

A. 203.

Talurahwa  
Höögi raamat

203.  
I. 1039.

Zalurahwa  
Köögi raamat.

S p e t u s,

kudas perenaised ja söögitegijad tarwilikka toitusid  
ja jookisid wõiwad valmistada.



Trükitud M. Lõnissõn'i kulluga.

A. 203.

Talurahwa

# Köögi raamat.

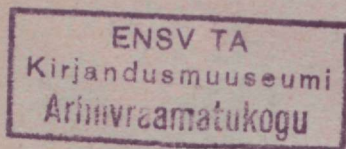
S p e t u s ,

kudas perenaised ja söögitegijad tarwilikka toi-  
tusid ja jooksid wõiwad walmistada.



Trükitud M. Tõnissoni kuluga.

Дозволено цензурою. — Дерптъ, 27 Ноября 1889 г.



21606

---

Печатано въ Типографіи Г. Матизена въ Ревелѣ.

# I. Leitvad.

## 1. Üleüldised juhatused.

1. Leitva nõuu ehk astjas piab enne juure panemist sooja weega loputatud saama. Seda tehakse sellwiisil, et see wefi nõuusse kallatakse, natuke aega kaane all seista lastakse, siis käega pisut nihitakse, et peale löönud hallituse moodi kord ära kaub, ja see wefi siis ära kallatakse. Kus aga nädalas kaks ehk kolm korda leiba tehakse, seal ei ole niisugust pesemist tarwis. Leitva nõuu hoitagu soojas ning kuiwas kohtas, kus seda wõimalik ei ole, seal piab teda 12 tundi enne juure panemist tuppa toodama.

2. Nõnda kui nõuu, nõnda piavad ka leitva jahud 12 tundi enne juure panemist soojas kohtas seisma, et nad soenewad.

3. Kui leitva juur on pantud, piab leitva nõuu heaste soojas kohtas hoitama ja willaste tekkidega kinni kaetud olema. — Kus nõnda tehakse, nagu nendes kolmes punktis olen rääkinud, seal ei ole — soojematel aegadel — juure-

pulli ehk juure-pätsti pruukimist tarwisgi; külmematel aegadel, kus tuba wäga külmal on, piab teda abiks wõetama.

4. Juure-pull piab kuiwa jahude sees hoiatud saama; mujal hakkab ta hallitama. Ja kui teda tarwitada tahetakse, siis pantagu teda selle sama palawa wee sisse, mis leitwa juure tarwis nõuusse panti ning lastagu wiis minutit seal sees liguneda, enne kui wett leigeks tehakse. Wida leigem juure wesi, seda walgem leib.

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

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

7. Üheksa naela hea rukijahudest saab 12 naela leiba. Kui tainas 17 naela kaalub, siis on teda küpsenult 14½ naela.

8. Rõikidele leibadele ja saijadele on hea, kui küpsendamise ahi enne dieeti palawaks on küetud, siis peldad kinni pannakse ja sellwiisil parajaks lastakse jahtuda. Abju parajust tuntakse

fellest, kui jahud ahju põhja peal pikkamisi pruuniks lähäwad.

9. Jämedad rukileitwad, ruki-püüli leitwad ja jaiad saagu kõik enne ahju panemist walimis weeretatud ning laua ja pannide peal kerkida lastud, siis saawad nad paremad.

## 2. Jäme ruki leib.

Liht ehk jämeda ruki leiva tegemise jaoks walatakse leiget wett leiva astjasse, mis eespool antud õpetuse järel on puhastatud, ja segatakse sedawõrd jämedat ruki jahu sisse, et paras tainas saab. Siis kaetakse astjas ehk nõuu willaste riietega pealt kinni ning lastakse 24 tundi hapneda. Astjas seisku sell ajal soojas kohtas. Kui tainas maha heitnud, siis on teda paras aeg sõtkuda. Jahu segatagu nõnda palju sekka, et tainas paras kõwa on. Sõtkumist piab hooliga toimetatama, kuni käed tainast puhtaks lööwad. Mida kauemine tegija tainast jõuab sõtkuda, seda parem leib saab. Sõtkumise järel tehakse tainas filedaks ja lastakse kerkida, kuni pealt lõheneb. Siis weeretatakse teda jahuse laua peal parajateks osadeks ja pannakse palawasse ahju küpsema, mis üleüldise juhatusse 8-ma järgu õpetuse järel on küetud. *Soola ra!*

## 3. Kartolatega jäme ruki leib.

Müüfuguse leiva walmistamiseks wõetakse 10 naela jämedat ruki jahu, segatakse pakfult

keewa wee sisse ja klopitakse hoolega segi. Siis raputatakse kuiwa jahu taignale peale, katetakse nõuu pealt finni ja pannakse sooja koha peale hapnema. On tainas 10 tundi hapnenud, siis kooritakse wee sees keedetud kartolaid ja pigistatakse neid dieti peenikeseks. Sellest pudrust segatakse kolm supi tadriku täit hapnenud taignale sekka, lisatakse nii palju jahu weel juurde, et ta mitte wäga wedelaks ei järe, puistatakse jahu peale, kaetakse finni ja lastakse teise päewani hapneda. Siis pannakse temale 2 lusika täit head pärmi, peutäis puhtaid kääneid, pisut soola ja niipalju jahu weel juurde, et tainas kaunis sitke saab. On tainas nõnda tubliste läbi sõtkutud, et ta juba kaunist walget nägu näitab, siis tehakse ta filedaks, raputatakse temale jahu peale, kaetakse jälle finni ja lastakse tubliste kerkida. Sellejärele meeretatagu neid, tehtagu pealt filedaks ja küpsetatagu nagu muid leibasid. Niisugusel wiisil walmistatud leib on dieti kobe ja seisab kaua wärskke.

#### 4. Jämedast rufi jahust magushapu leib.

Rui jämedast rufi jahust magushapu leiba tahetakse teha, siis sõdelutagu 10 naela jahu leitwa nõuu sisse ja walatagu 5 toopi keewa wett peale, kaetagu pealt finni ja lastagu 12 tundi seista. Siis segatagu temale 2 naela hapu tainast hulka ja nõnda palju sõdelutud rufi jahu juurde, et tainas paras kõwa saab. Siis



kaetakse nõuu pealt jälle finni ja lastakse 12 tundi nõnda seista. Selle järele weeretatakse tainas parajateks osadeks ja pannakse palawasse ahju küpsema.

### 5. Magushapu piili leib.

$\frac{1}{2}$  külimittu rukipüüli jahu kallatakse leitwa nõuu sisse, walatakse umbes 7—8 toopi keetwa wett peale ja tambitakse mõlaga kuni kuitwi jahu sees enam näha ei ole. Tainas olgu nõnda pak, et mõla sees püsti seisab. Tainas teh-  
takse nüüd pealt tasaseks, wõetakse mõla wälja ning puistatakse kaunis pak kord jahu peale. Siis kaetakse teda pealt finni ja lastakse soojas kohtas 12 tundi hapneda. Selle järele klopitakse teda tubliste ja hoolfaste läbi ning pannakse jälle niisugune pak kord jahu peale nagu esimesel korral, kaetakse sooja riietega hoolfaste finni ja lastakse jälle 12 tundi hapneda. Kui see aeg mööda on, klopitakse jälle tainast hoolfaste, toimetatakse endist wiisi ja lastakse jälle 12 tundi hapneda. Nüüd klopitakse teda hoolfaste läbi, toimetatakse nagu ennegi ja lastakse jälle 12 tundi hapneda. Sellejärele klopitakse teda hoolega, riputatatakse õhufene jahu kord peale ja lastakse kerkida. Kui ta on kerkinud, siis pannakse hea peutäis soola ja natuke köömneid sisse ning sõkutakse, jahude juurde lisamisega, parajaks tainaks. Nüüd weeretatakse temast laua peal parajad osad ja pannakse palawasse ahju

küpsema. Selleks kulub nendel umbes 1½ tundi aega ära.

## 6. Mage rufi-püüli leib.

Wõetakse weikene osa soojendatud rufi-püüli jahu, raputatakse temast paras osa leiwa nõuusse, walatakse senna juurde toop leiget rööska piima, paar supilusika täit õige wärsket ning head pärmil ja natukene soola. Sõtkudes pannakse jahu nii palju aeg ajalt juurde, et tainas õige fitte saab. Sõtkumine wältab pool tundi. On tainas soojas kohtas heaste tõusnud, siis pannakse leiwad wõiga määritud panni peal ahju küpsema. Enne ahju panemist wõidakse neid klopitud munaga ja lastakse panni peal pisut aega kerkida. Ahju palawus wõib niisama-sugune olla, nagu liht leiwal.

## 7. Nisu leib. (Sepik).

Jämeda nisu leiwa tegemiseks wõetakse toop leigeks tehtud rööska piima, segatakse sellele kuiwi jahu sekka, pannakse siis 2 tubli lusika täit head pärmil weel hulka (kellel wõimalik, see pangu ka üks nael wõid selle tainale sekka). Tainast on tarwis nõnda kaua sõtkuda kuni ta käte küljest lahjub. Siis kaetakse ta soojalt finni ja lastakse kerkida. Kui see on sündinud, siis weeritakse teda parajateks leibadeks, lastakse natuke aega kerkida ja wõidakse klopitud

munavedelikuga; kellel muna ei ole, see paitagu neid piimase käega. Küpsendamise ahi wõib pisut jahedam olla, kui ruki leitwadel. Umbes tunni ajaga saawad nad küpseks.

