}$  theelusika täit soola kastetakse saialaua pääl niikaua, kuni käd ja laud taignast puhtad on. Taigen pandakse jahtuma.  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  klaasi suhkurt keedetakse poole toobi meega üles, selle wedelikuga sisse pandakse õunawiilud 10—12 keskmisest õunast või tiferberimarjad (seemnetest õõnsaks tehtud), keedetakse klaariks, tõstetakse wee seejt wälja, wedelik keedetakse kofku, nii et pakslis segu järele jääb. Taigen rullitakse plaadi pääle õhufeseks wälja, küpsetatakse ära. Kui ahjust wälja wõetakse, pandakse keedetud õunawiilud või tiferberid pääle, järelejäänud siirup pritsitakse üle ja wiimaks määratakse õrnalt ühe lusikatäie suhkruga löõdud munawalge waht pääle, lastakse ahju sees päält wähe kuivaks tõmmata, kuid mitte pruuniks minna. Kui koof täitsa külm on, lõigatakse teda pitergusteks-landilisteks tükkideks.

### Nr. 183. **Paksupiima-koogid.**

2 lusika täit wõid õõrutakse wahuks, selle juurde lisatakse 2 lusika täit haput koort, 1 lusika täis suhkurt, 2 munakollast ja niipalju jahu, et taigent rullida wõib. See taigen rullitakse õhufeseks ja wormitakse klaasiga ümargused koogid wälja, taignast weeretatakse wäikse sõrme paksused rullid, jeatakse kookide serwa, määratakse munaga ja iga

foogi pääle pandakse järgmine täidis, küpsetatakse 10—15 minutit:  $\frac{1}{2}$  toopi paksu-piima õdrutakse läbi sõela, lisatakse  $\frac{1}{2}$  klaasi suhkrut, 2—3 munakollast, 1 lusika täis haput foort ja  $\frac{1}{2}$  tsitroni riivitud koor, 1 noatsatäis vaniljet juurde. — Tarvitatakse külmalt.

### Nr. 184. Šuna-frantsid.

3 muna klopitakse 2-e lusika täie suhkruga,  $\frac{1}{2}$  theelusika täie soola, 12 loodi jahu ja  $\frac{1}{2}$  korteri piimaga segi, selle taigna sisse kastetakse suured paksud õunaviilud, (kooritud õunad paksudeks viiludeks lõigatud ja südamed välja pistetud), keedetakse siis keeva rasva või koofusviidi sees, kuni õun pehme ja taigen kollakas-pruun on. Pööratakse vaniljega segatud tambitud suhtru sisse. Tarvitatakse soojalt või külmalt.

### Nr. 185. Pähli-tort.

1 nael puhastatud pähklid hakitakse hästi peenisejeks,  $\frac{3}{4}$  n. neist pähklitest jaotatakse taigna tarvis,  $\frac{1}{4}$  naela jäetakse täidiseks. 20—25 terwet pähkli poolt jäetakse foogi pääle ehtimiseks. 1 nael suhkrut õdrutakse 14—16 munakollasega hästi wahuks (floppimise aeg üks tund), lisatakse üks noatsja täis tsitroni-haput selle munasegu juurde, segatakse ettemalmistatud pähklituumad ja 14—16 munawalge waht hulka. Sellest taignast küpsetatakse 3 ümargust, õhukest kooki lahtikäiwa wormi sees välja. Ümarguse waagna või koogilaua pääle pandakse üks ilustatud paber (põhjust, wastu alust muna-walgega kleebitud). 1 kook pandakse paberi pääle, siis määratakse selle eeskirja all nimetatud täidis wahese, teine kook tõstetakse täidise pääle, ka sel korral määratakse täidis pääle ning wiimane kook saab üleni, päält kui ka servad, suhkruga-löödud koorewahuga määritud ja ehitud.

Täidis ja waht:  $\frac{1}{2}$  toopi wahufoort löödakse  $1\frac{1}{2}$  klaasi suhkruga wahuks;  $\frac{3}{4}$  jagu sellest wahuft segatakse ülewalmimiseks  $\frac{1}{4}$  naela hakitud pähklitega ja tarvitatakse täidiseks. Järelejätud koorewaht tarvitatakse päälemäärimiseks ja läbi paberitoru ehtimiseks.

### Nr. 186. **Munapätšid.**

5 muna löödatse wäitšesse kastrulisse, lišatatsje 20 loodi suhturt juurde ja klopitatsje tule pääl, kuni segu wahul ja pakš on, siis wödetatsje munasegu tule päält ära, segatatsje 10 loodi jahu juurde. Sellest pandatsje theelusifaga wäitšed, ümargused, kõrged pätšid üksteisest hästi kaugele, küpsetatatsje koge mitte wäga kuuma ahju sees 5—10 minutit kollakaks. Weid wöib wäga kaua alal hoida.

### Nr. 187. **Magdaleni-foot.**

1 nael wöid öörutatsje wahuks, selle juurde segatatsje 6 terwet muna, 1 nael suhturt ja 1 nael jahu (munad, suhtur ja jahu lastatsje üfsikut, wähehaawal wöi juurde). Pool sellest taignast küpsetatatsje noaseljia pakšufelt plaadi pääl ära, küpse ning kuuma koogi pääle pandatsje koge õunamoos nr. 209 järele walmistatud, teine pool taignast küpsetatatsje nišamuti ära ja liškatsje koge kuumalt õunasahtwi pääle, koogi päälmiše poole pääle riputatatsje tambitud, waniljega segatud suhturt. Jahtunult löigatatsje kook piklikkudeks tükkideks. See kook wöib ka ümarguse wormi sees 2—3 jooks küpsetatud saada ja sahtwiga täidetud ja päält ehitud.

### Nr. 188. **Pähkli-pätšifesed.**

1 naela puhastatud ja peenikeseks-hahtitud pähkliše pääle wödetatsje 4 terwet muna, 1 klaas suhturt ja wähe tsitronihaput. See kastetatsje koiš kofku, kuni taigen küllalt pakš on ja ei pudene, pandatsje wöi wöi wahaga määratud panni pääle sellest taignast theelusifaga ilma weeretamata wäitšed pätšid. Pätšid küpsewad hästi jahedas ahjus wähe kollakaks ja wödetatsje pool-jahtunult panni päält ära.

### Nr. 189. **Aleksandri-tort.**

2 naela wöid öörutatsje wahuks, juurde lišatatsje 1½ klaasi suhturt, tsitroni riiwitud foort, 2 munakollast ja 3

terwet, 1—1½ theelusifa täit kaneeli ja 3 naela jahu. Taigen lastakse külma käes seista, kui ta kastmise ajal liig soojaks on läinud. Kui taigen jälle külm on, vajutatakse pool sellest taignast hästi õhukeselt määritud plaadi pääle, küpsetatakse kuuma ahju sees 10—15 minutit, siis määratakse küpsetatud koogi pääle kord jahwti (maasika, wabarna, jõstra või kuremarja jahwti), teine pool taignast küpsetatakse niisama juur kui esimene kook ja liitatakse kuumalt jahwtiga määritud koogi pääle. Üleni walatakse selle koogi pääle wedelalt pomatit (nr. 202 järele walmistatud). Pääle jahtumise tõmbab glasur kuuwaks, siis lõigatakse kook pikergusteks tükkideks.

Seda kooki võib ka ümarguse wormi sees küpsetada, jahwtiga täita ja päält soowi järele ehtida.

#### Nr. 190. **Bistwit-kook** (munakook).

12 munakollast õdrutakse ühe naela juhtruga wahuks, juurde lisatakse 1 tsitroni riivitud koor või tsitroni-haput, muna klopitakse  $\frac{3}{4}$ —1 tund, siis lisatakse  $\frac{1}{2}$  naela kartulijahu ja 12-ne munawalge waht tervelt segades juurde. Sellest küpsetatakse lahtikäiwa wormi sees või paberialuse pääl 3 kooki. Esimene kook pandakse koogilaua või waagna pääle, waele määratakse jahwti, teise koogi waele niisama ja päälmise pääle walatakse nr. 202 järele walmistatud soe pomat, selle pääle seatakse marjadest, ehtimise-shelatiniist nr. 240 järele, apelsini-koortest või ka marmeladidest enda maitse järele kirjad pääle, siis lastakse serwa pääle ja kui weel kuhugi tarwis arwatakse, juhkrust ja munawalgest löödud waht. Kook seisab ahjukapis, kuni waht kuit on.

Sedasama kooki võib ka ühes wormis küpsetada, juhkrust pääle riputada ja shokoladi kõrwale tarwitada.

#### Nr. 191. **Piimakoogid.**

1 nael võib õdrutakse wahuks, juurde lisatakse poolteist klaasi juhkrust, 2 terwet ja 1 munakollane, kolmweerand naela jahu, kolmweerand naela kartulijahu ja  $\frac{1}{2}$  tsitroni

foor. Taigen kastetakse hästi läbi, lastakse üle öö külma toha pääl seista, rullitakse õhukeseks, vajutatakse klaasiga ümargused koogid välja, pandakse määratud panni pääle, päält määratakse klopitud munaga, küpsetatakse 10 minutiga paraja kuuma ahju sees küpsiks, kollakas-pruuniks. Kuumade koofide pääle riputatakse vähe suhkurt. Pääle jahtumist võetakse need koogid panni päält ära, sest et nad kuumalt murduvad.

### Nr. 192. **Leivatort.**

7 munakollast võrutakse  $1\frac{1}{2}$  klaasi suhkruga vahuks, juurde lisatakse 15 tera tambitud kardemoni, 1 supilusika täis hästi peenikeseks lõigatud pomerantsi-koort, 1 theelusika täis kaneeli ja ühe tsitroni riivitud kollane koor, 8 loodi riivitud šokoladi ja 6 loodi riivitud ja kuivatatud rukkileiba. Kui kõik jega on kastetud, küpsetatakse koog panni pääl sõrmepeaksuselt ära, lõigatakse tükkideks, pääle küpsmise, ja pandakse sahviti pääle, või küpsetatakse õhukene kord lahtikäiva vormi sees ära ja pandakse pääle küpsmise 1 kord biskviitkoogi nr. 190 järele, täidis nr. 241 järele biskviitkoogi pääle, siis leivatort, jällegi täidis ja kolmandal korral biskviit ning ehitakse päält, nagu biskviitkoogi retseptis nimetatud.

### Nr. 193. **Soodakook.**

Pool naela või võrutakse vahuks, selle juurde pandakse üksnaaval 4 terwet muna, pool naela suhkurt, tsitronihaput maitse järele, üks peotäis puhastatud ja hakitud mandlid,  $\frac{3}{4}$  naela jahu,  $\frac{3}{4}$  klaasi piima. Kui kõik hästi on klopitud, lisatakse weerand klaasi piima sees leotatud 1 theelusika täis soodat, ja niisama palju kremoartarit juurde, taigen valatakse võiga määratud vormi sisse ja küpsetatakse kolmveerand tundi paraja ahju sees. See kook on kohane šokoladi või kohvi juurde süüa.

