

A 22

# Kookide tegemise õpetus.

Kirjutanud

Mai Reiwelt.

SIG. ESTONICUM.

Trükitud M. Tõnissoni kulus.



119  
22.

# Kookide tegemise õpetus.



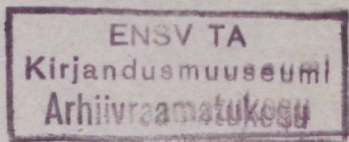
Kirjutanud

Mai Reiwelt.



Trükitud M. Tõnissoni kooluga.

Дозволено цензурою. — Дерптъ, 22. Января 1887 г.



32087



## Üleüldised õpetused.

Koofide tarwis mõetud munade wedelikku piab alati heaste ja hoolega wahuseks peksetama, sest muidu ei ole koofidel head maitu; ka teeb heaste peksetud muna-wedelik koogid kobedaks.

Muna-walge lahutatakse tund aega enne tarwitamist kollasest, pantakse madala waagnaga külmasse kohta seisma. Tarwitamise eel klopitakse ta sellesama waagna sees wahuks.

Miisuguste koofide jahu, mille sisse pärmi lisatakse, piab enne tarwitamist 12 tundi ehk kauem tuas olema seisnud.

Sulatatud wõid, mida koofide walmistamise juures pruugitakse, tehtakse nõnda: wõi sulatatakse wedelaks ja walatakse kruusi sisse, lastakse seal natuke aega seista, nõnda et piima ja soola jaukesed põhja wajuwad, siis walatakse peale selgunud wõi koogi taina sisse.

Mandlitele, mida koofide walmistamise juures tarwitatakse, walatakse keewa wett peale, lastakse neid weerand tundi seal sees seista; meest wälja wõttes surutakse neid kestade seest wälja ja tarwitatakse nõnda, kudas õpetused juhatawad.

Koogi wormid tehtakse enne tarvitamist soojaks, pantakse tüfikene võid linase narsu sisse ja võietakse sellega wormi hoolega, nõnda et mõni koht mitte kuivaks ei jää, ja riputatakse siis õhukene kord riivi-leiba üle. Kellel riivi-leiba ei juhtu olema, see võib selle asemelle toorest manna võtta. Iga wormi  $\frac{3}{4}$  osa ruumi täidetakse tainaga,  $\frac{1}{4}$  osa ruumi jäetakse kerkimiseks.

Wormi kookide küpsust katsutakse sell viisil, et kuiva sukka wardaga koogi sisse torgatakse; on välja tõmmates warras tainast puhas, siis on kook küps.

### 1. Suhkru kook. (Biskwit.) a.

12-ne muna-kollane õerutakse ühe naela peenikese suhkruga ja kortne kartohwli jahudega tund aega, lisatakse siis sinna juurde  $\frac{1}{4}$  theelustika täis peenikeseks tõugatud kardamomi ja ühe sidroni sahwt ehk kümme tilka sidroni õli, sellejärele segatakse nende 12-ne muna-walge waht taina hulka ning õerutakse weel kord segamine, tõstetakse siis tainas võiga võietud ja riim-leiwaga üle riputatud wormi sisse ning küpsetakse jahedas saia küpsendamise ahjus  $\frac{1}{2}$  tunniga helepruuniks. Teda süiakse külmalt ehk ka sahwtiga.

### 2. Suhkru kook. b.

20-ne muna-kollane õerutakse  $\frac{1}{2}$  naela suhkruga wahuseks, lisatakse siis juurde  $\frac{1}{4}$  naela kartohwli jahu, ühe sidroni sahwt, kuhu ka selle-

sama sidroni koor, peenikeseks tõugatud, hulka segatakse. Lõppeks lüüakse kümne muna-walge wahuks ja segatakse taina hulka. Tainas kallatakse wõiga wõietud ja riimi-leiwaga üle riputatud wormi sisse ning küpsatakse nõnda nagu esimeses tükkis õpetatakse.

### 3. Suhkru kook. d.

4-ja muna-kollane õerutakse  $\frac{1}{4}$  naela suhkruga weerand tundi, lisatakse siis juurde nelja muna-walge waht,  $\frac{1}{8}$  naela nisu-püüli jahu, 10 tera peenikeseks tõugatud mõrudaid mandleid, õerutakse siis veel kõik hoolega segamine ja küpsatakse nõnda nagu esimeses tükkis õpetatakse.

### 4. Suhkru kook. e.

30-ne muna-kollane õerutakse ühe naela suhkruga  $\frac{1}{2}$  tundi, lisatakse senna juurde  $\frac{1}{4}$  naela kooredest puhastatud ja peenikeseks lõigatud magadaid mandleid, 10 tera peenikeseks tõugatud mõrudaid mandleid, korten kartohwli jahu, korten nisu-püüli jahu ja 15-ne muna-walge waht. Kõik segatakse hoolega läbi ja küpsatakse nõnda nagu esimeses tükkis õpetatakse.

### 5. Suhkru kook wõiga.

8 terwet muna ja 12-ne muna-kollane õerutakse 1-he naela suhkruga  $\frac{1}{2}$  tundi, lisatakse juurde  $\frac{1}{2}$  wähelist thee-lusika täit peenikeseks tõugatud kardamomi ja niisama palju peenikeseks tõugatud kaneeli. Teise nõuu sees õerutakse 1 nael wärsket wõid wahuseks, lisatakse sinna



juurde  $\frac{2}{3}$  naela nisu-püüli jahu ja tõstetakse siis vahule õerutud muna-tainas, lusikatäie kaupa, wõi-taina hulka, aga sellwiisil, et iga lusika täie panemise järele segamine segatakse. Wormi valmistatakse nõnda nagu esimeses tükis kästus, aga küpsetamine sündigu jaheda poolises saia küpsetamise abjus. Küpsetamise aeg  $\frac{3}{4}$  tundi.

### 6. Mandli pätsikesed.

4 kortent mandleid ja 4 kortent peenikest suhkurt tambitakse möösri sees nõnda peenikeseks, et mandli osakesed riisi terade suuruseks jääwad, sellejärele peksetakse 8 muna kauki sees õieti wahuks, segatakse suhkruga peenikeseks tambitud mandled jenna hulka ning õerutakse seda segi tund aega ühte pidi, külmas lambris, keldris ehk aitas. Siis tõstetakse sellest tainast theelusikaga weikesed pätsikesed wahaga wõietud külma panni peale ning küpsetatakse niisuguses soojas abjus, kus saiad oleksiwad wõinud küpsiks saada, helekollaseks. — Wiina sõbrad tarwitawad neid joodawa wiina rüipamise juures.

Tä h e n d u s: Mandleid tambitagu weikeste jagude kaupa, kus juures suhkru osa niisama suur olgu kui mandlitelgi.

### 7. Aniiši pätsikesed.

2 muna ja 4-ja muna-kollane õerutakse  $\frac{1}{2}$  naela suhkruga  $\frac{3}{4}$  tundi, lisatakse thee-lusika täis peenikeseks tõugatud aniiši ja  $\frac{1}{2}$  naela nisu-püüli jahu juurde, segatakse hoolega kõik segamine ning



pantakse wahaga ehk wõiga wõietud panni peale kui weikesed pätsikesed. Küpsetatakse kestmises soojas ahjus kollasteks.