## 8. Odra leib.

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

Kellel sooda käepärast ehk saadawal ei ole, see wõtku magedat piima ja pärmi ning walmistagu teda nagu nisu leiba.

## 9. Walge sai.

Kes head saija tahab saada, piab selle tegemise juures igas asjas hoolas ja puhas olema; kõik nõuud ja ka käed piawad väga hoolaste puhastatud olema. Et kätest seebi maik kerge on taigna külge hakkama, sellepärast piab käe küinede alused, pärast seebiga pesemist, terawa nua ehk nõela otsaga ära puhastama, siis weel kord puhta leige weega kätsta loputama, ära kuitatama ja kuita jahudega üle deruma.

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

tuli ahju. Kui tainas niipalju on ferkinud, et weikesid pragusid peal näha on ja kui tuli sünnib maha tõmmata, siis weeretatakse temast parajad leivad ja pannakse pannide peale, mis wõdiga ehk pekilihaga alt on wõietud, lastakse seal pisut aega weel ferkida ja pannakse siis ahju küpsema, mis jahedam piab olema, kui ruki leiwadel. Nad tarwitawad küpsemiseks umbes  $\frac{3}{4}$  tundi.

Sellest samast tainast wõib ka fringleid, sarw-saiakesi ja kukleid teha. Nii heaste weikesed, kui ka ülemal nimetatud suured saiad tulewad klopitud munaga pealt filedaks teha.

## 10. Kollane sai.

Kümne kopiku eest sahwraani pannakse alustasfiga sooja koha peale kuitwama, derutakse siis haamri ehk wasara põhjaga dieti peenikeseks, lisatakse 4 ehk 5 lusika täit sooja piima peale ja lastakse sooja koha peal natuke aega liguneda. Siis pannakse soojendatud saia nõuu sisse 1 toop leigeks tehtud rööska piima, 5 lusika täit peenikest suhkurt, 3 lusika täit wõrsket pärmi, pisut soola ja ülemal nimetatud sahwran. Müid segatakse nii palju peenikest jahu sisse, et paras kloppida on, puistatakse pisut jahu üle ja pannakse sooja koha peale ferkima. Selle aja sees pestakse nael rosinaid sooja weega puhtaks ja nopitakse

paremad ükskhaawalt tadriku peale kuitwama. Niisamati pestakse ka  $\frac{3}{4}$  naela wõid leige weega üle. On tainas sootwitawa osa terkimud, siis pannakse temale wõi sisse, pigistatakse hool-  
saste läbi, lisatakse nii palju jahu weel juurde, et paras kõwa on ja sõtkutakse nii kaua kuni käsi tainast puhtaks läheb. Siis kallatakse kuitwad rosinad sisse ja sõtkutakse segamine, tehakse pealt tasasaks ja lastakse terkida, ja küpsetatakse nagu walgetgi saiija.

Sellest tainast wõib liht leibasid ehk ka kringelt teha, nõnda, kudas keegi ise tahab.

## II. Korbi leitwad.

Korbi leitwasid wõib küpsetada jämeda nisu jahu taignast (7.) ehk walge saia taignast (9); need leitwad tulewad aga weikesed teha ja saawad sellepärast ka rutem küpses.

Korbi kasteid, mis nendele küpses saamise ja lõhki lõikamise järele peale pannakse, walmitatakse mitmet moodi, milledest ma siin ühte awaldan. Selleks kastes wõetakse wiieft munast wahuseks löödud wedelik, segatakse temale  $\frac{1}{2}$  toopi head hapu koort ja  $\frac{1}{2}$  toopi paksu piima sekka ning tõstetakse lusikaga korbi poolede peale. Siis pannakse nad natukeseks ajaks jälle ahju tagasi, et kastele helepruun korufene peale tuleb, mille järele nad ahjust wälja wõetakse, puhta külimitu ehk muu nõuu sisse

pannakse, puhast lina üle lautatakse ja jahutada lastakse. Sellkombel jahutates lähäwad forpide koorufesed sooja auru sees heaste pehmeks.

---

## II. Supid.

---

### 12. Üleüldised juhatused.

1. Kõige suppidele pantagu juba hakatuses paras osa wedelikku, kui temale pärast wett juurde lisatakse, siis läheb supi mait halwemaks.

2. Lihasuppi keedetagu ikka kindla kaane all, paraja tule peal. Tuld ei pia ka mitte lastama wahel ära kustuda, waid piab ühte järge all põleda lastama, kuni supp walmis saab.

3. Sga perenaine piab teadma, kui palju tema perele suppi tarwis lähäb; 8 naela wärskel elaja lihaga wdib 10 toopi suppi keeta. Elaja liha keemiseks arwatakse 3 tundi; wana looma liha tarwitab weel rohkem aega. Kui pada ilma kaaneta on, siis kahaneb keetes 10-nest toobist wedelikust 4 toopi ära.

4. Württsifid ning pipraid ja muid rohtusid pruugitagu suppide keetmise juures dieti wäha. Üksnes peetersili lehti ja juuresid wdib alati tarwitada.

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

6. Ddra tangud nõuavad 2 tundi keemise aega, kuna kaera tangud  $\frac{1}{2}$  tunniga pehmeks saavad.

7. Suppide ega muu söökide valmistamise pada ei pea ialgi liiwaga pestama, vaid muidu pehme nuustikuga.

8. Kui mõni pada piaks sine wälja ajama, seda piab seebiga puhtaks pesema, siis weega heaste ära loputama, sellejärele tulele panema ja seal sooja käes raswaga seest deruma, kõige rohkem põhja, ning siis weel kord weega fergelt üle loputama.

9. Wärskeid liha luid ei ole tarwis mitte ära wisata, nendega wdib, kui neid rohkesti on, weel suppi keeta.

10. Siig soolast liha on tarwis enne keetmist külma wee sees liutada, aga mitte sooja wee sees.

### 13. Namuleem.

Namuleent keedetakse mitmel wiisil ja mitmesugusest materjaalist. Kõige kasulikum ja tähtjam on teda aga wärske liha kontidest keeta, nimelt sügisel, mill loomasid korruga rohkesti saab tapetud. Enne, kui liha soola pannakse, wdivad kõik suuremad luud wälja



wõdetud saada ja weikesteks tükkideks raijuda. On kondid külma weega tubliste ära pestud ja loputatud, siis pannakse nad puhta paja sisse rohke külma weega keema. Wahtu, mis keema hakates kogub, riisutakse õhukese puu lusikaga pralt ära, lastakse siis keedist 3 tundi aega keeda, et wedelik kaunis wäheseks jääb. Siis lisatakse senna juurde weel natukene püüli jahu, paar porgandit, pisut soola ja kaks peteršili juurt ning keedetakse nüüd  $\frac{1}{2}$  tundi. Selle järele wõdetakse pada tulelt ära, aetakse wedelik läbi jõhwi sõela ja pannakse külma koha peale seisma. Niisugusel kombel walmistatud leent wõib kasutada ja ka supptide ramuks tarwitada.

#### 14. Erne supp.

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

Kellel wõimalik, jee lisagu waagnasse tõstes supile rõõska koort ehk ka rõõska piima weel juurde.

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

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

## 15. Ua supp.

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

Nõnda, kui ernestest supi juures tähenda-  
fin, nõnda wõib ka ua suppi piimaga keeta.

## 16. Läätsje supp.

Läätsje suppi feedetakse niisama sugusel wiisil nagu ua suppi, kuid läätsi piab wähem wõetama ja mitte liutatama. Mõned kiidawad piimaga feedetud, mõned lihaga ehk raswaga feedetud suppi paremaks, sellepärast tehku igaüks oma parema tahtmise järele.

## 17. Kartola supp lihaga.

Wõetakse 5 naela liha, 13 toopi wett ja pannakse pajasse keema; kui wärste liha on, siis piab ka soola panema; soolast liha piab aga enne külma wee sees liutama, et supp mitte liig soolane ei saaks. On liha poolpehmeks saanud, siis lisatakse senna juurde 6 puhastatud ja katti lõigatud porgandit ning 2 peetersili juurt ja mõned peetersili lehed. Kui liha pehmeks on keenu, siis tõstetakse 5 toopi puhastatud kartola lõikused weel juurde ja lastakse keeda, kuni nad tükiks ehk pehmeks hakawad saama. Siis wõetakse  $\frac{1}{4}$  toopi piima, 2 lusika täit rödska koort ja 2 peutäit peenikest püüli jahu, klopitakse heaste ära ja kallatakse patta. Selle järele lastakse weel kord keema hakata ja supp on walmis. On see supp aga wärste lihaga feedetud, siis ei ole piima, koort ega jahu tarwis, waid nende asemelle pannakse kaks ehk kolm loorberi lehte pajasse.

## 18. Kartola supp piimaga.

10 toopi wett aetakse keema, pannakse senna sisse 2 weikest pentäit soola ja 6 toopi kartola lõikused. Kui kartolad pehmeks hakkawad saama, siis kallatakse nii palju wett pealt ära, et pealmised kartola lõigud kuitwale jääwad ning walatakse senna asemelle 6 ehk 7 toopi külmas kohtas hoitud ja ära kooritud rööska piima. Kui ta nüüd keema on hakkanud, siis lisatakse senna juurde weel 3 pentäit peenikest jahu, mis röösa piimaga on ära flopitud. Kes wähem suppi soowib teeta, wõtku materjaali vähem, kui siin on nimetatud.