## Nr. 194. Šunakook lehetaignaga.

Lehetaignen valmistatakse nr. 165 järel,  $\frac{1}{2}$  sellest taig-nast rullitakse õhukeseks ja küpsetatakse kareda ahju sees ära, selle küpse taigna pääle pandakse õunamoosi nr. 209 järele valmistatud, teine pool taignast rullitakse niisamuti õhukeseks, laotatakse õunamoosiga üle, määratakse päält munaga ning küpsetatakse <sup>1)</sup> kõigega kuuma ahju sees. Kui kook pruun ja küps on, riputatakse tambitud, vaniljega-segatud suhkurt pääle, pääle jahtumise lõigatakse tükkideks.

## Nr. 195. Šunakook saiataignaga.

Taignen, nagu nr. 145 õpetab, valmistatakse, pandakse üle plaadi tolli paksuselt, lastakse kerkida. 10—15 kestmist õuna kooritakse ja lõigatakse viiludeks, 4 terwet muna klopitakse 1—2 klaasi suhkruga hästi ära, juurde lisatakse 1 noaotsja täis vaniljet ja segatakse õunaviilude juurde. Wiimati pandakse 2 lusika täit haput koort õunasegu hulka ja jeatakse see segu kerkinud taigna pääle, küpsetatakse 20 kuni 25 minutit ahjus. Pääle riputatakse suhkurt ja kaneelipulbrit. Eëbdakse thee või kohvi juurde.

## Nr. 196. Terwed õunad lehetaigna sees.

Õunad kooritakse ära ja pistetakse toruga südamed välja. Wähe suhkruga magusaks tehtud keewa wee sees keedetakse õunad poolpehmeks, kuna nad mitte ära laguneda ei tohi; õunad pandakse ükssikult jahtuma. Siis jeatakse igale õunale üks õunatükk põhjaks augu alla, sisse topitakse suhkurt, rosinaid ja vähe mandlid, pääle pandakse kaas õunaraasukestest ja pööratakse õun suhkru sisse. Lehetaignen; nr. 165 järele valmistatud, rullitakse õhukeseks, lõigatakse neljanurgelisteks tükkideks, et 1 õun iga tüki pääle

1) Alumine kook on juba küpsenud, sellepärast pandakse teise küpsmise ajal tähi pann või pliidiwõru alla.

jünnib ja selle taigna nurgad üle õuna kofku ulatavad. Taigna otfad wajutatakse kõik neli kofku, määratakse päält munaga, pandakse panni pääle ja küpsetatakse kuuma ahju sees, kuni kook pruun on ja õun sees küps. Kuuma koogi pääle riputatakse tambitud waniljega segatud suhkurt ning jöõdakse kuumalt.

NB: Lehetaigna asemel wõib muretaigent nr. 163 järele nende kookide jaoks tarwitada.

### Nr. 197. Siirupi- wõi meekoogid.

3 naela siirupit wõi mett keedetakse 1 naela wõi ja 1 naela suhkruga üles, katal wõetakse tule päält ära ja segatakse kofhe 2 theelusi täit peenikeseks-tambitud ja sõelutud tardemoni, niisama palju kaneeli ja nelkisi ja peotäis keedetud ja hästi peenikeseks lõigatud pomerantzi- wõi apelsinifoori hulka. 5 naela Kura wõi koduniisu jahu pandakse esiti hästi wähe<sup>1)</sup> juurde, siis 3 loodi sooja wee sees leotatud pottashi ja wiimati järelejätud jahu, ning 5 segi-löödud muna löödakse kõik mölaga, kuni taigen walgeks ja auklikeks läheb. Siis lastakse taigen 1—3 päewa seista, rullitakse wähehaawal ja wormitakse plekk-wormidega wäikesed koogid wälja, pandakse määratud panni pääle, päält määratakse flopitud munaga ja ehitakse soowi korral hakitud mandlitega ning küpsetatakse ahjus pruuniks.

### Nr. 198. Pehmed meekoogid.

1 nael mett tehtakse kuumaks, juurde pandakse weerand naela searaswa, pääle jahtumise 1 lood pottashi, 1 lood 2-e lusi täie sooja wee sees leotatud pärmi, 1 nael jahu ja 2 muna, pool theelusi täit korianderi wõi soowi korral mõnda teist würtsi, 2—3 peenikeseks-lõigatud apelsinifoori. Taigent

1) Kui siirup keew on ja pottash järsku juurde lastakse, keeb siirup üle, sellepärast pandakse enne wähe jahu juurde ning siis alles pottash. Wida kauem taigen seistab, seda paremad tulewad koogid.



flopitakse niitaua, kuni ta nulliliseks lööb ja valgets läheb, lastakse teise päevani sooja koha pääl seista, rullitakse sõrme-  
paksuselt wälja ja pandakse määratud ning jahuga riputatud  
panni pääle, määratakse flopitud munaga, kuna soowi korral  
hakitud mandlid pääle riputada wõib. Küpsetatatakse 20—25  
minutit.

### Nr. 199. Kure-pesja.

2 muna flopitakse poole theelufita täie soolaga, kaste-  
takse ühe napi naela jahu ja 3 lusika täie külma weega,  
kuni taigen sile on. Sellest taignast tõmmatakse sõrme-  
paksune rull wälja, lõigatakse õhufesteks wiiludeks ja rullitakse  
neid nagu paber õhufeseks wälja. Iga wäljarullitud jao  
sisse lõigatakse koogirattaga 5—6 kriipsu, nii et ääred ter-  
weks jääwad, siis pandakse wäljarullitud jaod puhta kate-  
rätiku wahele ja, kui kõik walmis on, keedetakse neid keewa  
raswa sees ( $\frac{3}{4}$ —1 nael). Üksikult pandakse koogid raswa  
sisse ja pööratakse ruttu kätte puust kepikesega ümber, kuni  
kurepesja kollakas = pruun on, pandakse siis sõela pääle ja  
riputatatakse päält juhtruga. Söödakse kohwi wõi thee kõrwal  
wõi magusaks jöögiks.

### Nr. 200. Bliinid (Wene koogid).

$1\frac{1}{2}$  klaasi jahu,  $2\frac{1}{2}$  klaasi sooja wett flopitakse kätte  
loodi pärmiga läbi, pandakse kerkima. Pääle kerkimist pan-  
dakse  $2\frac{1}{2}$  klaasi bliinijahu (tatrajahu) juurde ja lastakse  
taigen weel üks kord kerkida. 1 tund enne küpsemist flopitakse  
kaks klaasi keewa piima niitaua taigna juurde, kuni taigen  
jahtunud on. Piimaga ühtlasi pandakse 1 theelufita täis  
soola ja 1—2 lusika täit sulatatud wõid juurde. Taigen  
kerkib weel kolmas kord ja siis küpsetatatakse wäikesed ümargused  
pakslitud koogid wõi wõi raswaga mõlemaltpoolt pliidi pääl.

Söödakse jahwtiga, hapukoorega, jula wõiga, kawiari-  
ga wõi heeringasoustiga, nagu nr. 242 õpetab.

1 naelal mandlitel tõmmatakse keewa weega koored päält ära, mandlid kuivatatakse ahju sees ja hakitakse või lastakse läbi mandliveski. Riimoodi valmistatud mandlid lastatakse kauji sees 3 munavalge, 1 naela suhkru ja vähe tšitronihapuga, kuni taigen ühte hoiab. Oblat-paberist lõigatakse sõrmelaiused võrud, nii et nad üksteise pääle kandma jäävad: alla laiem, kuna ülemalepoole kordkorralt väiksem paigutatakse, kuni viimati üks väike päts ülemist auku katab. Nende võrude pääle seatakse sõrmepaksused rullid, pandakse pannil pääle ja küpsetatakse ükssikult väikese kuumaga kollakaks. Pliidi pääl valmistatakse pruuni suhkurt, sellega klišterdatakse ruttu üks võru teise pääle, alumisest suuremast pääle kuni kõige ülemise väiksemani. Võrude wahede kohta pritsitakse läbi paberitoru suhkruga flopitud munavalge vahtu. Tordi külge klišterdatakse pruuni suhkruga kompefid ja selle koogi järelejäänud taignast pätsikehed. — Soovi korral võib oblat-paberist vormimoodi võrud lõigata, taignarullid võrude pääle seadida, et väikene põhi alla jääb, nii et ta kordkorralt laiemale lähed, kuni viimase võru pääle sang (kahest poolitust võrust) kinni klišterdatakse. Korvi täidatakse pomati, koorekompeffidega või marssipanidega, pandakse kõrge aluse pääle. Chitus munavalge-wahust valmistatud nagu püramidil.

NB: Koofide liha on lõpu retseptides leida.

## Kompvefid.

### Nr. 202. Pomat.

1 klaas suhturt keedetakse  $\frac{1}{4}$  klaasi weega, kuni till lusika külge rippuma jääb, siis lisatakse üks oa=juurune tükk tšitronihaput või poole tšitroni jahvat juurde ja õdrutakse, kuni vedelik paksub ja valgeks läheb; sellest weeretatakse kättega väikesed kompvefid. Kui pomati koogi-glasuri jaoks tarvitatakse, siis võetakse tema vähe varem tule päält ära ja valatakse ilma õdrumata üle koogi.

### Nr. 203. Koore-kompvefid.

Pool toopi röösta foort või piima keedetakse poole toobi suhtru ja nootja täie vaniljega ja 1 väikse peotäie hakitud mandlitega segades, kuni fogu pruuniks läheb ja kastruli põhja küljest lahti laheb, siis valatakse kompveff mageda või või jõõgiõliga määritud taldrifu pääle ja lõigatakse, kui ta vähe jahtunud on, neljanurgelisteks väikesteks ruutudeks. Kui kompveff koguniisti külm on, murtakse tema ruutude=haaval tükkideks.

### Nr. 204. Martšipan (kompveff).

Pool naela puhastatud ja peenikeseks=hakitud mandlid kuivatatakse sooja ahju sees laia waagna pääl poole naela tolmusuhtruga ja kastetakse 2-e lusika täie roosiweega, kuni mandlid nagu fitt kofku hakkavad (1—3 tundi). Wormitakse käte abil mitmesugused asjad, nagu: õunad, pirnid, jõngid, kartulid, ploomid jne.; päält ilustatakse konditri-wärwidega või šokoladiga, nagu asjad jeda nõuavad.

## Sissetegemised.

### Nr. 205. Tšitroni-kwaas.

6 toopi keema wett jahutatakse, leige wee sisse pandakse 4—5 loodi pärmi ja 2—3 naela suhkurt, 12 tunni järele lisatakse 6 toopi külma wett ja 20 kopika eest tšitronihaput, 8 tilka pirni-eeterit juurde ning walatakse pudelite sisse, kindlad uued forgid lööakse masinaga pääle ja latitakse pudelid päält finni. See kwaas kõlbab nädala pärast juua.

### Nr. 206. Rafemahla hapnik.

Rafemahl täidetakse pudelite sisse, lisatakse igale pudelile 5—7 pooleks-tõmmatud rosinat juurde, üks poole sõrme suurune tükk apelsini-koort, üks tolliline tükk mustasõstra wart ja 1 supilusika täis suhkurt. Pudelid forgitakse uute korkidega masina abil ning latitakse päält finni ja pandakse keldrisse. Suwel hää jahutaw jook.