### 8. Pärliini pätsikesed.

$\frac{1}{4}$  naela magedaks pestud wõid, (parem on foolamata wärskke wõi) 4-ja muna-kollane, 4 supi-lusika täit peenikest suhkurt ja  $\frac{1}{4}$  naela nisu-püüli jahu sõtkutakse hoolega segamine ning pantakse siis sellest tainast thee-lusikaga weikesed pätsikesed pannide peale ja küpsetatakse parajas soojas ahjus pruuniks.

### 9. Suhkru pätsikesed.

8 muna õerutakse 1-he naela suhkruga, lisatakse jenna hulka 1 nael nisu-püüli jahu, weidifene kaneeli ja segatakse hoolega segamine. Tainast tõstetakse thee-lusikaga weikesed pätsikesed wahaga wõietud panni peale ja küpsetatakse kestmises soojas ahjus 10-ne minutiga hele-pruuniks.

### 10. Sokolaadi pätsikesed.

1 nael peenikest suhkurt ja neli loodi peenikeseks riivitud sokolaadi õerutakse 4-ja wahuks löödud muna-walgega tund aega ühte pidi, külmamas aitas, keldris ehk muus niisuguses kohtas. Sellest tainast tõstetakse thee-lusikaga weikesed pätsikesed wahaga wõietud panni peale ja küpsetatakse nii palawas ahjus, kus jäme ruki leib ära küpseks.

Tä h e n d u s: Taina parajust tuntakse sellest, kui ta tõstes lusikast wälja ei weni, waid murdub.

### 11. Wälgu koogid.

3 muna,  $\frac{1}{4}$  naela peenifest suhkurt ja  $\frac{1}{4}$  naela wärsket wahule õerutud wõid õerutakse kõik ühte pidi  $\frac{1}{4}$  tundi, lisatakse siis weel juurde  $\frac{1}{4}$  naela nisu-püüli jahu,  $\frac{1}{4}$  naela magedaid ja 10 tera mõrudaid mandleid ning segatakse see segi kõik hoolega läbi, tõstetakse wõiga wõietud ja riivi-leiwaga üle riputatud wormi sisse ja küpsatakse paraja saia küpsendamise soojusega ahjus  $\frac{1}{2}$  tunniga helepruuniks.

### 12. Mandle munakesed.

6 loodi magusaid ja 2 loodi mõrudaid mandleid tambitakse mõõsre sees kaunis peenikeseks, niisutatakse siis muna-walgega, lisatakse  $\frac{1}{3}$  naela peenifest suhkurt sekka ja õerutakse puu lusikaga tugewaste segamine. On segu liig kuiv, siis wõib muna-walget weel nii palju juurde lisada, et parajaks paksums tainaks saab. Sellest tainast weeretatakse peu-pesa peal weikesed linnu muna suurused pätsikesed ja küpsatakse, jahedas ahjus, weidi kollakaks.

### 13. Pärliini leib.

12 muna õerutakse 1-he naela peenikese suhk-ruga  $\frac{1}{2}$  tundi, lisatakse — rätikuga puhtaks õerutud ja peenikeseks tambitud — 1 nael magusaid mandleid, kus hulkas ka 10 tera mõrudaid wõib olla, ja  $\frac{3}{4}$  naela nisu-püüli jahu juurde. Kõik segatakse siis weel hoolega läbi ning pan-takse tainas wõiga wõietud pannide peale. Terwe

Kook piab olema tolli pakfuselt üle panni ja teda küpsetatakse parajas saia küpsetamise soojusega ahjus 20-ne minutiga hele-pruuniks. Ahjust välja võtmise järele lõigatakse teda kahe tolli pikkusteks ja ühe tolli laiusteks tükkideks, soojalt panni peal kakti. Kui teda kuivas kohtas hoitakse, siis seisab ta mitu nädalat hea.

#### 14. Peen=leiva kook.

30-ne muna kollane õerutakse  $\frac{1}{2}$  naela peenise suhkruga  $\frac{1}{2}$  tunniga õieti vahuseks, lisatakse jenna hulka  $\frac{1}{2}$  naela peeniseks tõugatud magusaid mandleid, millede seas ka kümme tera mõrudaid võib olla, ühe sidroni wedelik, mille loor ka peeniseks tõugatakse ja 8 peu täit riivitud peenleiba. Siis peksetakse 30-ne munawalge vahule ja segatakse taina hulka. Tainas valatakse mõdiga mõdietud ning riivi-leiwaga üle riputatud panni peale ja küpsetatakse paraja soojusega ahjus  $\frac{1}{2}$  tunniga hele-pruuniks. Ahjust välja võtmise järele lõigatakse kook, soojalt panni peal, tolli laiusteks ja kahe tolli pikkusteks tükkideks.

#### 15. Mandle kook.

15-ne muna kollane,  $1\frac{1}{2}$  kortent suhkurt, 1 korten kartohvli jahu (stärklift), 1 nael magusaid mandleid, kus hulgas 10 tera mõrudaid võib olla, õerutakse kõik segamine, lüüakse 15-ne muna walge vahuks ja segatakse ka hulka ning



küpsetatakse parajas, saia küpsetamise soojusega, ahjus poole tunniga.

### 16. Manna kook.

10-ne muna kollane õerutakse kolme supi lusika täie suhkruga vahuseks, lisatakse senna juurde 1 toop hapu koort,  $\frac{1}{2}$  toopi rõõska piima, 1 korten jahu, 1 korten toorest manna tangu, pisut kardamomi ja kaneeli. Tainas peksetakse hoolega läbi ja kallatakse kümne muna walge, mis vahuks on löödud, veel hulka ja tõstetakse mõiga mõietud wormi siisse ning küpsetatakse paraja saia küpsetamise soojusega ahjus  $\frac{1}{2}$  tunniga hele-pruuniks. Ahjust välja võtmise järele lastakse kook pisut jahtuda, tehtakse siis nua abiga wormi küljest ümbertrinki lahti, kallatakse madala taldrifu peale ja lõigatakse weikesteks neljakandilisteks tükkideks. Teda süiakse jahvatiga ning ka muidu.

### 17. Riivi leivast kook.

8-sa muna kollane õerutakse  $\frac{1}{2}$  korteni suhkruga, nelja peeneks tõugatud mõruda mandliga ja ühe peenikeseks õerunud sidroni koorega poole tuni aja sees õieti vahuseks, siis segatakse temale seffa  $\frac{1}{2}$  toopi haput koort,  $\frac{1}{2}$  naela riivileiba,  $\frac{1}{2}$  kortent puhastatud rosinaid, õerutakse veel kord hoolega läbi ning lisatakse siis nende 8-sa muna walge waht juurde ja segatakse ettemaatalikult tainaga segamine. Tainas kallatakse siis mõiga mõietud ja riivi-leiwaga üle riputatud



wormi sisse ning küpsetatakse paraja saia küpsetamise soojusega ahjus  $\frac{3}{4}$  tunniga küpseks.