## 19. Wärske kapsa supp piimaga.

6 toopi wett pannakse pajasse, aetakse keema ja lisatakse siis 4 katti lõigatud porgandit senna juurde. On need  $\frac{1}{4}$  tundi aega keenud, siis kallatakse 2 toopi rööska piima peale ning aetakse jälle keema. Selle järele pannakse 2 head kapsa pead weel juurde, mis enne peenikeseks on lõigatud. Kui nad 20 minutit on keenud, siis segatakse 2 weikest pentäit peenikest nisu-püüli jahu  $\frac{1}{4}$  toobi piimaga, kallatakse peale ja lastakse 10 minutit keeda. Selle järele kallatakse weel 1 toop rööska piima ja 6 lusika täit rööska koort juurde, lastakse siis pisut keema hakata ja wõetakse tulelt ära.

Sööjad pangu tähele, et nad kõhtudele liiga ei tee! —

## 20. Wärske kapsa supp lihaga.

4 naela lamma liha, mis mitte wana ega liig soolane ei ole, ja 8 toopi wett pannakse patta keema. Kui waht on pealt ära riisunud, siis lisatakse keedisele 5 tera würtsi, 3 tera pipart ja 1 näputäis peetersili lehti juurde. On liha nüüd  $1\frac{1}{2}$  tundi keenud, siis pannakse 4 peeneks lõigatud porgandit sisse,  $\frac{1}{4}$  tundi hiljem pannakse üks suur ehk 2 weikest peenikeseks lõigatud kapsa pead ja jälle  $\frac{1}{4}$  tundi hiljem pool toopi kartola lõikusi. Kui lõigud pehmeks hakkawad saama, siis kallatakse korten röõska piima ehk röõska koort, millele 2 peutäit peenikest nisupüüli jahu on sekka segatud, weel juurde, lastakse natuke aega siis keeda ja — supp on walmis, mida mõned suure isuga sööwad.

## 21. Wärske supp lamma lihaga.

Wõtakse 5 naela wärsket noore lamma liha, raiutakse parajateks tükkideks, pestakse külma weega ja pantakse 8 toobi külma weega keema. Kui pisut aega on keenud ja waht pealt ära riisunud, siis pantakse paras osa soola, 4 pipra tera, 6 würtsi tera, 2 loorberi lehte ja üks õlleklaasi täis kruubi tangu

juurde. Pool tundi hiljemalt 2 peetersfili juurt, 4 katti lõigatud porgandit ja tunni aja pärast 2 toopi kartola lõikusid. Enne walmis saamist lõigatakse mõni peetersfili leht dieti peenikeseks, segatakse  $\frac{1}{2}$  kortne rõõsa koorega segamine ja kallatakse supile weel peale.

Wärskte sialihaga suppi keedetakse sellamal wiisil, kuid piab aga lahjemat liha wõetama.

## 22. Klimbi supp.

Wõdetakse  $\frac{3}{4}$  toopi rõõska piima,  $\frac{1}{4}$  toopi hapu koort, wiis muna, 1 nael nisupüüli jahu, pisut soola ja klopitakse waagna sees heaste segamine. Nüüd seatakse 4 toopi rõõska piima ja 2 toopi wett pajaga tulele. Kui see keema on hakkanud, siis pantakse lusikaga weikesid taigna tükikesi, igaüks ise kohta, keewa wedeliku sisse ja lastakse seni keeda, kuni klimbid ehk taigna tükikesed kõik peale tõusnud. Siis on klimbi supp walmis.

## 23. Tangu supp piimaga.

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

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

## 24. Kaali supp.

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

Ra wõib kaali suppi lihaga ehk sia raswaga teeta.

## 25. Kala supp.

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

Wõetakse 1 nelja naelaline ehk 2 kahe naelalist purikat, puhastatakse ning pestakse hoolega ära, lõigatakse parajateks tükkideks katki, mil- lede peale soola ja peenikest pipart riputatatakse. Rui kala liha nõnda wiisi tund aega on seis- nud, saab tema paraja osa weega ja kahe loorberi lehega keema pandud, kuhu juurde weel 2 heaste puhastatud peetersili juurt, 2 lusika täit hapukoort, 1 lusika täis wõid ja mõ- ned kartola lõigud lisatakse. Walmis saamise

eel segatakse veel  $\frac{1}{2}$  kortent rööska koort ja pisut peenikeseks lõigatud peetersili lehta supile sekka.

Kes soovib, võib ka klimpised selle vedelikule hulka teha, niisugusest taignast, nagu klimbi supi juures on õpetatud.

## 26. Supp linnu lihaga.

Õdetakse paar lindu (olgu need noored kanad, põldpüüd, teder ehk metšis), puhastatakse puhtaks, lõigatakse liha parajateks tükkideks ja pannakse 6 toobi wee ja paraja osa soolaga keema. Kui vaht leeme pealt heaste on ära riisunud, siis lisatakse keedisele 1 lusika täis värsket võid, 2 peetersili juurt ja mõned katki lõigatud porgandid juurde. Enne, kui porgandid pehmeks saavad, pannakse  $\frac{1}{2}$  õlleklaasi täit riisitangu leeme sisse. Kõige viimaks veel pisut peenikeseks lõigatud peetersili lehta, mida enne sisse panemist võdiga heaste läbi derutakse. Ja linnuliha supp ongi valmis.

## 27. Suna supp.

Õdetakse 25 sui-duna, kooritakse ära ja lõigatakse tükkideks katki, pannakse vähelise osa wee sisse ning keedetakse heaste pehmeks. Selle järele derutakse neid sõelast, lusikaga surudes, läbi, et heaste peenikeseks lähavab, pannakse siis 5-e toobi weega keema, millele pisut peeni-



keft suhkurt sekka on lisatud. Segatakse nüüd heaste segamine, lastakse siis pisut aega keeda ja maitsew roog ongi walmis, mida külmalt wõib süia.

## 28. Kõrwitsa supp.

Rekmise suurusega kõrwits lõigatakse weikes-  
teks tükkideks katti, keedetakse teda weikese osa  
weega heaste pehmeks, aetakse siis sõelast läbi,  
et heaste peenikene on. Nüüd pannakse see  
pudru 8 toobi rõõsa piimaga, kuhu 2 toopi  
wett, lusika täis wõid ja pisut hapu koort  
sekka segatakse, pajaga tulele ning keedetakse  
hooldaste. Sööjad olgu aga ette waatlikud,  
et wats ei rebene! *Soola ka!*

## 29. Supp kuiwatud õunadest.

Wõetakse  $\frac{1}{4}$  naela kuiwatud õunu ja nõnda  
palju külma wett, et wedelikku supiks jätkub  
ning keedetakse kuni õunatükid heaste pehmed  
on. Siis segatakse 6 lusika täit peenikest  
suhkurt ja  $\frac{1}{2}$  õlleklaasi täit jõhwika ehk sõstra  
sahwti, mis pudeli sees on hoitud, weel juurde.  
Kui supp magus küll ei ole, wõib suhkurt weel  
juurde lisada. Kell wõimalik on, pangu ka  
rosinaid õuna tükkidele hulka.

## 30. Leiwa supp.

Wõetakse  $\frac{1}{2}$  toopi leiwa koorukestest ehk  
õwast leiwast katti lõigatud tükkidesi, niisama

palju ka saia tükkid, 3 lusika täit peenifest suhkurt, pannakse kõik waagna sisse ja kallatakse umbes 2 toopi keeva wett peale. Siis lisatakse 1 õlleklaasi täis rõõska koort weel juurde. Kellel koort ei ole, wõtku selle asemelle 3 klaasi täit rõõska piima. Segagu siis heaste segamine ja lastu nõnda kaua liguneda, kuni leiva tükid pehmed on. Seda maitsewat suppi wõib ise süia ja ka külalistele anda.

### 31. Õlle supp.

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

### 32. Riisi supp.

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

Kes tahab, võib süies ka pisut peenikest suhkurt ja kaneeli juurde võtta.

### 33. Manna supp.

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

### 34. Tikerberi supp.

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

### 35. Mustika supp.

Wõetakse toop walmis saanud mustikaid, mis hoolega on puhastatud, pannakse kastrulli sisse  $1\frac{1}{2}$  toobi külma weega keema. Lisatakse siis  $\frac{1}{2}$  naela peenikest suhkurt ja tükkine kaneeli juurde ning keedetakse kuni marjad heaste tümad

on. Nüid liutatakse 2 lusika täit kartola tärklis-  
tasfi täie külma weega wedelaks, walatakse siis  
supile — hoolfaste ümber segades — jisse ja las-  
takse weel natuke aega keeda. Sellega on siis  
supp, mis hammad ja mofkad mustaks maalib,  
walmis.

### 36. Pohlala supp.

See hulgakene pohlala marju keedetakse tü-  
maks, pigistatakse nendest sahwit wälja ning  
wõdetakse sellest  $\frac{3}{4}$  toopi, nõndasama palju wett,  
tüki kaneeli ja  $\frac{1}{4}$  naela peenitest suhkurt, sega-  
takse kõik segamine ja keedetakse läbi. Siis  
lisatakse weel dunu, ploomisid ja rosinaid, mis  
enne seda mujal on tümaks keedetud, senna  
juurde. Onne maitsemisele!

---

## III. Pudrud.

### 37. Kartola pudru.

Wõdetakse waagna täis ehk rohkem puhastud  
ja pehmeks keedetud kartolaid, tambitakse puu  
nuiaga peenikeseks, et tükkisid mitte enam näha  
ei ole. Nüid pannakse teda pajaga tulele, lisa-  
takse nõnda palju röödka piima juurde, et lusi-  
kas püsti sees seisab, siis weel 2 lusika täit

õõid ja aetakse keema. Paari minutilise keemise järel on pudru valmis; teda õõib külmalt ja soojalt süia, nõnda kudas keegi ise tahab.