### Nr. 207. Wabarnasahwt.

Wabarnad forjatakse üffitult klaasi sisse ja pandakse puhastatud marjadest üks rida katla põhja, ning lisatakse niijama palju suhkurt marjade pääle. Teine rida seatakse niijama marju ja suhkurt, fatal pandakse tule pääle ja lastakse ilma segamata sahwit keema hakata, sest keemahakkamisest arwatakse 10 minutit, keemise ajal raputatakse, kuid ei segata

mitte; siis wõdetakse katal tule päält ära, riisutakse wahtu päält ja täidetakse kuumalt purki, nii feedetakse edasi, kuni kõik ära on feedetud. Pääle jahumise pandakse jahwti pääle paks juhtruford ja tükk puhastatud poomwillu wõi piirituse jisse fastetud linane lapp. Päält kõidetakse paberiga finni.

### Nr. 208. **Maasika-jahwt.**

Maasikad seatakse madala waagna pääle laiiale, pritsitakse piiritust ja riputatakse juhfurt üleni pääle, mõne tunni järele pandakse juhfurt ja wett jahwtifatlasse keema (3 naela marju, 3 naela juhfurt ja üks klaas wett). Kui juhfurt klaariks on keenud, walatakse marjad juurde, feedetakse, jääajuures wähe raputades, kuni marjad tumedaks lähewad (20 minutit); wahtu riisutakse keemise lõpul; jahwt walatakse tirinasse ja raputatakse wäheist edasitagasi, siis langewad marjad põhja. Teisel päewal täidetakse purki, kõidetakse päält, nagu wabarnajahwt, finni.

### Nr. 209. **Šunamoos.**

3 naela kooritud ja wäitfeksloigatud õunu pandakse pooleteise naela juhtru ja 1 klaasi weega keema, feedetakse segades, kuni õunad klaariks, paksuks on keenud. Seda jahwti tarmitatakse kookide täidiseks, kookide ja tummi juurde süües.

### Nr. 210. **Šuna klaar jahwt.**

Šapud õunad loigatakse kõigi foortega puruks, loputatakse ja feedetakse niipalju weega, et õunatükid kaetud on, pudruks. Šunapuder lastakse läbi terawa otsaga koti ilma pigistamata jooksta. Kui kõik läbi on jooksnud, mõõdetakse iga klaasi õunawedeliku pääle 1 klaas juhfurt ja feedetakse niitaua, kuni jahwt ümber katla pakslituks lööb ja fleepima hakkab (wäike proow tassiga wee pääle pandud

peab juldiks minema); siis on sahvri valmis, pandakse kuumalt purki ja köidetakse teisel päeval kinni, nagu vaarafasahvoti juures juba õpetatud.

### Nr. 211. Ploomisahvri.

Ploomide pääle walatakse keewa wett, tõmmatakse koor päält ära, siwi wõetakse seeft wälja. Puhastatud ploomid kaalutakse ja pandakse niijama palju suhkur wäheste weega keema. Kui suhkur-juurup klaar on, liigatakse ploomid juurde ja keedetakse neid segamata klaariks, wedelit jääb sirgeks, kuumalt purki pandud ja talweks alal hoitud, see on maitsew sahvri.

### Nr. 212. Õunafalat.

Sapufad õunad kooritakse ära, pistetakse südamed wälja, paras jagu äädikat keedetakse mõne nelgi, tüki kaneeli ja niijama palju suhkruga kui äädikatgi üles. Õunad pandakse<sup>1)</sup> keewa äädika sisse, õunu keedetakse, kuni nad selged on, kuid nad ei tohi laguneda. Wahukulbiga tõstetakse õunad sõela pääle ning seatakse nad jahtunult purki, nelgid ja kaneel korjatakse wälja, äädikas walatakse külmal üle õunte, wäikesed pulgad pandakse õunte pääle, et need üles ei tõuseks. Päält köidetakse purk harilikult kinni. Äädikat peab rohkesti üle walatama.

### Nr. 213. Kõrwitsafalat.

Kõrwits kooritakse ja lõigatakse piklikuks wõi neljanurgeteks tükkideks. Kõrwitsad seatakse 12-eks tunniks üleni äädika sisse. Äädik lastakse päält ära ja keedetakse niijamuti, nagu õunafalatit nr. 212 järele; ka kõrwitsat ei tohi palju korruga sisse panna, aga keedetakse wähehaawal, et ei lagu-

1) Õunad keedetakse niipalju korruga, et wida täis on, ülestikku ei wõi seda salatit teeta, õunad keewad siis mitmetaoliseks.

neks. Kui kõrviatsat pika aja pääle tahetakse walmis teeta, siis peab 3—5 päewa järele äädikas uuesti päält ära walatama, hästi läbi feedetama, ning külmalt tagasi walatama. Seda wõib 2—3 korda mõne aja pärast korrata. Siis ei hapne kõrviats mitte ära.

#### Nr. 214. **Marja-ekstrakt.**

Iga marja-selts wõib ekstraktiks walmistatud saada. Marjad pigistatakse puruks, pandakse ilma weeta purki, päält köidetakse paberiga finni, pistetakse wäiksed augud paberi sisse ja pandakse jooja koha pääle seisma, kuni wedelik alla langeb. Siis lastakse marjasahwt ilma pigistamata läbi terawa otjaga koti jooksta, see selge wedelik pandakse niisama-juguse hulga suhkruga katlasse. Keedetakse wiis minutit ja täidetakse pääle jahtumist pudelite sisse, forgitakse finni ja tarwitatakse mitme aja pärast wõi ka koha limonadi jaoks. Ühe klaasi wee pääle wõetakse 2—3 theelusika läit ekstrakti ja tarwitatakse ilma keetmata.

#### Nr. 215. **Tiferberimarja sahwt.**

Tooreste tiferberimarjade seeft wõetakse juuksendelaga seemned wälja, kupatatakse marjad lühikest aega keewa wee sees<sup>1)</sup>, tõstetakse wähehaawal wahutulbiga ruttu laia sõela pääle (marjad ei tohi laguneda). Siis mõõdetakse kupatatud marjad ära ja lisatakse poolteist korda niipalju suhkrut juurde. Suhkur ja wesi (3 naela suhkrut, 2 klaasi wett) keedetakse siirupiks, marjad pandakse siirupi sisse, keedetakse ilma segamata 1 kord kõrgele üles, tõstetakse katal tule päält ära, et keemine seisma jääks; keedetakse teine kord weel üles, tõstetakse jälle tule päält ära, et keemine seisma jääks; nii weel kolmas kord. Siis pandakse pliidiakf finni ja sahwt keeb dige wäiksel raputades, kuni marjad klaarid on. Wedelik peab aga wedelaks jääma. Waht korjatakse päält ära. Sahwt pandakse kuumalt purki.

1) Marjad wisatakse ruttu sisse ja tõstetakse wälja.

Kui jahwt juba walmis hakkab jaama, pandakse 2—4 lusik. kirjilehe wõi spinadi keetmise wett juurde.

#### Nr. 216. **Tiferberimarja salat ehk moos.**

Küpsed, wäiksed, punased marjad puhastatakse wartest ja ditekt. Poole osa marjade raskusest wõetakse suhkurt ja wähe wett, keedetakse ühtlasi, kuni kogu pakslit on, ning pandakse pääle wahu ärariisumist purki.

#### Nr. 217. **Musta sõstra jahwt.**

Mustad sõstrad walatakse sõela pääle, kui marjad puhastatud on; nende pääle walatakse keewa wett<sup>1)</sup>. Siis keedetakse marjad, nagu harilik jahwt.

#### Nr. 218. **Mustad sõstrad pudelites.**

Pandakse pool pudelit sõstraid, walatakse pudel wett täis, korgitakse lihtsalt päält kinni ja paigutatakse keldri. — Seda wedelikku tarwitatakse talwel jahwti-soustiks, supiks ja kiseliks. Uus wesi walatakse jälle pääle, nii weel kolmas; siis õõrutakse marjad läbi sõela ja tarwitatakse ka nende jahwti.

#### Nr. 219. **Kirsijahwt.**

Kirsiide seeft wõetakse ettewaatlikult kiwid välja ja puhastatud kirsid kaalutakse ära. 1½ sellest raskusest wõetakse suhkurt. Sukkur ja wähe wett keedetakse siirupiks, kirsid pandakse sisse ja keedetakse raputades, kuni wedelik wenib. Pääle wahuwõtmist pandakse kuumalt purkidesse.

#### Nr. 220. **Erneste pudeli sisse tegemine.**

Täiskaswanud, aga mitte wanaks läinud erned topitakse suure paksu pudeli sisse, uue d korgid lööakse masi-

1) Ilma keewa wee walamata jääwad marjad kõwaks.



naga pääle, päält köidetakse lapiga finni wõi tõmmatakse nõõr pääle. Iga pudel mähitakse õle wõi heinte sisse ja pandakse suure katlaga üleni wee sees tule pääle. Lastakse niimoodi 2 tundi keeda, kuna tuult katla pääle ei tohi käia.

Kui aeg wälja wõtta on, wõetakse tuli alt ära ja tõstetakse pudelid kõigi heintega kuumalt wee sees wälja (kui tuul pääle käib, wõiwad pudelid katkeda ning erned saawad hukka). Kui pudelid juba wähe jahedamaks on läinud, wõetakse heinad ümbert ära, kuna külmas olekus ära lastatakse. Bruugitakse talwel nagu wärskaid erneid. Wee sees ei tohi pudelid kuni jahtumiseni seista, sest siis ei seisja nad talweni, waid lähewad hapuks.

Erne pudelit hoitakse keldris küljeli maas liiwa sees.

### Nr. 221. **Sibulafalat.**

Wäikesed sibulad pandakse tange soolwee sisse ja lastakse jääs 12 tundi olla. Puhastatakse siis koortest ja keedetakse wähehaawal keewa äädika sees, kuni nad selged on. Wahukulbiga wõetakse sõela pääle jahtuma, pandakse purki ja walatakse külm äädikas pääle. (Äädika sees keedetakse pipart, ingwerit ja würtsi ühes).

### Nr. 221-a. **Piprafurgid.**

Wäikesed furgid pestakse ja lastakse üks öö wee sees seista, pääle selle pandakse neid purki ja walatakse külma äädikat, mis rohkesti pipra ja würtsiiga üles keedetud on, üle. Purk köidetakse finni ja hoitakse külma käes.}

### Nr. 222. **Seenefalat.**

Wäikesed seened kupaatatakse ära ja walatakse äädikat pääle, lastakse siis 1 nädal seista, walatakse seesama äädikas kastruli, keedetakse üles ja walatakse soojalt pääle. Seda torratakse weel 2—3 korda. Kui äädikas ära kahaneb, pandakse teda weel juurde. Päält finni köidetult seisab salat talweks.

### Mr. 222-a. **Pickli salat.**

Pickli salat saab mitmest aiaviljast kokku seatud. Selle salati jaoks tarvitatakse nr. 221 järel valmistatud sibulasalat, nr. 222 seenesalat, nr. 221-a piprafurgid, väiksed perlood, feedetakse soolavee sees pool-pehmed, niijamati valmistatakse väiksed kartulid, lillesapjad ja erned ette. See ettevalmistatud materjal seatakse korraft kirjus reas juurde purki. Hästi fange äädikas feedetakse pipra, würtsi, Türgipipra ja soolaga üles, lastakse läbi sõela ja walatakse külmalt üle salati. Äädikas peab kaugele üle salati ulatama. (1 toop äädikat, 15 tera pipart, 15 Ingl. würtsi, 1 Türgi pipra kaun ja  $\frac{1}{2}$  lusikat soola). Purt olgu hästi päält finni pandud paksu paberiga.