### 18. Jämedast leivast loof.

10-ne muna kollane õerutakse ühe korteni suhkruga vahuseks, segatakse siis senna hulka 1 toop head haput koort,  $\frac{2}{3}$  naela jämedat riivitud leiba, 10 tera peenikeseks tõugatud mõrudaid mandleid ja vahuks löödud 10-ne muna walge. Tainas tõstetakse võiga mõietud wormi sisse ja küpsetatakse parajas saia küpsetamise soojusega ahjus  $\frac{1}{2}$  tunniga. Välja võtmise järele lastakse pisut jahtuda, tehakse siis nuuga wormi küljest lahti ning lüüakse terwelt taldriku peale. Teda süiakse külmalt limmonadi ehk joodava wiina juurde.

### 19. Manna loof teisel viisil.

10-ne muna kollane õerutakse  $\frac{1}{2}$  kortne suhkruga vahule, segatakse senna hulka  $\frac{1}{2}$  toopi head haput koort,  $\frac{1}{2}$  vähelist thee-lusika täit peenikeseks tõugatud kardamomi, 5 tera peenikeseks tõugatud mõrudaid mandleid ja rohke korten toorest manna. Tainast õerutakse nõnda kaua kuni ta paksuks läheb, siis lisatakse vahuks löödud 10-ne muna walge senna hulka, segatakse kõik heaste segamine ja tõstetakse võiga mõietud ja riivi-leivaga üle riputatud wormi sisse ning küpsetatakse  $\frac{3}{4}$  tunniga, heaste küetud saia küpsetamise ahjus, hele-pruuniks. Kes soowib, võib sellest tainast — wahaga mõietud panni peale

weikesed pätsikesed tõsta ja  $\frac{3}{4}$  tunniga ahjus hele-pruuniks küpsutada.

## 20. Liiva wormi kook.

$\frac{3}{4}$  naela wõid pestakse mitme weega, õerutakse wahuks, pantakse siis segades 8-sa muna kollast,  $\frac{3}{4}$  naela suhkurt, ühe peenikeseks õerutud sidroni koor ja  $\frac{3}{4}$  naela nisu-püüli jahu senna sisse. Sahud olgu enne soojas kohtas kuivatatud. Seda tainast segatakse tund aega tugewaste, walatakse siis weikene klaasi täis rummi juurde; wiimaks segatakse 8-sa muna-walge waht tainaga kergelt segamine. Tainas walatakse siis wõiga wõietud wormi sisse ja küpsutatakse pikka-misi parajas soojas ahjus. — Wormi wõietakse enne õhudalt, aga nii hoolega, et kuivi kohti mitte wahela ei jääks ja riputatakse siis toorest manna ehk riivi-leiba üle. Koogi küpsust tuntakse jellest, kui sukawarras, mida koogi sisse pistad, wälja tõmmates tainast puhast on. Ahjust wälja wõtmise järele lastakse kook wormis jahtuda, siis tehakse nuuga ümbert ringi lahti ja lüüakse waagna peale. Niisugust kooki tarwitatakse „soola-leiwa“ wiimiseks, sündimise päewa kingituseks ja nurga-naistele saatmiseks.

## 21. Liiva wormi kook teisel wiisil.

1 nael magedaks pestud wõid ehk wärsket wõid õerutakse ühe naela suhkruka wahuseks, lisatakse senna hulka 16-ne muna-kollast ühe teise järgi, ühe sidroni peenikeseks õerutud koor ja

1 nael kartohwli jahu. Tainast õerutakse ühte pidi kuni mullis on, siis segatakse 16-ne muna-walge waht temale sekka ja pantakse wõiga wõietud ja riivi-leiwaga üle riputatud wormi sisse ning küpsetatakse ühe tunniga parajas saia ahjus küpsiks.

## 22. Siwa kook kartohwlitest.

18-ne muna kollane õerutakse  $\frac{3}{4}$  naela suhkruga wahuseks, lisatakse jenna hulka  $\frac{1}{5}$  naela magusaid mandleid, 2 loodi mõrudaid mandleid ja kahe toobi keedetud külma kartohwlite puru ning segatakse hoolega segamine. Siis segatakse weel nende 18-ne muna-walge waht sekka. Tainas tõstetatakse wõiga wõietud wormi sisse ja küpsetatakse paraja soojusega ahjus  $\frac{3}{4}$  tunniga pruuniks.

## 23. Reisri kook.

16-ne muna kollane õerutakse naela suhkruga, segatakse jenna hulka siis weel 1 nael magedaks pestud wõid, 1 nael nisu-püüli jahu,  $\frac{1}{4}$  n. peenikeseks tõugatud mõrudaid mandleid, 1 thee-lusika täis sidroni koore pulwert, 1 thee-lusika täis kaneeli ja 10-ne muna-walge waht. Kõik segatakse hoolega läbi ja küpsetatakse wõiga wõietud wormi sees, kaunis palawas ahjus ühe tunniga hele-pruuniks. Seda kooki tarwitatakse ka niisugustel aegadel, nagu 20-ma õpetuse sees on nimetatud.

## 24. Poolata kook.

4 muna õerutakse  $\frac{1}{2}$  korteni suhkruga, lisa-



takse senna juurde  $\frac{1}{2}$  naela wahule õerutud wõid, 1 korten rööska koort, 1 korten rööska piima, 1 thee-lusika täis peenikeseks tambitud kardamomi ja nõnda palju nisu-püüli jahu, et tainas püdelä saia taina jarnane on, siis weel kolm söögi-lusika täit pärm. Tainast peksetakse puu lusikaga  $\frac{1}{4}$  tundi, tõstetakse wõiga wõietud wormi sisse ja lastakse worm täis kerkida. Worm piab aga ikka nõnda suur olema, et temast  $\frac{1}{4}$  osa kerkimise ruumiks jääb. Seda kooki küpsetatakse parajas saia küpsendamise ahjus  $\frac{3}{4}$  tunniga helepruuniks.

## 25. Gide kook.

1 toop leiget rööska piima segatakse kausi sees 3-me lusika täie wärskke pärmiga,  $\frac{1}{4}$  naela suhkruga ja  $\frac{3}{4}$  naela wahuks õerutud wõiga kord läbi. Senna juurde pannakse weel 6 tugewaste wahule löödud muna, pisut peenikeseks tõugatud kardamomi, muskati õit ja nõnda palju soojendatud nisu-püüli jahu, et tainast paras floppida on. Tainast peksetakse nii kaua kuni mullid peale tõusewad, siit segatakse weel jahu juurde, et ta kauris paks saab. Siis pantakse tainas wõiga wõietud wormi sisse ja lastakse tubliste kerkida. Kook kastetakse pealt munaga ja pantakse siis ettevaatlikult — et mitte põrutatud ei saa — kauris palawasse ahju küpsema, kus ta  $\frac{1}{2}$  ehk  $\frac{3}{4}$  tunniga küpsiks saab. Wälja wõtmise järele lastakse kook seni wormis seista kuni ta jahedaks on läinud, siis tehtakse nuaga ääred lahti ja



lúiafse laua peale wälja. Seda kooki tarwita-  
takfe fündimife päewadeks ja fúiafse ka pidubel  
kohwi kórwa.