Kui kartolad keenuks saanud ja wesi pealt ära kallatud, siis pannakse nemad kuiwalt weel natukeseks ajaks tulele, et wesine aur wälja läheks. Ja paras osa soola pannakse juba pudru tampimise ajal sisse, sest pärast ei sula ta enam heaste ära. Niisamati on ka hea, kui pudru tulel klopitakse.

### 38. Tangu pudru.

$\frac{1}{2}$  toopi odra tangu pestakse külma weega, lastakse  $\frac{1}{2}$  tundi pehme wee sees liguneda ja pannakse siis  $1\frac{1}{2}$  toobi rõõsa piimaga ja paraja osa soolaga keema. On tangud juba poolpehmed ja pudru kaunis paks, siis tõstetakse teda waagna sisse jahtuma. Jahtumise järele segatakse temale 3 klopitud muna,  $\frac{1}{2}$  kortent rõõska koort, 2 lusika täit peenikest suhkurt ja pisut kaneeli hulka, tõstetakse teda wõiga määratud kausi sisse ning pannakse tunniks ajaks palawasse ahju küpsema, kus ta pehmeteks ehk tümeks auudub ja pruuni koorukese enesele peale tõmbab.

### 39. Manna pudru.

Toop rõõska piima aetakse paraja osa soolaga keema, lisatakse temale umbes korten manna tangu — puu lusikaga hoolaste ümber segades — juurde ja lastakse  $\frac{1}{2}$  tundi keeda.

Ta maitseb siis väga hea, kui süües marja kastet juurde võetakse; kellel seda ei ole, kat-  
sugu võdi-kastega rahul olla.

#### 40. Riisi pudru.

Loop rööska piima aetakse keema, lisatakse  
senna juurde pisut soola, lusika täis head võid  
ja õlleklaasi täis riisitangu, mis enne on ära  
pestud. Müid keedetakse teda paraja tule peal,  
kuni tangud on täitsa pehmeks saanud. Keemise  
ajal piab teda ka ümber segatama.

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

#### 41. Tatra pudru.

2 kortenit tatra tangu keedetakse 1½ toobi  
röösa piimaga ja tarvilise osa soolaga para-  
jaks paksuks pudruks.

Kasteks võetakse teda süües: rööska koort  
ehk rööska piima, millele kaneeli ja peenikest  
suhkurt on peale riputatud; ka võdi kaste on  
üsnä hea.

#### 42. Kapsja pudru.

Võetakse kuhjaga tadriku täis serwitud hapu  
kapsaid, korten hapu koort, naela osa õhukes-

teks tükkideks lõigatud sia pekiliha, mis kõik  
heaSte segamine on segatud ning pannakse siis  
pajaga ehk kausiga palawasse leiva= ehk prae=  
ahju küpsema. Kui koort ei ole, siis kalla=  
takse  $\frac{1}{2}$  korterit külma wett kapsastele enne  
ahju panemist peale.

### 43. Sunna pudru.

Wõetakse 3 toopi ära kooritud ja weikes=  
teks tükkideks lõigatud paremaid ning pehme=  
maid õunu, 3 õlleklaasi täit peenikest suhkurt,  
2 õlleklaasi täit keewa wett ja tükkene kaneeli  
ja pannakse kõik kastroliga tulele keema. Reed  
lastakse weikese tule peal, ümber segades heaste  
pehmeks keeda, aetakse siis läbi jõhwist sõela  
waagnasse ja lastakse külmaks minna.

### 44. Muna pudru.

Wõetakse 8 muna, klopitakse kortne rõõsa  
piimaga heaste segamine, lisatakse pisut soola  
ka juurde. Siis sulatatakse panni peal ehk paja  
sees lusika täis wõid, walatakse piimaga pek=  
setud muna wedelik jenna sisse ning küpseta=  
takse õieti weikese tule peal. Nii pea, kui muna  
kõwaks hakkab minema, tõmmatakse panni ehk  
paja põhjast lusika otsaga kord korra kõrwalt  
üle, et iga lusika täis terweks tükkis jääb.  
Nõnda tehakse iga minuti järele, kuni wedelat  
toorest muna enam näha ei ole. Selle järele wõe=

takse pann ehk pada ruttu tulelt ära ja tõstetakse pudru tadriku peale.

## 45. Nõie.

5 kamalu täit head kaerajahu segatakse 8-sa toobi leige wee sisse ja lastakse soojas kohtas hapneda kuni keed peale kerkiwad. Siis pigistatakse keed, kui enne ümber on segatud, kae kae wahel kõvasti ning lastakse wedelik läbi sõela nõrjuda. Lisatakse siis saadud wedelikule  $\frac{1}{2}$  toopi rõõska piima ja pentäis soola juurde ja pannakse paraja tule peale keema, kus teda wahetpidamata ümber liigutatakse, kuni keemiks on saanud. Walmis saamist tuntakse sellest, et kilele siis nahk peale kõgub, temas wallikefi näha on ja et ta enmast kulbi warre küljest lahti lööb. Siis tõstetakse teda waagnasse, kus ta jahtudes paksuks lastakse minna. Rasteks wõetakse wõid ja rõõska piima; kellel neid ei ole, piab hapu piimaga leppima. Ka suhkruweega maitseb ta külmalt üsna hea.

## 46. Erne pudru.

Wõetakse toop suuri erineid, pestakse puh-taks, walatakse kuuma wett peale ning lastakse keema hakata. Siis kallatakse wefi pealt ära, pannakse nii palju ramuleent asemelle, et erned kaetud on ja lastakse tule peal pikkamisi tühaks ning paksuks pudruks aududa. Müid



aetakse see pudru läbi jöhwist sõela. Siis lisatakse iga poole toobi pudru jaoks  $\frac{1}{4}$  naela wärsket wõid, lusika täis peenikest suhkurt,  $\frac{1}{2}$  õlleklaasi rööska koort ja paras osa soola juurde ning klopitakse kõik hoolaste segi, lastakse siis weel kord keema hakata ja erne pudru ongi walmis, mida keedetud liha juurde, kui ka muul wiisil wõib süia.

---

## IV. Keetmise.

---

### 47. Kartolate keetmine.

Et kartolad hea keetmise läbi palju paremad maitsewad, kui muudu, sellepärast pangu keetjad järgmisi juhatusi tähele:

a. Kartolid piawad alles siis patta saama pantud, kui wesi keema hakkab.

b. Kartolaid piab kaane all, walju tule peal, keedetama; kui nad pehmed on saanud ja wesi ära kallatud, siis pannakse pada — kaaneta — ühes kartolatega paariks minutiks weel tulele, et wesine aaur nendest wälja lähaks.

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

e. Wihma=, jõe= ning oja=weşi on ka kartolate keetmiseks parem kui kaewu weşi.

Tä h e n d u s : Eht küll siin loomulik koht ei ole, siiski arwan kasulikuks õikidele meelde tuletada, et palawate kartolate söömine hammastele suurt kahju wõib teha, kui selle järele järsku külm jooki eht muud külma rooga suhu wõetakse. Järsk palawa ning külm wähetamine tõhub hammaste peal olewa klaasi moodi kesta katti; sellejärele hakkawad hammad tõdunema ja sünnitawad suurt valu. Sellepärast oleks hea, kui inimesed õpiksid kartolaid leigelt ja külmalt sööma; nufamati ka muid söökiid.

## 48. Kaalide keetmine.

Tarwiline osa kaalid pestakse ja pannakse jõe=, oja=, lume eht wihma=weega pajasse kaane alla keema ning keedetakse hooljaste kuni nad tumaiks on saanud; selleks kulub umbes 3 tundi aega ära. Kui weşi keemisega wäheneb; siis walatakse keewa wett see osa jälle juurde. Pehmeks saanud kaalid kooritakse nüüd ära, lõigatakse  $\frac{1}{2}$  tolli pakusteks ratasteks ja seatakse kordade wiisil waagnasse. Iga korra wahale riputatakse pisut peenikest soola ja paar lusika täit kastet, mis 2 osast siaraswast ja 1 osast wõdist panni peal pruuniks on küpsetatud. — Ah, kui libedaste nad siis alla lähawad!

## 49. Hapu lapjaste keetmine.

Wõetakse toop heasid hapukapsaid ja seda osa wett, et nad kaetud on ning lastakse siis kaanega paja sees pool pehmeks keeda. Selle järele pannakse senna sisse 1 söögi lusika täis

peenifest subkurt, 3 lusika täit sia ehk ani raswa, pisut soola ja keedetakse heaste pehmeks. Siis segatakse 2 lusika täit peenifest nisu-püüli jahu weel sekka, lastakse pisut keeda ning wõdetakse tulelt ära. Niisugusel kombel keedetud kapsad on küpsatud sialihaga kõrwa wäga mõnusad süia.

### 50. Wärske kapsaste keetmine.

Üks suur ehk 2 weikest kapsa pead, lõigatakse peenikeseks, lisatakse senna juurde pisut soola, paar lusika täit raswa, mis küpsetatud sialihast on wälja jooksnud,  $\frac{1}{2}$  õlleklaasi täit äädikat ja nõnda palju keewa wett, et kapsad kaetud on. Nüüd keedetakse neid kaanega pajas ehk kastrollis pikkamisi tühaks. Siis riiwitakse kuus keedetud kartolat riiwi peal ära, segatakse kapsastele sekka ja peale selle weel 4 lusika täit peenifest subkurt, lastakse weel natuke aega keeda ja walmis ta ongi.