### Mr. 223. **Kuremarjasalat.**

Kuremarjad valmistatakse ette, nagu X. tükis üleüldises õpetuses on juhutatud. Marjade festad mõõdetakse klaasiga. Niijama palju puhastatud ja marja juurusteks lõigatud porgandi-raasusid feedetakse suhtru ja weega poolpehmed, siis lijatakse mõõdetud marjafestad juurde, feedetakse üheskoos, kuni wedelik wähe wenib, pandakse kuumalt purki, pääle jahtumise kõidetakse purk päält finni ja tarwitatakse praadide kõrwale.

Arwe: 5 klaasi täit marjafestasid, 5 klaasi porgandi-raasusid,  $2\frac{1}{2}$  klaasi suhtrurt ja 4 klaasi wett.

### Mr. 224. **Kuremarja-sahwt.**

Kuremarjad valmistatakse ette, nagu X. tükis üleüldises õpetuses on juhutatud. Marjafestad mõõdetakse klaasiga ja pandakse poolteist korda niipalju suhtruga ja wähe weega keema. See feedetakse niitaua, kuni marjafestad tumedaks lähewad ja wedelik pakslituts jääb. Sahwt pandakse kuumalt purki ja kõidetakse külmalt, nagu harilikult, päält finni. Tarwitatakse kookide juurde.

Arwe: 5 klaasi marjafestasid,  $7\frac{1}{2}$  klaasi suhtrurt,  $3\frac{1}{2}$  klaasi wett.

Nr. 225. **Rvafs** (apelsjinifoortest).

1 toobi puhastatud apelsjinifoorte pääle walatafse 4 toopi keewa wett, pooljahtunud wedeliku fisse pandatse 2 lb. pärmi; fatte all seifab see segu üks öö; siis lastatse tema läbi peenise riide, lifatasse 1½ naela suhkurt juurde, täidetasse pudelite fisse, forgitasse masinaga päält kinni, fuuma lassi wõi waiwu lastatse iga pudeli otfa ja joodatse kolme päewa pärast.

NB: Sissetegemiste lisa on lõpuretseptides leida.

## Pudrud.

### Nr. 226. Kartulipuder.

Rooritud kartulid pestakse mitme wee läbi ja pandakse soola ning keeva weega keema. Kui kartulid pehmed on, walatakse wesi päält ära, kartulid tambitakse puunuiaga puruks. Piim keedetakse ühe lusika täie wõiga üles ( $\frac{3}{4}$  toopi piima 5-e toobi kartulite pääle). Kartulid pandakse pajaga tulele, keset putru tehtakse auk, mille sisse keew piim walatakse ja segatakse hästi ruttu pudruga segi. Waitse järele lisatakse soola juurde ning wõdetakse tule päält ära.

### Nr. 227. Tatrangu-puder.

$\frac{1}{2}$  toopi tatrangu pestakse mitme wee läbi, pandakse 3-e toobi keewa wee ja piimaga segades keema. Keemise ajal lisatakse 1 suur lusika täis wõid juurde. Kui puder pakslituks läheb, pandakse wõrud alla ja lastakse pikkamisi aubuda.

### Nr. 228. Tangupuder.

1 toop tangu keedetakse 2 toobi keewa wee, 2 toobi piima ja ühe suure lusika täie raswaga segades, kuni puder täitsa pakš ja pehme on. Soola pandakse siis juurde, kui puder pajast wälja tõstetakse.

## Nr. 229. Mannapuder.

1 nael manna keedetakse kahe toobi keema piima ja ühe lusika täie võiga segades 20 minutit. Soola pandakse maitse järele. Söödakse pruuni võiga, piimaga või sahwtisoustiga.

## Nr. 230. Riisipuder.

1 nael riisi pandakse  $1\frac{1}{2}$  toobi külma weega ilma segamata tulele; kui wesi täiesti keema tõuseb, walatakse 1 toop piima ühe suure lusika täie võiga weele juurde. Kui siis riis uuesti keema hakkab, pandakse võrud alla, et puder pikkamisi wähe liigutades pehmeks ja pakjaks keeks.

## Mitmesugused õpetused.

### Nr. 231. Ülesõela nisuleib.

1 toop piima või wett soojendatakse ära. 4 theelustita täit soola, 3 loodi pärimi leotatakse piima või wee sees, juurde lisatakse, kui taigen wee sees tehtakse, pool naela searaswa või kofowari, siis kastetakse  $4\frac{3}{4}$ —5 naela ülesõela nisujahu juurde, lastakse kerkida, weeretatakse märkegade kätega piklikud leivad wälja ja küpjetatakse neid 30—35 minutit parajas ahjus.

### Nr. 232. Magushapu leib.

8 naela ruffipüüli-jahu pandakse sooja, hapu leiba nõuu sisse, selle pääle walatakse ruttu segades 4 toopi kuuma wett (weji peab tule pääl juba keema, aga weel mitte täitsa wullisid ajama.) Taigna pääle pandakse see rätik, pandakse kaan pääle, kuna pääle selle weel üks pakis riie üle laotatakse. Kuni teise päewani lastakse taigen sooja koha pääl seista, siis klopitakse teisel hommikul taigen hästi läbi, riputatakse sooja jahu pääle ja kaetakse kõwasti finni. Sellesama päewa õhtul klopitakse ja pandakse taignale üks peotäis sooja weega segatud haput juuretust hulka ja kaetakse, nagu ennegi, finni. Kolmanda päewa hommikul klopitakse ja lastakse ta siis kätte all seista, kuni taigen juba langeb. Siis klopitakse üks wäike peotäis soola,  $1\frac{1}{2}$  peotäit köömlid ja (kui taigen fibre-hapu on, pool klaasi suhkurt hulka)

kastetakse siis jahu juurde, kuni ta paras kõwa on (pääle-riputamise ja sissekastmise jaoks arvatakse 8 naela). Taigen kaetakse jälle kinni. Kui taigen tervima hakkab, pandakse ahi kudemä, weeretatakse taigast piklikud tuklid välja, määratakse päält kohwiga ja küpsetatakse üks tund parajas ahjus. Ahjust võetud leib pandakse riide alla.

#### Nr. 233. Liha soolamine.

Ühe leišika liha pääle võetakse 2 loodi salpetrit ja 2 naela soola. Liha õrutatakse lahjade kohtade päält salpetriga sisse ja riputatakse liha alla, wahele ja pääle soola, wajutus pandakse pääle ja, kui liha juba mõni päew on seisnud, walatakse keedetud ärajahtunud wesi pääle. Soolatud liha, mida wärskte asemel tahetakse tarwitada, soolatakse wäheha soolaga ja ilma salpetrita. Soolas hoitakse singid 3—4 nädalat enne suitsutamist. Suitsus ripub sink, suuruse järele, 2—3 nädalat.

#### Nr. 234. Kalade suitsutamine.

Heeringatünnil lööakse põhi välja, seatakse alumine ots kolme telliskivi pääle, päälmisesse otja pandakse traadid risti ja pikuti, nende pääle seatakse wähe soolatud suured kalad. Kalade üle kaetakse 3 suurt märjaks-kastetud ja kuivaks-wäänatud kotti wõi teised pakjud riided, telliskiwide wahele tehakse lepa-puru suitsu, alt tuult. Kui tuli hästi põlema hakkab, wisatakse wähe wett tulele pääle. Nii suitsewad kalad 1 tund. Siis võetakse riided kalade päält ära, kalad pööratakse teise külje pääle, jällegi pandakse märjaks-kastetud ja wäänatud riided pääle ja lastakse kalad weel 1 tund suitseda. Siis on nad walmis. Wäikesed kalad aga riputatakse saba-pidi traadi otja ja lastakse niimoodi 1 tund suitseda.

#### Nr. 235. Kohwi põletamine.

Kohwi-põletajat liigutatakse wahetpidamata tule pääl ilma paigal seista lastmata ringi, kuni kohwi pragisema

hakkab. Siis liigutatakse alati tule pääl edasi, kuni kohwi weel teine kord pragisema hakkab, tõmmatakse ruttu tule päält ära, liigutatakse õhus weel mõni minut ja walatakse laia panni wõi kuiva kausi sisse, et ta enam edasi ei põleks. Pääle jahtumist jahwatatakse kohwi ära. Sigurid põletatakse silma-aramise järele. Sigurid ei tohi walged ega ka mitte mustad olla. Kõrkuhead: 1 nael kohwi, 2 naela sigurid. Wõdrastele wõetakse 1 nael kohwi ja 1 nael sigurid. Wäga hästi tehtakse kohwi kui 1 naela kohwi pääle  $\frac{1}{2}$  naela sigurid arwatakse.

### Mr. 236. Ruffijahu kohwi.

Ruffijahu kastetakse röösa piima wõi koore sees nii kõwaks, kui paras leiwataigen on, rullitakse sõrmepakkusteks, piffabeks rullideks ja pandakse pääle leibade wäljawõtmist ahju kuuwama. Pääle kuuwamise murtakse need rullid wäikesteks raafusteks (umbes figuri juurusteks) ja pandakse paberi- wõi riidekotti seisma. Tarwitamise ajal põletatakse nimetatud kohwi nagu sigurid, jahwatatakse ja keedetakse figuritega segi kohwiks. Wõib ka oa-kohwi juurde lisada, ehk tarwitatakse ilma lisandufeta, nagu harilikku kohwi weega keedetult, suhkruga ja koorega.

### Mr. 237. Lihataidis (masindatud liha).

Wasika wõi looma keedetud liha lastakse läbi lihamasina, lisatakse ühe jupitaldriku täie liha pääle 1 suur lusika täis wõid juurde, pool klaasi haput koort, nootsa täis pipart ja maitse järele soola. Kui täidist weel pehmemaks soowitakse, siis wõib 1—2 lusika täit rammuleent juurde lisada.

Lihataidis rammufast ja lihast ei tarwita muud kui soola ja pipart juurde — segatakse ja tarwitatakse mitmesuguste sөөkide ja pirukate juurde.

### Mr. 238. Kapsatäidis.

2—3 kapsapääd hakitakse kohe sibulaga hakklaua pääl peenisejeks.  $\frac{1}{2}$  naela wõid sulatatakse paja sees ära, kapsad



lisatakse wõi juurde ja teedetakse segades ilma weeta pehmeks. Kapsad wõetakse waagna pääle wälja ja segatakse 3 kõwaks- teedetud ja hakitud muna, pipart ja soola maitse järele juurde. Tarwitatakse pääle jahtumist pirukate sisse.

#### Nr. 239. **Külmade fookide ehtimise-shelatin.**

5 tahwlit punast shelatini leotatakse 3 supilusika täie keewa wee sees ära, juurde lisatakse äädikat ja soola maitse järele, walatakse hästi õhufeselt märgade taldrifute pääle ja tarwitatakse pääle jahtumist hakitult wõi triipudeks, lehtedeks jne. lõigatult.

#### Nr. 240. **Roofide ehtimise-shelatin.**

3 punast ja 2 walget tahwlit shelatini leotatakse 4 supilusika täie wee sees, kuna aga äädika ja soola asemele tsitronihaput ja suhkurt pandakse.