Weel paremine maitfep „eide kook“ fúis, kui  
temale  $\frac{1}{2}$  naela peftud ja kuimatatud rofinaid  
fífse fegatafse.

## 26. Kooritu kook.

Ühe naela magedaks peftud ja wahuks öeru-  
tud wõi hulka fegatafse, üks teife järele, 15 ehk  
10 muna, weidifene muskati öit ja kaneeli —  
mõlemad jahuks öerutud, —  $\frac{1}{2}$  naela fuhkurt,  
 $\frac{1}{4}$  n. kooritud ja peenifefeks tõugatud magufaid  
mandleid ja 10 tera mõrudaid,  $\frac{1}{2}$  toopi leiget  
piima, 2 lufika täit wärsket pärmi ja  $1\frac{1}{2}$  naela  
nifu-püüli jahu. Kõik peksetakfe heaste fegamine  
ja pantakfe wõiga wõietud ja riimi-leiwaga üle  
riputatud wormiga sooja koha peale kerfima.  
Kui worm täis on kerfinud, kasetakfe kook pealt  
munaga ja küpsetatakfe kaunis palawas ahjus  $\frac{1}{2}$   
tunniga hele-pruuniks. Ahjust wäljawõtmife jä-  
rele laftakfe kook wormis jahtuda, lõigatakfe fúis  
nuaga wormi ümbert lahti ja lúiafse wälja.

## 27. Korta kook.

Korten muna-kollast ja walget öerutakfe 2-  
korten fuhktruga kaufis ees, puu lufikaga,  $\frac{1}{2}$  tundi  
ühte pidi, lifatakfe 3 thee-lufika täit Cremon-  
tateri ja 2 thee-lufika täit puhastatud sooda  
korten koorimata külma piima fífse, walatakfe  
fúis kaufi fífse muna ja fuhtru hulka. Piima

piab aga enne sooda sisse panemist suurema kruusi sisse valatama. Siis lisatakse veel 3 kortent nisu-püüli jahu ja  $\frac{1}{2}$  kortent sulatatud võid juurde ja segatakse hoolega läbi. Tainas kallatakse võiga mõietud wormi sisse ja küpsätatakse parajas saia ahjus  $\frac{1}{2}$  tunniga küpsaks.

### 28. Vana ema.

Korten muna kollast õerutakse korteni peenikese suhkruga pool tundi, lisatakse sinna juurde 1 thee-lusika täis kaneeli,  $\frac{1}{2}$  thee-lusika täis kardamomi, 15 tera peeneid mõrudaid mandleid,  $\frac{1}{2}$  toopi jämedat riivitud ruki leiba, 1 korten sulatatud võid, 1 korten hapu koort ja kõige viimaks nende munade walge waht. Kõik segatakse hoolega segamine ja küpsätatakse mõietud wormi sees, kaunis palavas ahjus, ühe tunniga küpsaks.

### 29. Mailandi kook.

$\frac{1}{2}$  naela värsket ehk magedaks pestud võid, 1 nael peenifest suhkurt, 1 nael nisu-püüli jahu, 3 terwet muna, 3 muna kollast ja peenikeseks õerutud sidroni koor sõtkutakse külmas kohtas hoolega segamine, rullitakse jahuse laua peal koogi rulliga ehk pudeliga sõrme paksuselt laiali. Sellest suurest tükist surutakse selle tarwis seatud wormiga koogikessi ehk weeretatakse weikesi pätsikesi, pantakse jahuse panni peale ja küpsätatakse kaunis jahedoss ahjus kollaseks.

### 30. Maias naine.

1 nael pestud võid õerutakse wahuks, lüüakse

10 terwet muna üks teise järele segades sisse, siis weel 5 muna kollast peale kümne, 1 korten rööska koort,  $\frac{1}{4}$  naela suhkurt  $\frac{1}{2}$  thee-lusika täit kardamomi,  $\frac{1}{2}$  thee-lusika täit kaneeli, 3 supilusika täit wärsket pärmi ja 1 nael nisu-püüli jahu, segatakse kõik heaste segamine ja pantakse tainas wõiga wõietud ja riimi-leiwaga üle riputatud wormi sisse, nõnda et  $\frac{1}{4}$  osa ruumi kerkimise jaoks jääb. On worm täis kerkinud, siis pantakse teda, pörutamata, paraja sooja saia küpsutamise ahju, kus ta  $\frac{3}{4}$  tunniga pruuniks küpsneb.

### 31. Tuule koogid.

Toobi keewa wee sisse pantakse 1 nael wärsket wõid ehk head wana wõid, segatakse tule peal keetes  $1\frac{1}{2}$  naela nisu-püüli jahu sisse ja keedetakse, kuni tainas paja ehk kastrolis küllest lahti lööb. Siis wõetakse tulelt ära, lastakse täitsa jahtuda, lisatakse tainale 16 muna hulka, sõtkutakse hoolega segamine ja rullitakse temast jahuse saia laua peal weikesed ümargused rõngakesed, riputatatakse pealt peenikesse kaneeli ja suhkruga ning küpsutatatakse wõiga wõietud panni peal nõnda palawas ahjus, kus saia wõib küpsutada.

### 32. Ruitwad koogid.

6-e muna kollane derutakse 6-e supilusika täie suhkruga wahuseks, lisatakse senna juurde 6 lusika täit haput koort, 3 lusika täit sulatatud wõid, pisut kardamomi,  $\frac{1}{2}$  thee-lusika täit kaneeli ja nõnda palju nisu-püüli jahu, et tai-



naft jahuse laua peal rullida mõib; temast suru-  
takse siis weikese wormiga ehk õlle klaasiga ümar-  
gused koogid ja küpsetatakse, mõiga ehk wahaga  
wõietud panni peal, kaunis palawas saia ahjus,  
10-ne minutiga hele-pruuniks.

### 33. Mandle fringlid.

5 muna peksetakse, puu lusikaga, 1-he naela  
peenikese suhkruga õieti wahule, lisatakse siis senna  
juurde  $\frac{1}{4}$  naela peenikeseks tõugatud mandleid,  
 $\frac{1}{2}$  thee-lusika täit peenikeseks tõugatud kaneeli  
ja  $\frac{3}{4}$  naela nisu-püüli jahu, segatakse kõik hoolega  
segamine ja weeretatakse sellest tainast weikesed  
fringled ning pantakse mõiga ehk wahaga wõie-  
tud panni peale ja küpsetatakse keskmise sooju-  
sega ahjus hele-pruuniks.

### 34. Kolmandiin toot.

3 muna,  $\frac{1}{3}$  naela wõid,  $\frac{1}{3}$  naela suhkurt,  
 $\frac{1}{3}$  naela nisu-püüli jahu, ühe sidroni peenikeseks  
õerutud koor,  $\frac{1}{2}$  lusika täit kardamomi,  $\frac{1}{2}$  lusika  
täit kaneeli, õerutakse kõik hoolega segamine ja  
pantakse sõrme pakuselt wahaga wõietud panni  
peale ning küpsetatakse keskmise soojusega ahjus  
hele-pruuniks. Wälja wõtmise järele lõigatakse  
teda soojalt panni peal neljakandilisteks tükkideks  
ja tõstetakse laia nuuga tükid õrnalt ja ette-  
maatlikult taldriku peale.