### 51. Erne kaunade keetmine.

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

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

## 52. Wärske piima keetmine.

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

## 53. Wärsket piima ahjus keeta.

Wõetakse teise lüpsi wärske piim, segatakse sellele 2 osa wanemat rõõska piima juurde ja pisut soola ning liigutakse nõnda kaua ümber, kuni sool on ära sulanud. Siis pannakse teda kastrolli ehk pajaga ahju keema, kus ta pealt helepruuniks läheb. Teda süües wõetakse rõõska piima ehk koort kasteks, millele peenikeseks õerutud kaneeli ja peenikest subkurt peale wõid riputada.

## 54. Munade keetmine.

Kui wesi keeb, pannakse soowitaw osa kana mune sisse. Nelja minuti keemise järele saa-

wad munad poolpehme, wiie minuti järel on ainult rebu weel pehme ja kuue ehk seitse minutiga on nad täitsa kõwaks keenud. Reemast ära wõttes pannakse munad paariks minutiks külma wee sisse, siis on nad hõlpsamad foorida. Pehmed munad on seedmisele paremad, sellepärast pehmeid.

### 55. Wähkide teetmine.

Wähjad pestakse mitme külma weega hooljaste puhkaks, wisatakse surnud teiste hulgast ära — kui mõni niisugune juhtub olema — sest see ajab teistele halwa maigu juurde. Nüüd pannakse pada paraja osa weega tulele keema, lisatakse senna sisse rohkestesoola, peutäis köömeid, üks puhastatud peetersili juurikas ja pisut dilli, aetakse siis wefi keema ja pannakse wähjad sisse. Poole tunni pärast on nad keenud.

### 56. Süldi teetmine lihast.

Kui sülti tahetakse teeta, wõetakse selle tarwis liha: wasika, lammas ehk noore sia esimest weerandist, raiutakse weiklasteks tükkideks ja pestakse kabe külma weega puhkaks; lammas ja wasika kaela tükk liutakse  $\frac{1}{2}$  tundi külma wee sees. Kui see on toimetatud, siis pannakse liha nii palju weega keema, et wedelik parajalt üle on. Waht, mis peale tõuseb, riisu-

takse hoolega ära. Siis lisatakse paras osa soola juurde ja 9 tera würtsi, 5 tera pipart, 3 loorberi lehte. Rui liha parajaks pehmeks on keenud, siis tõstetakse teda süldi kausside sisse, kuhu enne, iga põhja peale, üks loorberi leht on pantud. Sellejärele walatakse keenud wedelik läbi jõhwsõela ja lastakse tükk aega selguda, mida nüüd pajas ehk kastrollis weel kord keema aetakse ja siis kausside sisse lihale peale kallatakse.

### 57. Sült peadikuteft.

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

### 58. Kala sült.

Süldiks wõib mitmesuguseid kalu teeta, olgud nad suured ehk weikesed. Kaladel wõetakse sise-

fond wälja ning pestakse neid külma weega, pannakse niisuguse osa külma wee sisse keema, et weesi waewalt üle tõuseb. Nelja naela kalade arwule lisatakse 8 pipra tera, 4 würtsi tera ja 3 loorberi lehte ning tarwiline osa soola juurde. Kui mitmet feltsi kalu korraga keemas on, siis piab keetja seda tähele panema, et mõned kalad liiga tumaiks ei kee ja teised jälle tooreks ei jää. On kalad keenuks saanud, siis tõmmatakse soomused seljast nuuga ära ja lõigatakse pehme liha luude küljest tüki kaupa lahti, pannakse kauji sisse ning walatakse paras osa wedelikku peale.

## 59. Pohlaka sült.

Wõetakse 2 toopi kõige paremaid pohlaka marju, mis praegu on nopitud ja heaste ära puhastatud, pannakse toobi peenikese sühkruga tinutatud ehk seest walgeks malleeritud kastrolli sisse keema. Teda piab weikese tule peal keetma ning enne keema hakkamist puu lusikaga wahet pidamata ümber segama, et marjad rutem katti lähewad ja põhjast ära ei kõrwe; pärast poole wõib wähem segada. Kui marjad keenuks hakkawad saama, mis sellest tuntakse, et keedis enmast paksums tõmbab, kui teda alustassi peal külmaiks lastakse minna, siis kallatakse  $\frac{1}{2}$  toopi õuna lõigufesi, kus koort ega südame tükifesi seas ei tohi olla, ja õlleklaasi

täis porgandi liblufesi juurde. Ka nendel ei tohi südame tükkisid sees olla; peale selle piavad nad enne weega pehmeks keedetud olema. Nüüd lastakse nii kaua weel keeda, kui õuna tükkised pehmed on, siis kallatakse ta kivi waagna sisse, kust teda soojalt purkide sisse tõstetakse. Purgid lastakse liigutamata paigal seista; teisel päeval pannakse nad pealt wahapaberiga finni ja wiiakse külma kohale alalhoidmiseks.

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

## 60. Sõstra sült.

Punase sõstra sülti keedetakse just sellamal kombel nagu pohlakmarjade keetmise juures arutasin, kuid nendele ei lisata aga porgandi- ja õuna-liblufesi mitte juurde. Mõlemat sülti süiakse kookide juurde.

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

## 61. Sült sõstra jahwtist.

Punased sõstrad surutakse waagna sees puu lusikaga katki, kallatakse siis jahwti koti sisse



ja lastakse wedelik puhta kausi sisse wälja nõrjuda. Nii mitu klaasi täit seda sahwiti wõetakse, nii mitu klaasi täit wõetakse ka peenikest juhkurt. Mõlemad pannakse waagna sisse ja klopitakse seal puu lusikaga kaks tundi aega ükspidi. Siis kallatakse purkide sisse ning siu- takse waha paberiga pealt kinni, kus ta seis- tes süldi sarnaseks paksuks läheb. Teda süiakse liha juurde. Sahwiti kott piab kolme nurge- line olema, et wedelik paremine läbi saaks nõrjuda.

## 62. Mustikmarju talweks hoida.

Wõetakse puhastatud mustikmarju, keedetakse ümber segades tinutatud kastrolli ehk malleeri- tud paja sees pudruks, kallatakse siis kiwi waagna sisse ja lastakse seal ära jahtuda. Sealt aetakse teda leigelt pudelite sisse. On ta seal täitsa külmaks saanud, siis pannakse pudelitele korgid peale, mis kirjalaki ehk wai- guga weel üle kaetakse ning wiiakse neid siis keldrisse.

## 63. Tikerberi marju talweks hoida.

Poolwalminud tikerberi marjadest nopitakse wähelisi teri, lõigatakse warred ja diekeste le- hed küljest ära, aga nõnda, et marjad terweks jääwad, topitakse laia kaeladega pudelite sisse,

täidetakse need külma weega täis ja siutakse linase riide lapiga pealt finni. Nüüd seatakse pudelid suure paja sisse, kuhu nendele heinu alla ja wähele pannakse, täidetakse pada pudelite kaeladeni külma weega täis, tehakse tuli alla ja keedetakse kuni marjad walgeks lööwad. Nii palju ei tohi mitte keeta, et nad lõhki lööwad, aga ka tooreks ei wõi neid jätta. On tarwis hoolsaste järele waadata, et need pudelid, milledes marjad walgeks lööwad, ennemalt wälja saawad ja neid, mis alles rohelist nagu näitawad, weel keeda lastud. Marju pannakse pudelitesse kaelani, aga wett korgini. Kui marjad soowitawa osa on keenud, siis seatakse pudelid külma koha peale, lüüakse nendele teisel päewal korgid peale ning waigutakse ehk laskakse hoolsaste finni. Korgid saagu enne tarwitamist palawa wee sees pehmeks liutatud.

Daltwel keedetakse nendest marjadest suppi, nagu selle raamatu 34-mas tükkis on õpetatud.

---

## V. Koogid.

---

### 64. Hapupiima koogid.

Õdetakse 2 toopi haput piima, mis praegu on kooritud, lisatakse jenna sisse paras jagu

soola ja kühjaga thee lusika täis paremat feltfi puhastatud sooda pulwert ning segatakse siis hoolfaste ümber, kuni kähisema hakkab. Nüüd segatakse nii palju peenikest nisupüüli jahu hulka, et iga lusika täis parajaks koogiks wajub. Ümarguse panni peale mahub kolm ehk neli niisugust kooki. Kui kook wefine, siis piab jahu weel juurde lisama, on temal aga haput maiku juures, siis läheb pisut soodat juurde lisada. Tainast ei pia aga mitte floppima, ega seista lastama, waid piab kohe küpsetatama. Temale ei wõi aga mitte wett ega rööska piima hulka lisada.

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

## 65. Kartola koogid.

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

## 66. Pudru koogid.

Tadrekü täie odra tangu pudru tarwis wõetakse 4 muna, korten hapu koort ja neli supi lusika täit nisu püüli jahu, segatakse kõik heaste segamine ja küpsetakse siis temast, wõiga wõidetud panni peal, weikesi kookisid.

Tä h e n d u s: Kes kookide walmistamisest rohkem õpetust tahab saada, kui siin on antud, see ostu omale „Kookide tegemise õpetus. Hind 10 kop.“ Sellest leiab tema peale kõikfuguste kookide tegemiste ka niisuguseid õpetusi, kuidas suhtru kringleid, suhtru pätsitefi ja muud magusaid saiaitefi tuleb walmistada, mida pidudel ja pühade ajal tarwitatakse ning ka titeemadele wiaakse.