#### Nr. 241. **Kreem-täidis.**

5—6 munakollast klopitakse 1 klaasi suhkruga ja ühe nootsja täie waniljega wahuks.  $\frac{1}{4}$  klaasi röösta koort teedetakse  $1\frac{1}{2}$  theelusika täie kartulijahuga segades, kuni koor paksuks hakkab minema. Siis klopitakse wõimalikult ruttu munasegu pliidi pääl koore ja kartulijahuga segamini ja pekstakse niikaua, kuni kogu paksuks läheb. Siis pandakse kastrul lume wõi külma wee pääle ja pekstakse edasi, kuni ta walgjaks ja hästi paksuks muutub. Sellega täidetakse foogid. Tarwituse järele võib ka hakitud mandlid, pähkliid, mooniseemneid ehk tsitroni mahla selle kreem-täidise hulka panna.

#### Nr. 242. **Heeringa-souft, bliinide juurde süüa.**

2 leotatud heeringat puhastatakse nahast ja luudest ära, hakitakse peenikeseks, segatakse 1— $1\frac{1}{2}$  korteri hapukoore ja pipraga ja tarwitatakse ilma teetmata.

### Nr. 243. **Shotolad.**

6 terwet muna, 6 munakollast ja  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  klaasi suhkurt klopitakse wahuks. 4 toobi piima sisse pandakse 1 nael tükkideks-murtud shotoladi ja segatakse tule pääl, kuni piim keema hakkab. Siis walatakse puuwispliga floppides munasegu tule pääl piima hulka. Kui segu juba pakslifuks läheb, tõmmatakse kastrul tule päält ära ja klopitakse edasi, kuni ta hästi wahutama hakkab.

### Nr. 244. **Wana naene.**

1 korter soojendatud piima, 2 loodi pärimi, 1 nael jahu ja 1 theelusita täis soola klopitakse segi ja pandakse kerkima.  $\frac{1}{4}$  naela wõid õõrutakse wahuks, selle juurde lisatakse 2 muna,  $\frac{1}{2}$  klaasi suhkurt, 8—10 tambitud mõrudat ja 1 peotäis magusaid mandlid,  $\frac{1}{2}$  tjitroni riivitud koort ja  $\frac{1}{4}$  naela rosinaid. See segu klopitakse kerkinud taigna juurde, lastakse wormi sees kerkida ja küpsetatakse pool tundi ahjus.

### Nr. 245. **Pasha.** (Wene söök.)

4 naela kohupiima (paksu piima) õõrutakse läbi puusõela, pandakse riide sisse ja wajutuse alla. Kui wedelik ära on jooksnud, pandakse valmistatud piim laia kastruli, juurde lisatakse 1 korter hääd röösta wõi wärsket haput koort, 5 muna,  $\frac{1}{2}$  naela sulatatud wõid. See segu klopitakse tule pääl kuni ta suitsneb ja kuum on. Siis tõmmatakse ta koha tule päält ära ja lisatakse 2 peotäit hakitud mandlid, 2 nootsatäit waniljet,  $\frac{3}{4}$  naela suhkurt ja  $\frac{1}{2}$  naela korentisid juurde. Rogu segatakse kõwasti ja pandakse marleriibega seeist äratehtud pasha wormi sisse. Kerge wajutuse all seisab see toit 24 tundi, kui kokku wajunud on, siis täidetakse sest segust järele. Worm wõetakse lahti, wormi laia otja alla pandakse taldrif, worm ja marle wõetakse ettevaatlikult toidu ümbert ära ja antakse lauda. See on Wene söök.

### Nr. 246. **Täidetud kartulid.**

Restkmise suurused kartulid kooritakse ja küpsetatakse ahjus panni pääl. Kaas lõigatakse, kui kartulid küpsed on, päält ära, nisu võetakse iga kartuli seesst välja ja õdrutakse peeneks, selle nisu juurde segatakse sula võid, pipart, soola, smooritud ja peeneks hakitud puravikid, või nende asemel sibulat ehk ka peterjelli lehti. See täidis pandakse iga kartuli ümbruse sisse, kaas pandakse pääle, kartulid tehakse praeahjus soojaks ja söödakse eessöögiks ehk praadi juurde.

### Nr. 247. **Punakapsa-salat.**

Kapsas lõigatakse peenikesteks triipudeks ja lastakse üks öö soolamee sees seista. Teisel päeval walatakse sool-vefi läbi sõela päält ära ja segatakse ettevalmistatud kapsad järgmise kaste hulka:  $\frac{1}{2}$  klaasi haput koort,  $\frac{1}{2}$  theelusikatäit sinepit, vähe äädikat ja suhkurt maitse järele, segatakse kergesti läbi.

### Nr. 248. **Stoovitud peedid.**

2 taldriku täit keedetud ja väikesteks neljanurgelisteks tükkideks lõigatud peeta tarvitatakse järgmise kastega: 1 suur lusika täis võid segatakse 2 supilusika täie jahuga kastruli sees pliidi pääl kuni või sula on, siis lisatakse selle juurde 2 kulbitäit puljongi, vähe soola ja 1 theelusikatäis suhkurt. Selle kaste sees keedetakse üleval nimetatud peedid üks kord üles.

### Nr. 249. **Wähja pastet.**

25 vähka keedetakse ja puhastatakse. Koored tambitakse puruks ja keedetakse 1 lusikatäie võiga ja niipalju weega, et nad kaetud on. Waht, mis pääle keeb, korjatakse vähja või jaoks päält ära. Koored ja wedel wiistatakse ära. 1— $1\frac{1}{2}$  naela lahja sealaha lastakse läbi masina ja segatakse soola, pipra, 1 toore munaga, 2 leotatud ja puruks õdrutud

saiaaga, 1 lusika hapu koore ja 2 lusika jula võiga ära. See segu jaotatakse kolmeks, 1 jagu seatakse määratud wormi põhja, selle päale mõni vähja saba, vähjavõid ja jällegi lihasegu ja nii edasi kuni kõik ära pruugitud on. Pääle tehakse muretaigna kaas nr. 65 ja küpsetatakse  $\frac{1}{2}$  tundi. Kui puding keeta tahetakse, jääb kaas ära ja keeb  $\frac{3}{4}$  tundi keetmise wormi sees, muschlite sees küpses puding 10 min. Suurde sööda kse vähjakaaste nr. 251.

### Nr. 250. Weinikaaste.

6 munakollast õõrutakse 3 lusikatäie suhkruga vahuks, selle juurde lisatakse  $\frac{1}{2}$  theeklaasi weini,  $\frac{1}{2}$  tsitroni jahwt ja riivitud koor. See segu pandakse malmitud kastruli sisse ja klopitakse tule pääl wahu lõõmise kimbuga kuni kaaste paksemaks läheb, wahutab ja tõuseb. Kui kaaste tule päält ära on wõetud, lisatakse klopitud munawalge waht juurde. Söödakse pudingite juurde.

Ei tohi kuu a seista.

### Nr. 251. Wähjakaaste.

1 lusikatäis wõid ja 1 lusikatäis jahu segatakse tule pääl. Selle keewa wõid juurde walatakse 3 lusikatäit vähjavõid ja 1 klaas puljongi, kaaste wõetakse tule päält ära, lisatakse  $\frac{1}{2}$  tsitroni jahwt, wähe madeiraweini ja 1 lusikatäis kapid juurde. Söödakse kuumalt lihaseõkide juurde.

### Nr. 252. Tomadi kaaste.

1 lusikatäis wõid ja 1 lusikatäis jahu segatakse tule pääl, juurde lisatakse 3 lusikatäit tomadi putru, pipart, soola ja  $\frac{1}{2}$  tsitroni jahwt. Lisaks pandakse niipalju puljongi kui kaastet tarwis on.

NB. Puljongi asemel wõib kala keetmise wedelikku tarwitada ja siis kõlbab see kaaste keedetud kala juurde anda.

### Nr. 253. **Sinepikaste.**

1 lusikatäis võid tehakse pruuniks ja juurde lisatakse 1 lusikatäis jahu,  $\frac{1}{2}$  toopi puljongi ja siis maitse järel sinepit, soola, suhkurt ja tütronihaput ja 1 lusikatäis haput koort. Seda kastet jõudakse külma praadi juurde.

### Nr. 254. **Sibulakaste supiliha juurde.**

2 suurt sibulat lõigatakse siivideks ja keedetakse  $\frac{1}{2}$  toobi puljongi eht wee sees pehmeks. Teise kastruli sees tehakse 1 lusikatäis võid jahuga pruuniks, keedetud sibulad lisatakse juurde, pandakse maitse järel soola ja 1 suur lusikatäis haput koort juurde ja jõudakse kuumalt.

### Nr. 255. **Kapri kaste.**

1 lusikatäis võid tehakse 1 lusikatäie jahuga tule pääl pruuniks ja juurde lisatakse tule pääl  $\frac{1}{2}$  toopi puljongi; keeb 1 kord üles, lisatakse 2 lusikatäit kaprid, 1 väike riiwitud sibul, pipart, soola ja tütronihaputi või  $\frac{1}{2}$  klaasi weini. Kaste keeb veel üks kord üles ja jõudakse külma praadi juurde.

### Nr. 256. **Kalaroll.**

Üks juur kala puhastatakse soomustest, kõhust lõigatakse teda üles, luud võetakse välja. Luude ajemele riputatakse soola, pipart, kõvakskeedetud hakitud muna, vähe hakitud sibulat ja kaprid. Kala rullitakse pikku kottu ja köidetakse mitmest kohast kinni.  $\frac{3}{4}$  jagu äädikat ja  $\frac{1}{4}$  jagu wett, pipraterad ja soola keedetakse üles, jelle sees keedetakse kala kuni film walge on ja tõstetakse siis välja, pääle jahtumise (kui kala ja äädik täitja külm on) walatakse äädik jälle kala pääle. Tarvitamise ajal lõigatakse kala põigiti seibideks ja ehitakse majonešiga, seentega või ehtimise-gelée-ga nr. 257.

### Nr. 257. **Ehtimise gelée kalade jaoks.**

1 toop kala keetmise wett,  $2\frac{1}{4}$  loodi želatini ja vähe äädikat segatakse ja lasiakse läbi peenikese sõela. See walatakse laia nõu sisse ja tarvitatakse külmalt ehtimiste jaoks.

### Nr. 258. **Täidetud tomadid.**

Tomatidel lõigatakse õhukene kaas ladwa otsast maha, fisu wdetakse wälja. 6—10 tomadi jaoks (juuruse järele) lastakse  $\frac{1}{2}$  naela toorest sealiha läbi lihamasina, segatakse läbi sõela lastud tomadifisu selle liha juurde ja maitse järele pipart ja soola ja täidetakse iga tomadi ümbrus selle seguga. Kaaned pandakse pääle ja seotakse iga tomat õrnalt niidiga ringi kinni ja smooritakse neid wähe pruuni wõiga pannil pääl ahju sees 5—10 minutit. Söödakse eestsöögiks ehk praadi juurde.

### Nr. 259. **Juustu-auflauf.**

$\frac{1}{2}$  toopi röõsta koort keedetakse üles, weel tule pääl lastakse segades  $\frac{1}{2}$  naela jahu ruttu juurde; kui kogu pakks on ja kastrulist lahti laskeb, wdetakse kastrul tule päält ära ja taigen pandakse kausi. Pooljahtunud taigna sisse lisatakse  $\frac{1}{2}$  naela riivitud juustu,  $\frac{1}{2}$  naela wõid ja ükksikult 4 munakollast. Kui kõik hästi läbi klopitud on, lisatakse muna-walge waht juurde ja küpsetatakse toit määritud wormi sees  $\frac{3}{4}$  tundi.