### 35. Thee koogid.

$\frac{1}{4}$  naela magedat wõid õerutakse wahuseks,  
lisatakse kolm muna juurde, õerutakse heaste sega-



mine, pannakse siis veel juurde 2 lusika täit peenikest suhkurt, 1 korten leiget rööska koort ehk rööska piima, 1 supi-lusika täis värsket pärm ja  $\frac{1}{4}$  naela nisu-püüli jahu, lastakse siis tainas soojas kohtas kerkida. Siis pantakse tainas võiga võietud panni peale, lastakse seal enne ahju panemist kerkida, siis küpsetatakse parajas saia ahjus  $\frac{1}{4}$  tunniga mõlemilt poolt helepruuniks. Seda kooki süiakse jahedalt kohvi ehk thee juurde.

### 36. Sokolaadi koogid.

1 nael pestud võid õerutakse vahuseks, segatakse senna juurde 1 nael nisu-püüli jahu, 10 terwet muna üksteise järele, 5-e muna kollane,  $\frac{1}{2}$  kortent rööska koort,  $\frac{1}{4}$  naela suhkurt, pisut kaneeli ja kardamomi,  $\frac{1}{2}$  kortent rosinaid ja  $\frac{1}{2}$  kortent värsket pärm. Kõik segatakse hoolega segamine ning tõstetakse võiga võietud panni peale kaunis õhukeselt, lastakse kerkida ja küpsetatakse parajas saia ahjus  $\frac{3}{4}$  tunniga küpseks. Ahjust välja võtmise järele lastakse weidi jätuda ja lõigatakse siis neljakandilisteks tükkideks. Seda süiakse külmalt thee ehk sokolaadi kõrwa.

### 37. Koore kook.

12-ne muna kollane õerutakse  $\frac{1}{2}$  kortne suhkruga  $\frac{1}{4}$  tundi, lisatakse siis veel juurde  $\frac{3}{4}$  toopi hapu koort, ühe sidroni peenikeseks õerutud koor, 8 sõõgi lusika täit nisu-püüli jahu, segatakse kõik hoolega segamine ja pantakse siis 12-ne muna-

walge waht weel taina hulka. Tainas kallatakse wõiga wõietud panni peale tolli paksumelt laiali ja küpsetatakse kestmise soojusega ahjus hele-pruuniks. Ahjust wälja wõtmise järele lastakse pisut aega jahtuda ja lõigatakse siis weifesteks tükkideks.

### 38. Laastu koogid.

6 muna õerutakse kortne suhkruga  $\frac{1}{2}$  tundi, segatakse siis 1 korten nisu-püüli jahu ja  $\frac{1}{2}$  theelustika täit peenikeseks tõugatud kardamomi taaneliga senna juurde. Siis wõietakse pannid wahaga, pantakse tainas sõrme paksumelt pannide peale ja küpsetatakse parajas saia küpsetamise ahjus. On kookide mõlemad küljed hele-pruunid, siis on ta küps. Koogid lõigatakse palawalt 6-e tolli pikusteks ja  $1\frac{1}{2}$  tolli laiusteks tükkideks ja rullitakse iga tükki ümarguse kepi ümber.

### 39. Siwa kook.

2 naela wärsket wõid õerutakse wahuks, segatakse senna sisse 3 naela nisu-püüli jahu 1 nael suhkurt ja 4 muna, sõtkutakse — külmas kohtas — kõit hoolega segamine ja rullitakse seda tainast siis jahuse laua peal poole tolli paksumeks suureks tükkiks. Sellest surutakse siis õlleklaasiga ehk mõne selle tarwis tehtud wormiga parajaid kookisid wälja ja pantakse neid wahaga wõietud panniga parajasse saia küpsetamise ahju ning lastakse pisut pruuniks mirna. Selle järele tuleb aga hoolega maadata, et ahi mitte

wäga palaw ei ole; ka ei tohi ahi liialt jahtu-  
 nud olla, sest siis hakkawad koogid sulama ja  
 lagunewad laiaks. Ahju põhi piab soojem olema,  
 kui pealt. Neid kookijid võib munaga pealt  
 kasta ja pisut peenikeseks tõugatud mandleid  
 peale riputada. Süitakse külmalt ja neid võib  
 mitu nädalat alal hoida.

#### 40. Piima kool teisel wiisil.

Seda kooki walmistatakse 39-ma õpetuse jä-  
 rele järgmisest materjaalist: 1 nael wärsket wõid,  
 2 muna,  $\frac{1}{2}$  naela suhkurt,  $\frac{2}{3}$  naela nisu-püüli  
 jahu ja  $\frac{2}{3}$  naela kartohwli jahu.

#### 41. Walged koogid.

1 nael suhkurt keedetakse rohke  $\frac{1}{2}$  kortne-  
 weega, segatakse kuni wesi keema hakkab, siis li-  
 satakse  $1\frac{1}{4}$  naela Wene nisu-püüli jahu käre-  
 meste suhtru wee sisse, keedetakse — segades —  
 nõnda kaua, kuni tainas paja ehk kastrolis üm-  
 bert lahti lööb, see wõtab umbes 5 minutit,  
 ja lastakse tainast siis sellesama nõuu sees jah-  
 tuda. Siis lisatakse veel taina hulka: 1 thee-  
 lusika täis kaneeli pulwert, niisama palju nelgi  
 pulwert, 1 terve muna, 3 muna-kollast ja 2  
 kweni süehaput ammoniaki pulwert. Wiimast  
 pulwert segatakse pärmi asemelle taina sisse, aga  
 waadatakse hoolega järele, et ta tainaga tubliste-  
 saab segamine sõtkutud. — Tainast rullitakse igat-  
 moodi koogikesi, umbes poole tolli pakfused, ja  
 küpsetatakse kaunis soojas ahjus. Ahju põhi



piab palawam olema, kui pealt, siis kerkiwad koogid heaste kõrgeks. Pann olgu enne wahatud. Koogikese võib ka enne ahju panemist munaga pealt kasta ja peenikeseks lõigatud mandleid suhkruga peale riputada. Veel paremad maitsemad koogid, kui neile sõtkudes  $\frac{1}{4}$  naela peenikeseks lõigatud magedaid ja kümme tera mõrudaid mandleid sekka segatakse.

Viisa: Korb olla üks naisterahwas omad käed ammonia-figa ära kõrvetanud, sellepärast olgu järgmine nõuu õrnema kätele abiks: Enne, kui ammoniaki sisse pantakse, tehtagu tainale haut sisse, et siis tainast kohe võib peale tõmmata, ilma et ta palja käe külge puutuks.

## 42. Kinda koogid.

8-sa muna-kollane õerutakse 3-me sõogi-lusika täie suhkruga, lisatakse siis veel juurde 3 sõogi-lusika täit head rööska koort, pisut kardamomi ja nõnda palju nisu-püüli jahu, et tainas rullimist kannatab. Teda küpsetatakse wõi sees pa-jas, weikese tule peal, et mitte wõi põlema ei hakka. — Kui tainas laiaks on rullitud, siis lõigatakse temast kinda moodi sarwilisi tükkese.