---

## VI. Praed. (Küpsetamised.)

---

### 67. Wasika liha küpsetamine.

Kui wasika lihast praadi tahetakse walmistada, siis wõetakse selleks ikka tagumised reied, sest et seal rohkem pehmemat liha on kui mujal. On prae jauks wõetud liha külma wee sees 2 tundi aega ligunenud, siis pestakse ta külma weega puhtaks, seatakse panni peale ja lükatakse ahju. Kui liha alles wärskke ja mage on, siis raputatakse temale paras osa soola peale, enne kui ahju pannakse. Ka paari lusika täie wõi juurde lisamine ei ole laita. Kui pealmine

külg pruuniks on läinud, siis pööretakse alumine peale poole ja lastakse see ka pruuniks minna. Küpsmise ajal piab sagedaste wedelat alt peale tõstetama, muidu kuitwab ta pealt liig kõwaks.

## 68. Wasika maks küpsetamine.

Wasika maks lastakse tund aega külma wees sees liguneda, puhastatakse nahast ning soone-dest, lõigatakse weikesteks süüwideks ja puistatakse nendele pisut soola, würtsi ning pipart peale, mis kõik peenikeseks on õerunud. On need tükiid  $\frac{1}{2}$  tundi nõnda seisnud, siis kastetakse neid enne klopitud muna sisse ja pärast nisupüüli jahude sisse. Siis pannakse nad wõdiga panni peale ja küpsetatakse kareda tule peal helepruuniks. Kui nõnda on tehtud, siis pannakse 3—4 lusika täit koort peale, lastakse pisut aega weel küpssta ja walmis ta ongi.

Tema juurde süiakse weega keedetud kartolaid.

## 69. Weise liha küpsetamine.

Weise turjast ehk ka tagumisest weerandist wõdetakse umbes kümne naelane tükk pehmemat liha, lüiakse iga paari tolli kauguselt luu katki, aga nõnda, et liha ühte jääb. Müüid tambitakse ta kirwe filmaga pehmeks, pestakse külma

weega heaste puhutaks, topitakse mitmesse kotta wõid ja peki tükikesi wabele ja pannakse panni peale. Senna lisatakse temale juurde 8 tera würtsi, 3 loorberi lehte, 4 tera pipart,  $\frac{1}{2}$  naela sia raswa, paras osa soola, lusika täis wõid ja  $\frac{1}{2}$  toopi wett. Siis pannakse ta ahju, kus teda sageda wedelikuga peale tõstmisega, umbes 3 tundi aega küpsata lastakse. Et piaks ta esimesel korral küpsaks saama, siis wõib teda teisel päewal weel ahju panna.

Lamma liha praetakse jellsamal wiisil.

## 70. Kanade küpsdamine.

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

Kui noored kanad ära on puhastatud, siis pannakse nad paja ehk kastrolli sisse, kus enne seda iga kana jaoks 1 lusika täis wõid, 2 lusika täit rödskla koort, paras osa soola, 1 lusika täis peeneks lõigatud peetersili lehta ja 2 lusika täit wett on palawaks aetud ning segamine segatud, tõstetakse nad selle wedelikuga üle ja seatakse siis ahju ehk pliidi peale küpsama.  $\frac{1}{4}$  tunni järel pööretakse nad ümber ja tõstetakse wedelikuga üle. On nad jälle  $\frac{1}{4}$  tundi küpsnud, siis lisatakse iga kana jaoks lusika täis koort juurde, lastakse pisut aega weel küpsata ja tõstetakse siis tadriku ehk madala waagna peale.

## 71. Jänese küpsdamine.

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

## 72. Kartolite küpsdamine praadide juurde.

Kausi täis ühesuuruseid kooritud ning pestud kartolaid pannakse panni peale, kus enne nii rohkeste wõid ja raswa on ära sulatud, et kartolad põhja külge kinni ei kõriwe, riputatakse paraja osa soolaga üle ning pannakse palawas ahju küpsama. Wahete wahel on neid ka tarwis liigutada.

### 73. Rui küpsetamine.

Buhtaks tehtud ja külma weega pestud ani, kelle rasw seest wälja on wõetud, riputatakse seest ja wäljaspoolt soolaga, täidetakse seest poolkeenud kapsastega, pannakse siis panni peale, kuhu natukene wett alla on kallatud ja lükatakse parajasse ahju küpsema. Rui mitu korda praadi ümber pöörad ja wedelikuga oled kaatnud, saab ta umbes kahe tunniga küpseks. Täidiseks wõib ka keedetud kartolaid wõtta.

### 74. Põrša liha küpsetamine.

Põrša poolel raiutakse esimene ning tagumine reis küljest ära, pannakse panni peale, kuhu pisut wett alla on walatud ja raputatakse siis pisut soola peale. Müid pannakse ta ahju, kus teda  $\frac{1}{4}$  tundi lastakse küpseda. Siis wõetakse wälja, pöretakse kamara pool peale, lüdigatakse temale nuuga tihedad rapsud sisse, walatakse panni peal olewa wedelikuga üle, raputatakse pisut soola peale ja seatakse jälle ahju, kus teda pruuniks lastakse küpseda.

### 75. Angerja küpsetamine.

Et angerjas nahaga praetud paremine maitseb kui nullitud pärast, siis puhastatakse teda järgmisel wiisil: Esiti riputatakse tema peale



soola ja verutakse sellega nõnda kaua, kuni lima kadunud ja nahk enam libe ei ole. Siis pestakse teda mitmel korral külma veega, kraabitakse nuuga üle ja kuiwatatakse rätifuga. Nüüd lõigatakse sõhu poolt pikuti lahti, võetakse sisekond välja, pestakse seeft dieeti puhtaks ja lõigatakse teda siis 1½ tolli laiusteks tükkideks katti. Nende tükkidele raputatakse soola, mõned terwed pipra ja würiši terad ja 3 loorberi lehte peale ja lastakse nendega tund aega seista. Siis pannakse teda pajaga ehk kastrulliga, kas pliidi peale tulele ehk palatvasse ahju küpsema. Wett piab nii palju pantama, et liha tükid sellest kaetud saawad.

Teda wõib soojalt ehk külmalt süia.

## 76. Räämede küpsetamine.

Soovitaw osa puhastatud wärskaid räimi weeretatakse nisupüüli jahuga ja pannakse wõise panni peale. Kellel wõimalik, kastku neid enne jahudesse weeretamist klopitud muna wedelikuga. Siis seatakse nad panniga tulele, kus nad küpsedes mõlemilt poolt helepruuniks lastakse minna. Seda piab tähele pantama, et räämed, wõi puuduse pärast, panni külge kinni ei hakka. Kui nad enne küpsetamist soola ei ole saanud, siis palun perenaisi seda meeles pidada, et liig mage roog südame weisiseks teeb.

Ra kilusid wõib sellwiisil küpsetada.

## 77. Räimi kuitvalt küpsutada.

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

Kes soowib, see määrigu, wäljawõttes, palawatele räimedele wõid peale; aga ka ilma wõita maitsewad head küllalt. Reid ei pia aga mitte liig kauaks ahju jäetama, muidu kuitawatud nad wäga tuimaks.

## 78. Brika (awi) küpsutamine.

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

## 79. Suvade küpsetamine.

Soovitaw osa sui-dunasiid kooritakse ära, wõetakse südamed seeft wälja, seatakse neid wõiga ehk wahaga määratud panni peale ja küpsetatakse parajas ahjus lühikese ajaga tumaiks. Ahjust wälja wõttes pannakse nad kobe waagnasse, riputatakse peenikest suhkurt peale ja lastakse enne söömist ära jahtuda, sest ma ei luba neid mitte palawalt süia.

## 80. Seenede küpsetamine.

Umber tadriku täis kupaatud ja parajaks soolatud seeni pestakse külma weega üle, lõigatakse peenikeseks ja pannakse kolme lusika täie wõiga panni peale küpsema. Lisatakse weel juurde pisut peenikeseks õerunud pipart ja würtsi ning lastakse siis — ümbersegades — küpssta, kuni seened pruuniks lähewad. Müid segatakse nendele 5 lusika täit hapu koort juurde ning lastakse siis weel paar minutit küpssta.

Kuijugal kombel walmistatud seened on weega keedetud kartolate juurde wäga head süia.

## 81. Makšaworsti tegemine.

Toobi täie peenikeseks raiutud ja läbi plektsõdela aetud makša puid juurde segatakse 2 muna, 3 peutait riw-leiba,  $\frac{1}{2}$  kortent rõõska piima, natuke pipart, würtsi ja pisut peenikeseks lõiga-

tud sibulat, lusika täis peenikest subkurt, 2—3 lusika täit peenikeseks lõigatud ja weega uhitud head siaraswa ning paras osa soola. Niisuguseid worstisid ei topita mitte wäga täis, keedetakse weiklase tule peal, kuni wardaga katjudest toorest maksa enam wälja ei kee.

Täheendus: Looma tapmise järele ärgu pantagu maksa mitte kiitma wee sisse, see teeb teda wihasks.

## 82. Wasika lihast worst.

2 osa wasika ja 1 osa sialiha raiutakse õieti peenikeseks, segatakse temale pisut head paksu koort, thee lusika täis köömneid, pisut würtsi ja pipart ning tartwiline osa soola sekka. Siis topitakse see puidu heaste puhastatud peenikeste soolikate sisse, keedetakse esiti weega, pannakse siis panniga ahju ehk pliidi peale ja küpsetatatakse wõiga pruuniks.