### Nr. 260. **Maksa klibid.**

1 nael wäike maksa lastakse faks korda läbi majina,  $\frac{1}{4}$  naela sula wõid, 3 muna, 2—3 loodi riivsaia, 1 thee-lusikatäis soola ja 1 noaotsatäis pipart segatakse hästi floppides juurde. Wäikse lusikaga pandakse sest taignast klibid keewa wähe soolatud wee sisse ja keedetakse 2 minutit. Söödakse praetud sibulatega ja pruuni wõiga wõi puljongi sees.

### Nr. 261. **Maasika krème.**

1 toop maasikaid õõrutakse läbi sõela, läbiõõrutud marjade juurde lisatakse 1 klaas tolmjuhkurit, 4 munawalget ja 1 supilusikatäis rummi wõi konjakut. See toit klopitakse puu witsakimbuga jää pääl kuni kogu wahune ja kange on. Söödakse ilma kõigeta wõi koorewahuga.

NB. See söök ei tohi tana seista.

Nr. 262. **Maafika krème toorega.**

$\frac{2}{4}$  loodi shelatini leotatakse  $\frac{1}{2}$  klaasi keema wee sees, pääle jahtumise lisatakse  $1\frac{1}{2}$  korterit maafikasahwti ja  $\frac{1}{2}$  naela suhkurt juurde. 1 toop wahufoort lööbakse wahuks, shelatini ja sahwti segu klopitakse ruttu koorewahuga segi ja pandakse wormide sisse. Pääle paksums minemist lööbakse wormi seest toit wälja.

NB. Maafika sahwti asemel wõib iga marjasahwti selle jõõgi tarwis pruufida.

Nr. 263. **Riterberimarja kissel.**

$\frac{1}{2}$  toopi tooreid marju keedetakse  $1\frac{3}{4}$  toobi weega pehmeks, õõrutakse siis läbi sõela ja pandakse see wedelik  $1-1\frac{1}{2}$  klaasi suhkruga ja 1 sõrmepituse tüki kaneeliga keema. Keema wedeliku sisse walatakse segades  $1\frac{1}{2}$  supilusikatäit  $\frac{1}{2}$  klaasi wee sees leotatud kartulijahu, ja walatakse siis kohe toit madala waagna pääle ja riputatakse wähe suhkurt pääle.

Nr. 264. **Apelsini krème.**

6—8 munakollast õõrutakse  $1\frac{1}{2}$  klaasi suhkruga wahuks. See segu walatakse kloppides tule pääl 1 toobi keema koore sisse. Kui segu pakslis on, walatakse ta kohe suurde kausi. 6—8 apelsini ja 1 tšitroni sahwt, 3 apelsini päält riivitud koor ja  $1\frac{1}{2}$  loodi 1 klaasi wee sees leotatud walget shelatini walatakse segi (ei tohi aga enam keeda).

T ä i t s a k ü l m a k s läinud koore ja muna segu juurde walatakse läbi sõela ülewal nimetatud shelatini segu, sõõt klopitakse hästi ja siis pandakse kergesti segades munawalge-waht juurde. Hästi segi peab toit olema, kui ta klaas kausi-de wõi wormide sisse tõstetakse ja teisel päewal jõõbakse. Apelsini asemel wõib teiji sahwtisid tarwitada.

Nr. 265. **Kirsi ja riisi segu.** (Flammerie).

2 naela küpseid kirsimarju ilma kiwideta keedetakse  $\frac{1}{2}$  toobi wee ja 1 wäike tüki kaneeliga mõni minut, õõrutakse

jiis läbi sõela ja keedetakse  $\frac{1}{2}$  naela juhtruga kuni paksuks lähed. 1 nael nr. 28 järele pehmeks keedetud kuuma riisi juurde pandakse see marja puder,  $\frac{1}{2}$  tsitroni riivitud koor ja 1 klaas weini, segatakse hästi läbi ja lastakse sõõk külmaks minna, sõõdakse sahwti kastega (firsi marjadest valmistatud.)

#### Nr. 266. **Shokoladi puding.**

6 kopika eest prantsjaia leotatakse wähe piima sees ja õrutakse läbi jämeda sõela. 8 munakollast õrutakse 1 klaasi juhtruga wahuks, segatakse  $\frac{1}{2}$  naela riivitud shokoladi, 1 noaotsatais waniljet, 1 klaas rööskla koort, leotatud saia ja munawalge waht segi ja küpsetatakse seda pudingit määritud wormi sees  $\frac{3}{4}$  tundi. Sõõdakse sahwti kastega nr. 69.

#### Nr. 267. **Saago puding.**

$1\frac{1}{4}$  toopi piima keedetakse  $\frac{1}{2}$  lus. wõiga üles, selle sisse raputatakse 1 korter saago ja wähe soola ja keedetakse kuni terad selged on. 6 munakollast õrutakse 1 klaasi juhtruga wahuks, juurde lisatakse  $\frac{1}{2}$  tsitroni koor ja mõni riivitud mõru mandel. Jahtunud saagopudru juurde segatakse kergelt see munasegu, wiimaks lisatakse munawalge waht juurde ja küpsetatakse seda pudingit  $\frac{3}{4}$  tundi määritud wormi sees parajas ahjus. Sõõdakse sahwti kastega.

#### Nr. 268. **Wäljaküpsetamise taigen.**

6 muna klopitakse 1 theel. soolaga, 12 loodi jahu ja  $\frac{3}{4}$  klaasi piima segatakse juurde.

Seda taigent tarwitatakse prae, aiawilja wõi kala järele jäämud raasjude ülespraadimise jaoks. Nimetatud wiilud kastetakse taigna sisse ja smooritakse keewa raswa wõi kookuswõi sees (nagu pirukad) hele pruuniks ja sõõdakse tomadi kastega nr. 252.

#### Nr. 269. **Suulekotid. (Kook)**

$\frac{1}{2}$  toopi wett keedetakse  $\frac{1}{4}$  naela wõiga üles, pliidi pääl lastakse ruttu segades  $\frac{1}{2}$  naela jahu keewa wee sisse.



Kui taigen kastruli küljest lahti lööb, lastakse teda kaua sisse (terava põhjaga kauss) ja klopitakse hästi. Jahitud taigna sisse lööakse ükshilut 7 muna,  $\frac{1}{2}$  theel. soola ja  $1\frac{1}{2}$  tsitroni riivitud koor. Nüüd klopitakse segu nii kaua kuni ta auksiseks ja kergeks lööb ja lusika küljest lahti lasteb. Nüüd pandakse lusikaga taigen võiga määratud panni pääle (iga kook teisest eemale) ja küpsetatakse mitte väga kuuma ahju sees helekollaks pruuniks. Koogid ei tohi liig ruttu ahjust tõmmatud saada, et nad mitte koku ei wajuks. Need koogid peawad hästi kõrgeks ja õõnsaks tõusma. Pääle jahatumist täidetakse nad suhkruga segatud ja wahukslöödud wahufoorega.

### Nr. 270. **Weewullid.**

1 korter wett keedetakse 1 wäikse lus. võiga üles, segatakse tule pääl ruttu 20 loodi jahu juurde. Kui taigen kastruli küljest lahti lööb, lastakse ta kaussi. Pääle jahumise klopitakse ükshilut 5 munakollast juurde ja siis wahukslöödud munawalge waht. Väga hästi klopitud taignast pandakse theelusikaga wäikesed tükid keema raswa või kookuswõi sisse ja keedetakse wäikse tule pääl igalt poolt helekollaseks, tõstetakse sõela pääle ja siis koke tambitud waniljega segatud suhkru sisse. Söödakse kuumaalt jahwtiga.

### Nr. 271. **Pritskoogid.**

$\frac{1}{2}$  toopi piima keedetakse 6 loodi võiga ja 2 lus. suhkruga üles ja riputatakse tule pääl ruttu  $1\frac{1}{4}$  naela jahu juurde. Kui taigen kastruli küljest lahti lööb, pandakse ta kaussi, klopitakse pääle jahumise 4 terwet ja 5 munakollast ja 1 tsitroni riivitud koor juurde. Hästi klopitud taigna küljest pandakse üks osa koogipritsi sisse, wajutatakse siis säält rattad, või pooled kuud jne. kookuswõiga määritud paberi pääle ja keedetakse neid siis säält päält keema kookuswõi või raswa sisse lastes wahufulbiga keerates helekollaseks. Pääle selle pööratakse neid waniljega segatud tolmusuhkru sees.

### Nr. 272. Inglis kaeks.

1 nael wõid. dõrutakse wahuks, ükshikult löõdakse 8 muna, 2 klaasi suhkurt, 1 tsitroni riivitud koor,  $\frac{3}{4}$  naela jahu,  $\frac{1}{2}$  naela puhastatud ja kuivatatud korenta juurde. See taigen küpsetatakse wäikse wõi pikliku juure kaeks = wormi sees (määritud wormid.) Parajalt kuuma ahju sees  $\frac{3}{4}$ —1 tund küpsetatakse seda kooki ja söõdakse kohwi juurde.

### Nr. 273. Shokoladi pätsikesed.

4 terwet muna klopitakse  $\frac{3}{4}$  klaasi suhkruga hästi segi. Selle segu juurde lisatakse 12 lb. riivitud shokoladi, 1 tsitroni riivitud koor ja 12 lb. kartulijahu. Sellest taig-nast pandakse wäikesed huntid määritud panni pääle ja küpsetatakse ja h e d a ahju sees.

### Nr. 274. Shokoladi flammeri.

1 toop piima keedetakse ühe nootsatäie waniljega,  $1\frac{1}{2}$  tahwli shokoladi, 1 supilus. suhkruga üles. Segamise waral lastakse  $\frac{3}{4}$  klaasi manna juurde ja segatakse tule pääl, kuni manna paisub ja hästi paksums läheb. Siis lisatakse 2 muna wahk juurde ja pandakse toit külma weega loputatud wormi ja söõdakse külmalt koore- ehk weini-kaestega.

### Nr. 275. Waene riiütel.

1 tahwelsai riivitakse ringi ära, lõigatakse wiiludeks.  $\frac{1}{4}$  toopi soojendatud piima jisse klopitakse 1 muna ja wähe suhkurt, selle piima sees leotatakse saiawiilud, pööra-takse neid riivsaia sees ja praetakse pruuni wõiga kollakaks ja söõdakse sahwti kaste wõi sahwtiga.

### Nr. 276. Munawalge koogiehitus.

2 munawalget,  $1\frac{1}{2}$  theelus. kartulijahu, 2—4 tilka äädikaekstrakti ja 2 kuhjaga lus. suhkurt klopitakse kuni kogu tange on, nii et seijab, kui läbi paberitoru teda lastakse.