## 43. Munata pipra koogid.

6 n. siirupit aetakse keema, tõstetakse katel ehk kastrol, nõnda pea, kui keema hakkab, tulelt kõrwale ja pantakse 6 loodi — poole õlleklaasi täie sooja meega sulatatud — kallist tuhka (Pottasche), 1 rohke nael sulatatud wõid  $\frac{1}{2}$  thee-lusika täit jahuks õerutud ingweri,  $\frac{1}{2}$  thee-lusika täit inglismürtsi, 2 theelusika täit kaneeli ja  $\frac{1}{2}$  thee-



lusika täit nelkifid senna fisse. Kõik olgu heaste peenikeseks tõugatud. Siis lisatakse senna juurde veel 2 loodi peenikeseks tõugatud pommeransi koori ja 6 naela nisu-püüli jahu. Tainast peksetakse puu mõlaga kuni külmaks lähäb, sellesama kastrolis ehk paja sees, milles siirupit keedeti. Siis lastakse tainast 8 päeva külmas kohtas kaane all seista. Rupsema pannes rullitakse teemast, saia laua peal, weikesed ümargused sõrme paksused pätsikesed, pantakse mõned kooritud ja lõhki lõigatud mandled peale ja küpsetatakse wahase panni peal, parajas saia küpsetamise ahjus, helepruuniks. Ka alumine koorukene piab pruun ja läikiv olema.

#### 44. Pärimi ja munaga pipra koogid.

5 naela siirupit soojendatakse  $\frac{1}{2}$  naela suhkruuga, lisatakse senna juurde 1 thee-lusika täis kaneeli pulwert, 1 thee-lusika täis nelgi pulwert, niisama palju kardamomi ja 1 thee-lusika täis pommeransi koore pulwert. Siis tõstetakse keeduriist tulelt ära ja sõelutakse — segades — 4 naela nisu-püüli jahu sooja siirupi sekka, peksetakse tugewaste tund aeg, kuni tainas walgeks lööb. Siis lisatakse veel kaks loodi sooja weega sulatatud kallist tuhka (Pottasche), 2 söögilusika täit wärsket pärmi ja 10 muna juurde, sõtkutakse hoolega segamine, kaetakse rätikuga pealt kinni pantakse sooja ahju lähedalle kerkima. 24-ja tunni järele peksetakse tainast teist korda ja wee-

retatakse siis jahuse laua peal temast mitmet moodi kookide, pantakse wahaga wõietud panni peale, kastetakse pealt munaga ja küpsetatakse parajas saia küpsetamise ahjus, mõlemad koorukesed hele-pruuniks. Seda tainast võib ka paksult üle panni walada, munaga kasta ja parajas ahjus  $\frac{3}{4}$  tunniga küpsetada.

Neid kookisid võib ka järgmisel wiisil valmistada: Võta 3 kortent wedelat ruffipüüli tainast, sega 3 kortent siirupit sisse, peksa heaste segamine, lisa 2 söögilusika täit pärimi ja 1 lusika täis peenikeseks lõigatud pommerantsi koori senna juurde, sõtku hoolega segamine ja lase tõusta ning küpseta nõnda, kudas eespool õpetatud.

#### 45. Meega pipra kookid. a.

8 naela mett, 1 nael suhkurt, 4 naela nisupüüli jahu, 24 muna, 4 tassi peenikeseks tõugatud mandleid ja muid rohtusid oma tahtmise järele. Meesi lastakse ainult soojaks minna, et ta sulab, siis õerutakse 24-ja muna-kollane suhkruga wahuks, segatakse jahu, rohud ja mandled mee hulka ning peksetakse tainas kõwaks. Lõp-pekse segatakse nende munade walge waht taina hulka, tõstetakse tainas paberist kastikeste sisse ja küpsetatakse parajas leiva ahjus.

#### 46. Meega pipra kookid. b.

Doop mett aetakse keema, tõstetakse tulelt kõrwale ja lisatakse senna sisse  $1\frac{1}{2}$  loodi pottast spitsklaasi täie piirituse sees sulatatud — ning 1 nael sulatatud wõid. Kui see segi weidi jahtunud on, siis segatakse senna sisse 3 naela nisupüüli jahu, pisut pommerantsi koori, pipart, naelakesi ja kardamomi ning 10 tubliste läbi peksetud muna. Tainast peksetakse puu mõlaga, kuni wullid nähtawale tõusewad, siis kallatakse teda wõiga wõietud panni peale ainult sõrme paksuselt ja küpsetatakse  $\frac{1}{2}$  tunniga parajas saia küpsetamise ahjus pruuniks.

### 47. Wõita ja munata pipra lool.

1 nael siirupit aetakse teema, tõstetakse siis tulelt kõrmale, lisatakse 1 lood weega liutatud pottast ja 1 nael nisupüüli jahu juurde ning peksetakse tainast puu mõlaga, kuni ta täitsa jahtunud on. Siis pantakse külmasse kohta, lastakse teise päewani seista ja küpsetatakse nõnda nagu 44-jas tükk juhatab.

### 48. Pärimi loogid.

Pool toopi piima tehtakse leigeks ning pantakse senna juurde 1 söögilusika täis värsket pärimi, 2 s. lusika täit sulatatud wõid, 4 muna ja nõnda palju nisupüüli jahu, et tainas hea hapu koore pakšune on, 1 korten sooja weega pestud rosinaid, pisut peenikeseks tõugatud kardamomi, segatakse segamine ja lastakse soojas kohtas kerkida. Kui tainas parajalt kerkinud on, siis segatakse teba weel kord kergelt läbi ja küpsetatakse temast kookisid, selle jauts tehtud kaunis sügawa haukudega panni peal, pikalisel tulel, enne ühesi küljesti helepruuniks, pööratakse siis nua ja kahwliga pealmine külj alla poole ja lastakse see ka helepruuniks minna.

Kellel haukudega panni ei piaks olema, see sulatagu pajas raswa ja wõid tarwiline jagu, walagu kruusi sisse ja kallaku sulatus jälle patta tagasi ning tõstku lusikaga tainast sinna sisse küpsema. Koogid piawad aga üleni webeliku sees olema, sest muidu hakkawad nad teine teise külge. Niisugusid kookisid süiatse soojalt jahwtiga ehk suhkruga.

### 49. Süidame loogid.

8-sa muna-kollast õrutakse 3-me lusika täie suhkruga, segatakse senna sisse weidikene kardamomi, 1 toop wahuks pekstud röösta koort ja 1 nael nisupüüli jahu. Wiimaks weel, enne küpsetamist, segatakse nende 8-sa muna-walge kergelt taina hulka. Need kookisid küpsetatakse nende tarwis seatud panni peal ehk koogi rau-dade wahel. Wuuduwad aga need mõlemad, siis wõib



neid kui lusika tooka panni peal küpsetada. Pann ehk rauad tehakse soojaks, pantakse wõid puhta linase narsu sisse ning nühitakse sellega raudu ehk pannisid, pantakse tainast õhufeselt peale ja küpsetatakse weikse tule peal.