## 83. Pudru worst.

2 toopi odratangu keedetakse naela sia loomi raswaga, mis peenikeseks on lõigatud, õige paksuks poolkeenud pudruks. Kui pudru jah-tunud, siis segatakse temale pisut pipart, kuitatud ja pulwriks õerutud worstirohtu, pisut peenikeseks lõigatud sibulat, pisut würtsi, 3—4 pentäit peki tükikesi, 2 toopi sia werd ja 2 pentäit peenikeseks lõigatud sia raswa sekka.

Kui see materjaal kõik on heaste segamine segatud, siis topitakse teda, hoolega puhastatud ja mitme külma weega pestud soolikate sisse, seda meelespidades, et neid mitte liiga täis ei topita, muidu paisuvad nad keetes lõhki. Pärast keetmist küpsetatakse neid sialihaga ahjus ehk võise panniga tulel.

#### 84. Beri=läfid.

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

Nüüd sõtkutakse temale nii palju jämedaid rukijahu sisse, et ta leiwa-taigna sarnaseks sitseks läheb. Siis tehakse temast wähelised piker-gused kätid, mida soolase wedeliku sees ära keedetakse. Walmis saamist tuntakse sellest, kui leeme peale tõusnud kätile nuaga sisse pistes toorest tainast enam näha ei ole. Rakkisid süitakse soojalt wärskle supi kõrwa, ja külmalt küpsetatakse neid võise panni peal.

## 85. Liha pätšikejed.

Liha pätšikeste walmistamiseks wõetakse 2 naela pehmet wasika, lamma ehk weise liha, pestakse kahe külma weega üle, lõigutakse raie-  
laua peal kätti, otsitakse temast kõik naha-  
narmakesed ja soone-kiukesed wälja ning raiu-  
takse suure nuuga ta siis dieti peenikeseks. Siis  
tõstetakse teda kausi sisse, kus temale 2 lusika  
täit riitwleiba, 2 muna ja 4 lusika täit hapu-  
koort, 4 tera peenikeseks tõugatud würtsi, 2  
pipra tera ja paras osa soola sekka segatakse.  
On juurde lisatud jaufesed kõik hooljaste kokku  
segatud, siis weeretatakse sellest taignast, jahu  
ja riitwleiwaga üle riputatud laua peal, weike-  
sed pätšikesed. Nüüd pannakse nad panni peale,  
kus lusika täis wõid on ära sulatatud, ja küp-  
setatakse paraja tule peal, et mõlemad küljed  
helepruuniks lähawad. Selle järele tõstetakse  
nad tadriku peale, lisatakse panni peal olewale  
wõile korten koort juurde, lastakse kord läbi  
keeda ja walatakse siis tassil peale, kust teda  
liha pätšikeste juurde kasteks wõetakse.

---

## VII. Kasteid.

### 86. Raswa kaste kartolatele.

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

### 87. Väimedega kaste kartolatele.

10 pestud väimed pannakse panni peale, kus lusika täis wõid on ära sulatud, lisatakse senna juurde 2 lusika täit koort ja  $\frac{1}{2}$  toopi rööska piima. On ta keema hakkanud, siis klopitakse 2 weikest lusika täit nisupüüli jahu piimaga, walatakse kastele juurde, segatakse segamine ja lastakse keeda, kuni ta röösa koore paksumeks läheb.

### 88. Peli kaste kartolatele.

$\frac{1}{2}$  naela pekki lõigatakse õhukesteks siitwi-  
deks, pannakse panni peale ja küpsätatakse para-

jaks pruuniks. Nüid tõstetakse peki tüükikesed tadriku peale, lisatakse panni põhjal olevale raswale 2 lusika täit nisupüüli jahu sekka ja lastakse pruuniks küpseda. Selle järele walatakse 2 kortent koort kastele weel hulka, lastakse keeda, kuni wedelik rõõsa koore paktsune on, ja kallatakse siis peki tüükikeste peale.

Kellel kartolaid ei ole, ärgu jätku seda kastet sellepärast mitte tegemata, sest ta maitseb leiwa kasteks niisama hea.

## 89. Kookide kaste.

Kõikide kookide kasteks, olgu need pudru koogid, hapu piima koogid, pärmiga pannkoogid j. n. e. wõetakse pohlaka- ehk punase sõstra-sülti, mida mõned moosiks ja marja pudruks huiawad. Kellel palju sõbjaid ning pisut marjasülti juhtub olema, see wdib selles asjas — keetwa weega sõbrustates — wäga heaste nii moodi teha, nagu wanasõna märku annab: „Wida rohkem t . . . . koos, seda wedelam lafe.“

## 90. Piima kaste.

Soowitaw osa paksu soolatud piima tehakse mõne lusika täie rõõsa koore ja praegu kooritud tardenud piimaga püdelaks ning parajaks



kasteks. Seda kastet tarwitatakse leiva ja kartolate heastajaks. Paksupiima valmistamise õpetus on külma söökide seas. (93.)

---

## VIII. Külmad söögid.

---

### 91. Kama.

Hapu piimale segatakse nii palju kama jahu sekka, et ta püdelaks lähab, nimelt niisuguseks, mis paras floppida oleks, kui mõni seda sootvib. Kudas kama jahu valmistatakse, seda leiad selle raamatu wiimaseft järgust, mitmesuguste õpetuste seas. (125.)

### 92. Kama kätid.

Pooletooi hapu piimale segatakse paras osa soola, korten rööska koort ja nõnda palju kama jahu sekka, et tema paksuse poolest, ahju pan-tawa jämeda ruki leiva taigna sarnaseks paisub. Siis weeretatakse temast, kama jahuga riputatud laua peal, ümargused ehk pikergused kätid, mida pruukostiks ehk ka muu söögikorra ooteks antakse. Maiasmokad teewad oma kama kättsid üsna röösa koore sisse ja tõendawad, et see roog nendele päris kuninglik olla.

### 93. Bafš piim.

Soovitaw oša kooritud ehk tarretanud piima kallatakse paja sisse, seatakse weikese tule peale ehk parajasse ahju, kus teda nõnda kaua lastakse seista, kuni piima osakesed weest lahku lööwad ja peale koguwad. Siis wõetakse ta tulelt ära ja kallatakse weikese, puhta, linase koti sisse, kust weşi läbi nõrjub ja kuiwa piima järele jätab. Nüüd lisatakse temale paras oša soola juurde ja surutakse suure kivi poti sisse, kus ta kaua hea seisab, kui nõuu külmas kohtas hoitakse.

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

### 94. Piima pudi.

Kooritud tarrepiimale segatakse paras oša soola ja soovitaw jagu jämeda ruki leiba tüki-keşi sekka; ka wõib, kellel wõimalik, pisut koort ja peenikest suhkurt juurde lisada. Niisugune roog maitseb suwel sooja ajaga wäga hea; palju parem, kui leib ja piim üksteisest süies. Mitäh!

## 95. Klibid marja suppide juurde.

Pool lusika täit võid pannakse kortne röösa piima sisse, aetakse keema ja lastakse nõnda palju nisupüüli jahu seffa, et temast kõwa tainas saab; teda keedetakse, ümber segades, kuni tainas paja ehk kastrolli ümbert lahti lööb. Kui ta waagna sisse on pandud ja täieste ära jahutunud, siis lisatakse temale 4 klopitud muna ja pisut soola juurde, segatakse segamine ning klopitakse hooljaste läbi. Nüüd tehakse temast — puhta lusikaga sisse pannes — weikesed klibid, mida soola poolest paraja wee sees keedetakse; wedelikku olgu nii rohkesti, et klibid peasewad lähedaste peale tõusma. Walmis saanud klibid tõstetakse ettevaailikult madala tadrifu peale, kust neid külmalt marja suppide juurde süiakse. Kellel aega jahutada ei ole, võib ka soojalt õgida. Aga seda ütlen ma: Heab nad on!

---

## IX. Sahwtid.

---

### 96. Jõhwifa (kuremarja) sahwt.

Sahwti tarwis võetakse täieste walminud jõhwikaid, mis pehmed on ja läbi paistawad; neil ei tohi aga ka mitte halwu ega wigaseid

seas olla. Kui tarwis arwatakse olewat, siis pestakse neid külma weega ja lastakse sõelas taheneda. Selle järele pannakse nad kiwi waagnasse, surutakse puunuiaga katti ja lastakse wedelik läbi jahwti-koti kausi sisse nõrjuda. Kui nad enam ei tilgu, siis kallatakse kestad waagna sisse, walatakse sedawõrd wett peale, et ta püdelaks saab, segatakse läbi ja kallatakse jälle koti sisse nõrjuma, mis aga teise nõuu sisse lastakse tilkuda. Et teisel korral saadud jahwt kaua ei seisja, sellepärast ei wõi teda esimesega mitte segada, waid piab ise pudelisse pandama ja rutem ära pruugitama. Ka piab temast, tarwitamise korral, rohkem mõdetusid wõtma, kui esimesest, sest temal on ju wett seas. Pudelite forgid pandagu waiguga ehk kirjalakiga pealt kinni.

### 97. Bunase sõstra jahwt.

Bunastest sõstratest jahwti walmistatakse just niisamasugusel wiisil, nagu jõhwikatest. Et sõstrate pesemine, kus nad palju rammu kautawad, hea ei ole, sellepärast nopitagu neid kuiwa ilmaga, walitagu puhtaid ja kõige ilusamaid. — Jõhwika jahwt seisab kõige kauemine.

### 98. Waarmarja jahwt.

Ka waarmarju nopitakse, jahwti jauks, kuiwa ilmaga ja walitakse kõige ilusamaid.