### Nr. 277. **Šokoladi glasur.**

$\frac{1}{4}$  naela šokoladi leotatakse  $\frac{1}{2}$  klaasi keeva weega tule pääl,  $\frac{3}{4}$  klaasi tuhksuhkurt pandakse juurde ja keedetakse wähe tule pääl läbi. Kui wedelik seisab, ilma et teda segatakse, siis peab üks terge kooruke pääle langema, see on siis tunnistus, et glasur walmis on. Kui kooruke weel pääle ei tule, siis peab segu weel tule pääle pandama. Siis peab teda ruttu kookide pääle määrima, muidu läheb ta kõwaks.

### Nr. 278. **Warenifi.** (Wene toit).

$\frac{1}{2}$  klaasi wett,  $\frac{1}{2}$  naela jahu,  $\frac{1}{2}$  theelus. soola ja 1 muna sõtkutakse saia laua pääl kuni taigen kindel on ja rullitakse õhukeselt wälja. 1 kort. kohupiima õõrutakse läbi sõela, segatakse 1 munakollane, 1 lus. suhkurt,  $\frac{1}{4}$  tsitroni riivitud koor ja 1 lus. haput koort juurde. Sellest segust pandakse wäikesed hunitud wäljatrullitud taigna pääle, taigna serw klapitakse üle ja lõigatakse koogirattaga wäikesed pooled kuud wälja. Neid wäikseid pirukaid keedetakse 1—2 minutit keewa soolwee sees, tõstetakse kuiva waagna pääle ja sõõdakse pruuni wõi wõi hapu koorega.

### Nr. 279. **Põletatud mandlid.**

1 nael mandlid pühitakse puhta käteräti wahel puhtaks, koored ei wõeta mitte päält ära.  $\frac{3}{4}$  naela suhkurt,  $\frac{1}{2}$  klaasi wett ja  $1\frac{1}{2}$  theelus. kaneli pulbert keedetakse segades ümarguse panni pääl, kuni suhkur sulanud ja wähe paksemaks hakkab minema. Pühitud mandlid riputatakse selle suhkrusirupi sisse ja keedetakse segades wäikse tule pääl, kuni suhkur mandlite külge hakkab. Ruttu walaatakse kõik see kogu laia taldriku pääle ja nopitakse üksikult mandlid üksteisest lahti. Küljest ära pudenenud suhkur forjatakse tagasi panni pääle, lisatakse 1—2 lus. suhkurt juurde; need mandlid, mille külge wähe suhkurt oli esimese põletamisega jäänud, põletatakse weel, kuni jälle kuivaks hakkab minema.

Süis nopitakse wiimased põletatud mandlid jällegi lahku ja tarwitatakse külmalt kompreffide eest.

#### Nr. 280. **Glasuritud sibulad.**

15 sibulat keedetakse kõige koorega pehmeks, pääle selle kooritakse.  $\frac{1}{2}$  klaasi suhkurt teatakse ümarguse panni pääl pruuniks, selle pruuni suhkru juurde pandakse ruttu 1 lus. võid; kui see sulane on, lisatakse kooritud sibulad juurde ja smooritakse, kuni nad ringi pruunid on. Kui smoorimise wedelik kahaneb, walatakse wähe puljongi wõi wett juurde ja smooritakse, kuni sibulad üleni glasuriga on üle tõmmatud. Söödakse lamba praadi juurde.

#### Nr. 281. **Sibulad taigna sees.**

Lehetaignen nr. 165 wõi muretaigen nr. 163 rullitakse õhufeseks wälja ja lõigatakse neljakandilisteks tükkideks (täesuuruseks). Hispania wõi juured liht sibulad keedetakse kõige koorega wee sees pehmeks, kooritakse pääle keetmist ja wõetakse siju wälja. Igast sibulast wõib 3—4 ümbrused teha. Sibula siju lastakse niijama palju lahja sealihaga läbi masina, lisatakse oja suuruse järele sulatatud wõid, pipart ja soola juurde. Selle seguga täidetakse sibulaümbrused, pandakse need taigna tükkide pääle, klapitakse nurgad üle sibula, pandakse panni pääle, määratakse päält munaga ja küpsetatakse 15—20 min. tuuma ahju sees. Söödakse eestjõögiks.

#### Nr. 282. **Kollased oad äädika sees.** (sissetegemine).

Dakaunad keedetakse keewa soolwee sees pool-pehmeks, loputatakse koha külma weega üle, pandakse purki ja walatakse äädikastiirup (nr. 212 õunaõsalati sees on juhutatud) kuumalt pääle. Purk kõidetakse kinni ja hoitakse keldris salati jaoks.

#### Nr. 283. **Dad soolata.**

Dad puhastatakse soontest, lõigatakse nagu harilikult peenifeseks ja segatakse 6 peotäie ubade pääle 1 peotäis soola.

Soolaga segatud oad pandakse puhta koti sisse, köidetakse suu kinni ja pandakse puunduu sisse. Koti pääle pandakse kohane laud ja kivi ja hoitakse talweks. Tarvitamise ajal pandakse neid 12 tunni pääle likku.

NB. Oad wõiwad ka, soolaga ja suhkruuga segatud, pudelite sisse täidetult ja kõwasti kinni korgitult keldris hoitud saada.

#### Nr. 284. Spinat talweks hoida.

Spinat loputatakse, lastakse kuivaks nõrguda, hakatakse peenikeseks ja soolatakse nagu oad nr. 283. 6—7 naela spinadi pääle arwatakse 1 nael soola.

#### Nr. 285. Paradisiõunad sisse teha.

Paradisiõunad loputatakse ja pandakse purki.

Äädikat ja suhkurt keedetakse nagu õunasalati jaoks nr. 212 üles (kaneeli ja nelki pandakse juurde), jahtumult walatakse ta üle õunte ja köidetakse purk kinni. 2—3 päewa järele walatakse äädik päält ära, keedetakse wähe kofku ja walatakse külmalt üle õunte, purk köidetakse kohe kinni. Seda korratakse 3 forda.

NB. Niisama tehakse punased sõstrad ja kirsiid sisse.

#### Nr. 286. Sapud õunad.

Keefimised õunad loputatakse ja pandakse kivi-potti. Iga korra wahel pandakse musta sõstra lehed. 1½ naela ruffi jahu segatakse 2½ toobi keewa weega, lastakse läbi sõela ja walatakse soojalt üle õunte. Pääle pandakse laud ja kivi ja pandakse keldrisse. 2—3 nädala järele on õunad salati tarwis walmis. Lauale andmise ajal riputatakse suhkurt pääle.

### Nr. 287. **Hapud kurgid.**

50—70 kurki puhastatakse. Kivipoti või puunõu sisse pandakse kord mustasõstra lehti, tammehlehti ja vähe dilli. Siis kord kurka, aga neid ei tohi üksteise peäle panna. Siis pandakse jällegi lehti ja mädarõika raasud. Kui kõik kurgid nõu sisse on pandud niimoodi, nagu nimetatud, walatakse keema soolwett nende üle (5 toopi keema wett,  $\frac{1}{2}$  naela soola ja 1 lus. wiinahaput). Pääle pandakse laud ja kivi. 2—3 päewa seisawad kurgid köögis ja siis keldris. Mädarõigast pandakse wähe juurde (1 peotäis üle nõu).

NB. Kurgid, mis pifa aja pärast tarwitada tahetakse, tehakse külm a weega ja ilma wiinahaputa sisse.

### Nr. 288. **Rhabarber-sahwt.**

Rhabarber warred puhastatakse ja lõigutakse väga õhukesteks lehtedeks ja pandakse ilma weeta sahwti katlasse pliidi rana pääle. Kui wedelikku nende seest on wälja tulnud, siis pandakse niisamu palju suhkurt kui warri oli ja keedetakse jeda sahwti, kuni proow enam ei jookse. Kuumalt purki täidetud ja talweks hoitud.

### Nr. 289. **Aprifosi sahwt.**

20 aprifosi walatakse ruttu keema weega üle ja wõetakse ettewaatlikult nahk päält ära, kivid wälja.  $\frac{1}{4}$  nendest osast wõetakse tuumad wälja ja pandakse nad  $\frac{3}{4}$  klaasi weega tulele, kuni wedelik tuuma maitsega on. Wedelik lastakse läbi sõela ja pandakse see 1 naela suhkruga keema. Kui suhkur selge on, pandakse ettewaatlikult aprifosid sisse ja keedetakse 5—10 minutit, wõetakse wahtu päält ja pandakse sahwt kuumalt purki.

# Sisu.

Nr.		Lht.	Nr.		Lht.
	<b>Supid.</b>			<b>Praed.</b>	
1.	Wajikalaha-supp . . . . .	10	31.	Loomapraad . . . . .	22
2.	Wärste kapsa supp . . . . .	10	32.	Sibula-flops . . . . .	23
3.	Wähja-supp . . . . .	11	33.	Deefsteats . . . . .	23
4.	Ernesupp ja pürée . . . . .	11	34.	Roastbeef (ahju-praad) . . . . .	23
5.	Peedisupp . . . . .	12	35.	Lihakoogid eht kotletid . . . . .	24
6.	Rammuleem . . . . .	12	36.	Wajika-praad . . . . .	24
7.	Roheline supp . . . . .	13	37.	Täidetud wajika reis . . . . .	25
8.	Neerusupp . . . . .	13	38.	Fliderkflops (kaabit. liha) . . . . .	25
9.	Kalajupp . . . . .	13	39.	Börja praad . . . . .	25
10.	Loomaliha supp aiawil- jaga . . . . .	14	40.	Suitsufingi praad . . . . .	26
11.	Aiawiljasupp ilma lihata . . . . .	15	41.	Sea ja wajika karbonad . . . . .	26
12.	Lihajupp mafaroniga . . . . .	15	42.	Koll-flops (sea wõi loo- malaha rullid) . . . . .	27
13.	Aiawilja püreesupp . . . . .	15	43.	Smooritud neerud . . . . .	27
14.	Rönißbergeri flopsisupp (hakkliha supp) . . . . .	16	44.	Sea ribi praad . . . . .	28
15.	Sea- wõi lambaliha supp . . . . .	16	45.	Ani praad . . . . .	28
16.	Tangutumm . . . . .	16	46.	Rana praad . . . . .	28
17.	Klopsisupp (tambit. lihast) . . . . .	17	47.	Jänese praad . . . . .	29
17-a	Rana supp . . . . .	17	48.	Lamba praad . . . . .	29
18.	Piima supp mannaga . . . . .	17	49.	Lamba smoorpraad . . . . .	29
19.	Piima supp riisiga . . . . .	18	50.	Kala praad . . . . .	30
20.	Piima supp kimpidega . . . . .	18	51.	Linnu praad . . . . .	30
21.	Piima supp mafaronidega . . . . .	18		<b>Aiawilja-söögid.</b>	
22.	Sibula supp . . . . .	18	52.	Stoomitud kaalikad, wõi porgandid . . . . .	31
23.	Rörwitja supp . . . . .	19	53.	Smooritud kaalikad . . . . .	31
	<b>Supi sisse wõi juurde- andmised.</b>		54.	Täidetud kaalikad . . . . .	31
24.	Wõi kimbid . . . . .	20	55.	Stoomitud magushapu kapsad . . . . .	32
25.	Keedetud kimbid . . . . .	20	56.	Täidetud kapsad . . . . .	32
26.	Fritadellid (liha-pallid) . . . . .	20	57.	Kartuli-kotletid . . . . .	33
27.	Kala = fritadellid (kala- pallid) . . . . .	21	58.	Stoomitud perload . . . . .	33
28.	Keedetud riis (supi juurde andmiseks) . . . . .	21	59.	Villekapsa puding . . . . .	33
29.	Wähja kimbid . . . . .	21	60.	Stoomitud kartulid . . . . .	34
30.	Juustu leivad ja praes- tud sai . . . . .	21	61.	Smooritud kapsad . . . . .	34
			62.	Kuimatatud oad . . . . .	34
			63.	Wärsked erved por- ganditega . . . . .	34