### 50. Südamete koogid teisel wiisil.

1 korten muna õerutakse 3-me söögilusika täie suhtruga, segatakse sinna hulka 3 kortent leiget röösta piima, 1 söögilusika täis wärsket pärmi ja 3 kuhjaga kortent nisu-püüli jahu. Kõik segatakse hoolega segamine ja lastakse soojas kohtas pisut aega ferkida ning küpsetatakse siis, nende tarwis tehtud pannide peal, wõiga helepruuniks. Kui niisugusid pannisid wõi südamete wormisid ei juhtu olema, siis wõib ka liht panni peal küpsetada.

### 51. Muredad südamete koogid.

$\frac{1}{3}$  naela pestud wõid õerutakse wahuks, lisatakse segades 6-e muna-kollane juurde, mõni tilk sidroni õli, 1 korten hapu koort ja 3—4 söögilusika täit nisu-püüli jahu. Kõik segatakse hoolega läbi ja lisatakse lõppets nende munade-walge waht fergelt segades taina hulka ning küpsetatakse, nende tarwis seatud panni peal, wõiga helepruuniks.

### 52. Piimaga südamete koogid.

$\frac{1}{2}$  naela wõid õerutakse wahule, lisatakse üks teise järele 10-ne muna-kollane senna hulka ja nõnda palju nisu-püüli jahu, et tainas üsna kõwa on. Siis segatakse, natuke haawal, nõnda palju röösta piima juurde, et tainas röösa koore pakune on. Wiimaks lisatakse nende 10-ne muna-walge senna taina hulka ja küpsetatakse nõnda, kubas 49-mas tükis õpetatud.

### 53. Wene pann-koogid.

1 toop piima tehakse leigeks, segatakse siis  $1\frac{1}{2}$  nisu-püüli jahu,  $1\frac{1}{2}$  naela tatra-püüli jahu,  $\frac{1}{2}$  kortent sulatatud wõid ja 1 söögilusika täis wärsket pärmi senna sisse ning peksetakse tainast, kuni mullid peale lööwad.

Rui tainas heaste fertinud, walatakse  $\frac{1}{2}$  toopi keema wett sella ja selle järele 6-e munatollane, peffetatse kord läbi ja lastakse fertida. On nüüd tainas tubliste fertinud, siis segatakse nende munade walge waht taina sisse. Sellest tainast küpsetatakse, wõiga wõietud panni peal, kas lusika koogi suurused ehk alustassi suurused õhukesed koogid.

#### 54. Pärmiga pann-koogid.

6 muna peffetatse heaste segamine, segatakse senna hulka  $\frac{1}{2}$  kortent wõid, 1 toop leiget wett, kas lusika täit wärsket pärmu ja nõnda palju nisu-püüli jahu, et tainas hapu koore paksume on. Siis lastakse tund aega fertida. Kerkimise järele tõstetatakse õhukene kord tainast wõiga wõietud panni peale ja küpsetatakse weikese tule peal, laia nua ja tahwli abiga ümber pöördes.

#### 55. Pärmita pann-koogid.

Wõetakse 6 muna, 6 lusika täit sulatatud wõid, 1 nael nisu-püüli jahu ja toop külma wett ning küpsetatakse nõnda kudas 54-jas tükk õpetab.

#### 56. Hapu koorega pann-koogid.

10 muna õerutakse wahule, segatakse senna hulka 5 söögilusika täit nisu-püüli jahu, 3 kortent hapu koort, selle järele segatakse jälle 5 söögilusika täit nisu-püüli jahu ja 3 kortent wett juurde. Sellest tainast küpsetatakse üle panni õhukesed koogid.

#### 57. Lusika koogid kartohwlitega.

12 weega pehmeks keedetud kartohwlest riwitakse külmalt, segatakse senna juurde 6 muna,  $\frac{1}{2}$  toopi hapu koort,  $\frac{1}{2}$  toopi rööska piima ja 1 nael nisu-püüli jahu. Küpsetatakse weikese tule peal.

#### 58. Lusika koogid pärmiga.

4 terwet muna ja 3-e munatollane õerutakse 3-e söögilusika täie suhkruga, lisatakse senna juurde 1 nael nisu-püüli jahu,  $\frac{1}{2}$  toopi hapu koort, söögilusika täis

wärsket pärmi, 1. lusika täis sulatatud wõid ja  $\frac{1}{2}$  thee-lusika täit kardamomi, segatakse kõik heaste segamine ja lastakse soojas kohtas tervida. Kerkimise järele tõstetakse tainast parajad koogikesed wõiga wõietud panni peale.

### 59. Lusika koogid piimaga.

1 korten leiget piima, 3 muna,  $\frac{1}{4}$  kortent sulatatud wõid, wäheline söögilusika täis pärmi,  $\frac{1}{2}$  thee-lusika täit kardamomi ja nõnda palju nisu-püüli jahu, et tainas hea hapu koore paksune on. Tainas segatakse heaste segamine ja lastakse soojas kohtas tervida. Kõpsetatakse weikse tule peal.

### 60. Manna tangu koogid.

$\frac{1}{2}$  kortent manna tangu keedetakse 3-me kortne rõõsa piimaga paksuks pudruks, lastakse ära jahtuda, õerutakse siis 6 muna mannaga heaste segamine ja lisatakse senna juurde 1 korten hapu koort ehk piima, 6 söögilusika täit nisu-püüli jahu ja 3 söögilusika täit toorest manna. Siis sulatatakse wõid, ehk wõid ja raswa segamine ja walatakse kruusi sisse. Sellest sulatusest wõetakse selget wõid pealt panni peale ja pantakse lusikaga weikesed koogid küpsema.

### 61. Riisi koogid.

Neid tehtakse just nõndasama nagu manna tangu koogisid.

### 62. Odra koogid.

Talbreku täie pudru tarwis wõetakse 4 muna, korten hapu koort ja neli 1. lusika täit nisu-püüli jahu, segatakse kõik heaste segamine ja kõpsetatakse sellest weikesed lusika koogid.

### 63. Muna leemest koogid.

Boole toobi paksu manna leeme sisse segatakse 2 muna,  $\frac{1}{2}$  söögilusika täit wõid, 4 söögilusika täit nisu-püüli jahu ja  $\frac{1}{2}$  kortent hapu koort. Kõpsetatakse wõise panni peal weikesed lusika koogid.



### 64. Koore koogid.

6-e muna kollane õerutakse  $\frac{1}{2}$  korteni suhkruga vahuselts, lisatakse senna juurde  $\frac{1}{2}$  toopi hapu koort, 6 s. lusika täit nisu-püüli jahu, 4 s. lusika täit toorest manna ja  $\frac{1}{2}$  kortent külma wett, segatakse kõik segamine ja küpsetatakse selles wõiga wõietud panni peal weike-  
sed koogid.

### 65. Kartohwli koogid.

Ühe toobilise kauki täie külma kartohwli pudru hulka segatakse 6 muna,  $\frac{1}{2}$  kortent sulatatud wõid,  $\frac{1}{2}$  thee-lusika täit kardamomi ja nõnda palju nisupüüli jahu, et koogid jahuse laua peal rullida kannatawad. Neid küpsetatakse panni peal, sulatatud wõi sees ja süiakse soojalt sahwtiga.