Nr.		Shf.
64.	Stoowitud hapud kapsad	35
65.	Mitmesugused aiawiljad pruuni wõiga . . . . .	35
66.	Spinat . . . . .	35
67.	Villekapsad kastega . . . . .	36
67-a	Niawilja totletid . . . . .	36

**Rasted** (joustid).

68.	Mädarõita=joust . . . . .	37
69.	Banilje=joust . . . . .	37
70.	Sahwti=joust . . . . .	37
71.	Muna ja Hollandi=joust	38
72.	Koore = joust (praekaste)	38
73.	Villekapsa wõi spargeli joust	39
74.	Majonesi=joust . . . . .	39

**Cestföögid.**

75.	Wärskte kapsa wormiroog	40
76.	Hapu kapsa wormiroog	40
77.	Kapsa-rullid . . . . .	41
78.	Liha kartulipudru sees.	41
79.	Täidetud purikas (awi)	41
80.	Kala wormiroog . . . . .	42
80-a	Kala wormiroog(keedet.)	42
81.	Keedetud kala . . . . .	43
82.	Singi ja malaxoni worm	43
83.	Fenchon (liha wormir.)	43
84.	Heeringa ja kartuli ahjusöötk . . . . .	44
85.	Heeringa kastetd . . . . .	44
86.	Heeringa taster linn . . . . .	44
87.	Singi munatoot . . . . .	45
88.	Kühret (munapuder)	45
89.	Dahsenangen (praetud . . . . . munad . . . . .)	45
90.	Kiist ja liha wormiroog . . . . .	46
91.	Pünni woi tanna worm . . . . .	46
92.	Sisetehtud heeringad . . . . .	46
93.	Rull-heeringad . . . . .	46
94.	Väreltehtud heeringas . . . . .	47
95.	Süst wästkapast . . . . .	47
96.	Rosfolje (leigaföötk) . . . . .	47
97.	Matsawort . . . . .	48
98.	Were matsawort . . . . .	48
99.	Kura jurtawort . . . . .	49
100.	Tsiisheimwörstid (püraa- sivörstid) . . . . .	49

Nr.		Shf.
101.	Täidetud pörjas . . . . .	49
102.	Maksa pastet . . . . .	50
103.	Maksa ja liha pastet.	50
104.	Täidetud munad . . . . .	51
105.	Pörja-sült . . . . .	51
106.	Mitmesug. wõileimad	51
107.	Soolaliha rull . . . . .	52
108.	Stoowitud suitsuräimed	52
109.	Wähjapuding . . . . .	53
109-a	Wähja majones . . . . .	53
110.	Tule homme jälle (täidet. pannkoogid) . . . . .	53
111.	Hapukoore-juust . . . . .	53
112.	Pääaju . . . . .	54

**Magusad föögid.**

113.	Kiisi ahjusöök . . . . .	55
114.	Bloomi-waht . . . . .	55
115.	Manna-waht . . . . .	56
116.	Duna-waht . . . . .	56
117.	Tsitroni-waht . . . . .	56
118.	Bubbert (munasöök).	57
119.	Pumepallid . . . . .	57
120.	Dunakissel . . . . .	57
121.	Küpsetatud õunad . . . . .	58
122.	Piima kissel . . . . .	58
123.	Skuremarja kissel . . . . .	58
124.	Gelee (tarretus) . . . . .	58
125.	Piima gelee . . . . .	59
126.	Shofolabi gelee (tarret.)	59
127.	Kolmekordne gelee . . . . .	59
128.	Tarretus munakoorte sees . . . . .	60
128-a	Weini gelee (tarretus)	60
129.	Jäätis . . . . .	60
130.	Manna munasöök . . . . .	61
131.	Dunapuding ruffilei- waga . . . . .	61
131-a	Rhabarberi puding . . . . .	62
132.	Zwiebadi puding . . . . .	62
132-a	Zwiebadi puding pu- niawiljaga . . . . .	62
133.	Alju tangupuder . . . . .	62
134.	Duna wormiroog . . . . .	63
135.	Duna wormiroog (jäm. leiwaga) . . . . .	63
136.	Duna suppl. . . . .	63



Nr.		lht.
137.	Kuremarja supp . . .	64
138.	Muštika supp . . .	64
139.	Kuivat. puuvilja kom- pott . . .	64
140.	Crème brûlée (põleta- tud suhtur) . . .	64
141.	Tsitroni kreem . . .	65
142.	Koorevahu kreem . . .	65
143.	Koorevaht jahwtiga . . .	65

### Saiad ja pirukad.

144.	See kringslid . . .	66
145.	Köömli-kuklid . . .	66
146.	Tigud (kohvisai) . . .	67
147.	Hobuserauad . . .	67
148.	Wastla-kuklid . . .	67
149.	Plaadi sai . . .	68
150.	Köömli sai . . .	68
151.	Mandli rullid . . .	68
151-a	Mooniseemne sai . . .	69
152.	Kollane sai . . .	69
153.	Wõi kringslid . . .	70
154.	Walge sai rosinatega . . .	70
155.	Keedetud sai . . .	70
156.	Pärmitaigen pirukate jaoks . . .	71
157.	Kaswa sees keedetud pirukad . . .	71
158.	Kapsa pirukas . . .	71
159.	Porgandi pirut . . .	71
160.	Singi pirukad . . .	72
161.	Kiisi pirukad . . .	72
162.	Kala pirukas . . .	72
163.	Muretaigen . . .	73
164.	Muretaigna liha=pi- rukad . . .	73
165.	Lehetaignen . . .	73
166.	Lehetaigna pirukad . . .	74
167.	Piht sai „Kundstük“ . . .	74
168.	Piht juured saiad . . .	74
169.	Kodu niisu sai . . .	75
170.	Pirukad wõtaignast . . .	75
171.	Zwiebackid . . .	75

### Koogid.

172.	Inglis biskwit=koogid . . .	76
173.	Lusita koogid . . .	76

Nr.		lht.
174.	Pannkoogid . . .	77
175.	Sea kõrwad . . .	77
176.	Porgandi koogid . . .	77
177.	Toru koogid . . .	78
178.	Waffelkoogid . . .	78
178-a	Pärmi ja manna krõpelfook . . .	78
179.	Wahu=pätsitejed . . .	79
180.	Muretaigna=koogid . . .	79
181.	Berlini pannkoogid . . .	79
182.	Duna= wõi tiferberis- fook . . .	80
183.	Patsupiima koogid . . .	80
184.	~ una=krantsid . . .	81
185.	Pähkli=tort . . .	81
186.	Muna pätsid . . .	82
187.	Magdaleni=fook . . .	82
188.	Pähkli=pätsitejed . . .	82
189.	Aleksandri=tort . . .	82
190.	Biskwit=fook . . .	83
191.	Piivatkoogid . . .	83
192.	Leiva=tort . . .	84
193.	Zoodafook . . .	84
194.	Dunafook lehetaignast . . .	85
195.	Dunafook saiataignast . . .	85
196.	Terwed õunad lehe- taigna sees . . .	85
197.	Siirupi wõi meekoogid . . .	86
198.	Pehmed meekoogid . . .	86
199.	Kure=peja . . .	87
200.	Bliinid . . .	87
201.	Püramidi=fook . . .	88

### Kompwekid.

202.	Pomat . . .	89
203.	Koore-kompwekid . . .	89
204.	Martsiipan . . .	89

### Eisfetegemised.

205.	Tsitroni-kwaas . . .	90
206.	Kafemahla hapnit . . .	90
207.	Wabarna jahwt . . .	90
208.	Maasika-jahwt . . .	91
209.	Duna moos . . .	91
210.	Duna klaar jahwt . . .	91
211.	Ploomi jahwt . . .	92
212.	Duna salat . . .	92

Nr.		lht.	Nr.		lht.
213.	Kõrvitsa salat?	92	247.	Punakapsad salatiks	105
214.	Marja-ekstrakt	93	248.	Stoovitud peedid	105
215.	Likerberi marja jahwt.	93	249.	Wähja pastet	105
216.	Likerberi marja salat eht moos	94	250.	Weini kaste	106
217.	Mustasõstra jahwt	94	251.	Wähja kaste	106
218.	Mustad jõstrad pude- lites	94	252.	Tomadi kaste	106
219.	Kirvisjahwt	94	253.	Sinepi kaste	107
220.	Erneste pudeli jisse tegemine	94	254.	Sibula kaste supilõha juurde	107
221.	Sibula salat	95	255.	Kapri kaste	107
221-a	Pipra kurgid	95	256.	Kala roll	107
222.	Seene salat	95	257.	Chiniise gelée talade jaoks	107
222-a	Pikli salat	96	258.	Täidetud tomadid	108
223.	Kuremarja salat	96	259.	Juustu-auflauf	108
224.	Kuremarja jahwt	96	260.	Maaja kumbid	108
225.	Kwaas (apelsinihoortest).	97	261.	Maasika krème	108
<b>Pudrud.</b>			262.	Maasika krème koorega	109
226.	Kartulipuder	98	263.	Kikerberimarja kissel.	109
227.	Tatratangu-puder	98	264.	Apelsini krème	109
228.	Tangupuder	98	265.	Kirsi ja riisi segu	109
229.	Mannapuder	99	266.	Shokoladi puding	110
230.	Riisipuder	99	267.	Saago puding	110
<b>Mitmesugused õpetused.</b>			268.	Wäljakäppsetam. taigen	110
231.	Ülejõela nisuleib	100	269.	Tuulekotid	110
232.	Magushapu leib	100	270.	Beewullid	111
233.	Piha soolamine	101	271.	Britskoogid	111
234.	Kalade suitsutamine	101	272.	Inglis taeks	112
235.	Kohwi põletamine	101	273.	Shokoladi pätsikesed	112
236.	Kuffijahu kohwi	102	274.	Shokoladi flammeri.	112
237.	Pihataidis	102	275.	Waene rüütel	112
238.	Kapsataidis	102	276.	Munaw. koogi ehitus	112
239.	Kõllmade jõõkide eht. shelatin	103	277.	Shokoladi glasur	113
240.	Kõõkide eht. shelatin.	103	278.	Wareniki	113
241.	Kreem-taidis	103	279.	Põletatud mandlid	113
242.	Herringa soust bliini juurde	103	280.	Glasuritud sibulad	114
243.	Shokolad	104	281.	Sibulad taigna sees.	114
244.	Wana naene	104	282.	Kollased oadäädikata sees	114
245.	Pasha.	104	283.	Dad soolata	114
246.	Täidetud kartulid	105	284.	Spinat talweks hoida.	115
			285.	Paradiisõunad jisse t.	115
			286.	Hapud õunad	115
			287.	Hapud kurgid	116
			288.	Rhabarber jahwt	116
			289.	Apritofi jahwt	116



T. MUTSU  
Lään-raamatukogu  
Tallinnas

Hind 65 kop.

2721