### 66. Porgandi kook.

6-e muna kollane õerutakse 4- ja s. lusika täie peenike suhkruga  $\frac{1}{4}$  tundi, lisatakse senna juurde 4 s. lusika täit sulatatud wõid,  $\frac{1}{2}$  thee-lusika täit kaneeli,  $\frac{1}{2}$  toopi rööska koort,  $\frac{1}{2}$  toopi fooritud ja peenikeseks riivitud porganisid, siis weel 4 söögilusika täit riivi-leiba ja 6-e munawalge waht. Kõik segatakse hoolega segamine, ja küpsetatakse wõiga wõietud ja toore mannaga üle riputatud panni peal ehk wormi sees  $\frac{3}{4}$  tunniga kounis palawas ahjus. Kes tahab, wõib selle tainale  $\frac{1}{2}$  kortent magedaid ja 10 tera mörudaid mandleid juurde lisada. — Toorestest riivitud kartohwlitest tehtakse ka nõnda wiisi kooki, kuid ainult riivi-leiba ei panta sisse.

### 67. Muna kook. a.

12 muna peksetakse wähesse soolaga ja ühe söögilusika täie suhkruga, segatakse senna 1  $\frac{1}{2}$  toopi rööska piima hulka ja walatakse kindla kaanega wormi sisse, pantakse wormiga siis kastroli ehk patta wee sisse keema. Worm piab poolest saadik wee sees olema ja tema sees olewat tainast keedetakse nõnda kaua, kui piim on kofku tõmmanud. Teda wõib ka wormiga ahjus küpsetada.

## 68. Muna kook. b.

15 muna peksetakse kõwaste läbi ja segatakse siis 15 f. lusika täit nisupüüli jahu ja 1 õlleklaasi täis külma wett sekka. Siis sulatatakse puhta ümarguse panni peal tüükene wõid, walatakse pool sellest tainast panni peale ja küpsetatakse weikse tule peal walmis. Sage-daste piab nuuga koogi äärt tõstma ja pealt toorest tainast natuke haawal alla lastma jooksta, siis saab kook mitme õhukese korraline. Kui koogi pealmine külk kauris kuiv on, siis lõigatakse kook, nua otsaga, panni ümbert lahti, pantakse madala talbritu peale kummuli, sulatatakse panni peal jälle weibikene wõid ja pantakse koogi toores pool alla poole ning lastakse helepruuniks minna. Nõndasama küpsetatakse ülejäänud tainast veel teine kook. — Neid kookisid süiakse suhkru ja sahwtiga.

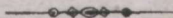
## 69. Muna kook. d.

1 korten rööska piima, 1 korten nisupüüli jahu,  $\frac{1}{2}$  kortent sulatatud wõid,  $\frac{1}{2}$  söögilusika täit suhkurt, pisut peenikeseks lõigatud sidroni koori ja kolme munakollane õerutakse heaste segamine. Wiimaks segatakse kolme muna walge taina sekka ja küpsetatakse nõnda nagu 67-mas tükis õpetatud.

## 70. Koogi kaste.

8 muna õerutakse 4-ja söögilusika täie suhkruga wahule, segatakse senna hulka toop rööska koort, pisut kardamomi, 3 söögilusika täit riwi-leiba ja weike osa rosinaid. Tainas pantakse paja ehk kastroliga tulele, lastakse, hoolfaste segades, õiete palawaks minna, aga mitte täitsa keema. —

Seda kastet süiakse lusika kui ka südame-kookide juurde. Ka täidetakse temaga pakusid koore kookisid ja wafila pätsikesi.

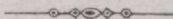


## J u h a t a j a.


Nr.		lehekülg.
—	Üleüldised juhatused . . . . .	3
1.	Suhtru koof. a. . . . .	4
2.	Suhtru koof. b. . . . .	4
3.	Suhtru koof. d. . . . .	5
4.	Suhtru koof. e. . . . .	5
5.	Suhtru koof mõiga . . . . .	5
6.	Mandli pätsikesed . . . . .	6
7.	Antiisi pätsikesed . . . . .	6
8.	Bärliini pätsikesed . . . . .	7
9.	Suhtru pätsikesed . . . . .	7
10.	Sokulaadi pätsikesed . . . . .	7
11.	Bälgu koogid . . . . .	8
12.	Mandle munakesed . . . . .	8
13.	Bärliini leib . . . . .	8
14.	Been-leiwa koof . . . . .	9
15.	Mandle koof . . . . .	9
16.	Manna koof . . . . .	10
17.	Kiivi leiwast koof . . . . .	10
18.	Jämedast leiwast koof . . . . .	11
19.	Manna koof teisel wiisil . . . . .	11
20.	Liiva wormi koof . . . . .	12
21.	Liiva wormi koof teisel wiisil . . . . .	12
22.	Liiva koof kartohwlitest . . . . .	13
23.	Keisri koof . . . . .	13
24.	Poolaka koof . . . . .	13
25.	Gide koof . . . . .	14
26.	Mooriku koof . . . . .	15
27.	Napa koof . . . . .	15
28.	Bana ema . . . . .	16
29.	Mailandi koof . . . . .	16
30.	Maias naine . . . . .	16
31.	Tuule koogid . . . . .	17
32.	Kuivad koogid . . . . .	17
33.	Mandle fringlib . . . . .	18
34.	Kolmandiku koof . . . . .	18



35.	Thee koogid . . . . .	18
36.	Sotolaadi koogid . . . . .	19
37.	Koore kook . . . . .	19
38.	Laastu koogid . . . . .	20
39.	Liiva kook . . . . .	20
40.	Liiva kook teisel viisil . . . . .	21
41.	Walged koogid . . . . .	21
42.	Rinda koogid . . . . .	22
43.	Munata pipra koogid . . . . .	22
44.	Bäarmi ja munaga pipra koogid . . . . .	23
45.	Meega pipra koogid. a. . . . .	24
46.	Meega pipra koogid. b. . . . .	24
47.	Wõita ja munata pipra kook . . . . .	25
48.	Bäarmi koogid . . . . .	25
49.	Südame koogid . . . . .	25
50.	Südame koogid teisel viisil . . . . .	26
51.	Muredad südame koogid . . . . .	26
52.	Piimaga südame koogid . . . . .	26
53.	Wene pann-koogid . . . . .	26
54.	Bärmiga pann-koogid . . . . .	27
55.	Bärmita pann-koogid . . . . .	27
56.	Sapu koorega pann-koogid . . . . .	27
57.	Lusika koogid kartohwlitega . . . . .	27
58.	Lusika koogid pärmiga . . . . .	27
59.	Lusika koogid piimaga . . . . .	28
60.	Manna tangu koogid . . . . .	28
61.	Riisi koogid . . . . .	28
62.	Dra koogid . . . . .	28
63.	Muna leemest koogid . . . . .	28
64.	Koore koogid . . . . .	29
65.	Kartohwli koogid . . . . .	29
66.	Borgani kook . . . . .	29
67.	Muna kook a. . . . .	29
68.	Muna kook b. . . . .	30
69.	Muna kook d. . . . .	30
70.	Koogi kaste . . . . .	30







Hind 10 kop.