Walmistamise wiis on niisamasugune nagu jöhwikate juures, kuid tema wedelik saab aga enne pudelitesse ajamist keedetud ja külmaks lastud minna.

---

## X. Joogid.

---

### 100. Üleüldised juhatused.

Joogiks ehk janu kustutamiseks on kõige paremad: puhas allika wesi, hea maiguga kaewu wesi, jõe wesi, thee wesi ja hea wärste kalli, siis weel selter, limunaad ja marja wesi. Joomise juures piab seda suure hoolega meeles pidama, et palawa ning higise kehaga, ei ka kartolate ega muu sooja söögi söömise järele mitte külma jooki ei tohi juua. Wiina ja Olut ei soowi ma kellegile janu kustutamiseks; nad pole mitte janu kustutajad, waid janu kasvatajad ning igate pidi kahju tegijad ja õnnetuse sünnitajad. Õnnis iga inimene, kes nendest ennast üsna eemalle hoiab.

### 101. Thee wesi.

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

walmistatud. Selle jaoks võetakse paremat feltsi thee lehti (aga mitte neid, mida Suudid odatva hinnaga müüvad), pannakse kannu sisse, kallatakse keeva vett peale ja lastakse 5 minutit liguneda. Ühe thee lusika täie lehtedele on paras osa, kui 3 toopi vett peale pannakse. Range thee wesi ei ole mitte kasulik. Pada, millega thee vett keedetakse, piab puhas olema; teda ei wõi mitte siis kõwaste nühtida, kui thee vett keema pannakse, waid ta piab juba enne puhastud olema ja puhta wee all seisnud. Nii pea, kui soowitaw wesi on keema hakkanud, piab teda tulelt ära wõetama ja lehtedele peale kallatama; mis esimesest kallamisest üle jääb, seda pantagu kivi nõuu sisse; sealt wdib teda pärast juurde walada. Mõned õpetawad pada seebiga pesta, aga see ei ole hea, sest ta sünnitab weele halwa maigu, niisamasugust wiga teeb ka kuiwalt seisnud pada. Iõe weest saab selgem ja puhtama maiguga thee, kui kaewu weest. Thee kannud ja ka joomise nõuud piawad palatwa weega pestud ja puhta rätikuga kuuwatatud olema. Sell kombel, nagu ma siin olen õpetanud, saab pajaga keetes niisama hea theewesi, kui kõige puhtama masinaga.

## 102. Rohwi.

Rohwi on igal pool, ka meie rahwa juures, juba nii tuttawaks saanud, et temata enam

keegi ei tahta läbi ajada. Head kohvi-uad, mis Aasiaft tuuakse, maksavad nteie kaupluse koh-  
tades 50 kuni 80 kop. nael. Nende ostmine  
läheb aga kehvematel inimestel liig raskets,  
sellepärast on neile sigurid ja oma kasvatatud  
kohvi-ube jätkuks hakatud juurde panema.

Sigurid ei ole terwisele jugugi kasulikud,  
ehk neil küll hea lõhn on; niisama ei wõi ka  
oma kasvatatud kohvi-ube kiita, sest mõlemad  
tarwitawad, peale terwise närimise, ka liig palju  
suhkurt. — Müid küsib ehk mõni: „Koh, kui  
sa sigurid ja oma kasvatatud kohvi-uad ära  
laidad, kust piab siis minusugune kehv inimene  
kohwi jaama!“

Dota, ma õpetan: Rõige odawamat ja pa-  
remat kohwi jaad sa meie oma maa odradest,  
kui sa neid osawal ja õigel wiisil oskad kõrwe-  
tada. Odradest walmistatud kohwi wõtab pisut  
suhkurt, jääb wäga palju odawamaks kui Aasia  
maalt toodud kohwi ja on terwisele kasulik.  
Õseäraniis neile, kellel rinnad haiged, on odra-  
kohwi kojutajaks arstirohuks, kui temale rohkesti  
rõõska piima sekka lisatakse. Ma ei räägi siin  
mitte kuulnud juttu, waid seda, mis ma ise  
olen ära proowinud. Nagu eespool nimetasin,  
tahawad aga odrad hoolsamat kõrwetamist, kui  
sigurid ja uad. Rõige parem on neid abjus  
küpsetada, mis tule maha tõmbamise järele pisut  
jahutada on lastud. Küpsetamise jauls wõta

suur plekist pann, kalla toobi täis häid puhtaid ning jämedaid odre selle peale laiale ja pista ahju, seda meeles pidades, et sa neid sagedaste, ahjust välja võttes, ümber segad, nõnda, et nad kõik ühesuguseks pruuniks küpsuvad. Kellel kohvi-vesket ei piaks olema, see võiks ühtejärgi rohkem odre walmis kõrvetada ja neid päris jahuveskil jahvatada, kus ta neid ka weel hõlpfaste wõib sõeluda. Kohvi keetmiseks wõid pada paremine tarwitada, kui nõnda nimetatud plekist feedu masinat, mida Suudid walmistawad. Keetmist piad paraja tule ehk õhkuwate süte peal toimetama, sest odrakohwi on kange üle ajama! wahu wähenemine tähendab kohwi keenuks saamist; toobi osa wee peale pane 2 kühjaga supi lusika täit jahu. Tulelt ära wõtmise järele lasse feedust pisut selguda, et jahud põhja wajuwad, siis kalla wedelik kannu sisse, kuhu enne paraja osa piima oled walanud; suhkur pane kõige wiimaks. Kui just nõnda oled teinud, nagu ma õpetasin, siis on sull kõige odawam kohwi walmis, mis umbes kolm kopikat toop läheb maksma. Tema tahab kõige wähem  $\frac{1}{4}$  tundi aega feeda. Ka nisudest ja rukkidest wõib sellkombel kohwi walmistada.

### 103. Mõdu.

Mõeda 12 toopi wett katlasse, märgi ära, kui kõrgel wesi seisab, kalla siis weel 2 toopi



mett ja 4 toopi wett juurde ning keeda pool tundi. Selle järele pane peutäis humalaid sisse ja keeda nii kaua, kuni wedel 12-ne too- bini on ära auuranud. Siis kalla wedel puhta puu nõuu sisse ja pane — kui ta juba nii kaugele juhtunud, et weel pisut leige on — 4 lusika täit head pärmi sisse, kata linaga ja tekiga pealt finni ning lasse 48 tundi käärida. Siis kurna teda tasaselt, et pärm põhja jääb, linasest riidest läbi ja wala pisukese ankru sisse — kuhu weel kitja toru moodi kotikesega 4 katki lõigatud sitroni, 1 lood kardamoni, 2 loodi kaneeli ja näpu täis würtznelkiid, kõik peeneks tõugatud, juurde pead panema — ja lasse siis kinniselt 14 päewa keldris seista. Ankrust tasaselt ja liigutamata wälja lastes, kurna teda weel kord linasest riidest läbi, wala siis pudelite sisse, pane korkidega pealt finni ja mõdu on walmis.

## 104. Olu.

Oh! küll mitmest muust wiljast on katsu- tud olut teha, ja ka waewasel wiisil wõib teha, siiski on ikka odradest tehtud olu kõige parem. Odra olut tehakse nõnda: Esiteks wõtakse maa- odre ja pannakse nad ühe kotiga wee sisse li- gunema, kus neid paar päewa lastakse seista. Sealt wõtakse nad wälja ning lastakse para-

jaš soojas tuas nii kaua kotis olla, kuni terade otsad juba walgeks lööwad. Selle järele pannakse nad puhta pöranda peale, umbes poole jala paksuselt maha ja liigutatakse sagedaste ümber, et nad palawaks ei läheks. Sell wiisil seisawad nad seal maas, kuni idukesed juba umbes tolli pikkused on.

Siis hakatakse neid kuitatama, esite paras ja pärast karedas soojas, kuni terad täitsa kuitwad on. Pärast kuitwaks saamišt wiiakse nad westile ja lastakse jämedaks jahudeks pigistada. Sellega on linnaste töö tehtud. Siis tehakse kurnatörre põhi walmis. Selle jauts wõdetakse nõnda pikad puud, kui törre põhi lai on, lõigatakse neile poolest saadik rapsud sisse ja pantakse rapsu küljed wastu põhja. Igal puul olgu pisut wähet! Puude peale pantakse peerud ja peerude peale ristamisi kaks kord dlgi. Tonni ehk törre põhjas on hauk, kust maki ehk wirre (rammus wesi) wälja jookseb. Selle haugu sisse lüüakse tonni kõrgune naga (pikk pulk), siutakse ehk mäsfitakse temale hõle sibe ümber, et jahud, ühes weega, mööda naga läbi ei läheks. Sellega on kurna-törres walmis seatud.

Nüüd teedetakse humalaid kaks tundi, mida kabe külimitu linnaste kohta  $\frac{1}{2}$  naela wõdetakse. Sellsamal ajal tehakse linnaste jahu tainaks ja lastakse suurte plekk pannide peal palawas

ahjus hele = pruuniks küpseda. Ahjust wälja-  
wõtmise järele murtakse leitwad katki ja pan-  
takse furnatõrde õlgedele peale, kuhu siis keewa  
wett peale walatakse ja  $\frac{1}{2}$  tundi seista las-  
takse. Nüüd lastakse, nagu kergitades, maki  
ehk wirre wälja nõuu sisse woolada ja kui raba  
kuiwaks jääb, walatakse palawat wett peale.  
Rahest külmitust linnastest wõib 60 ehk 80  
toopi õlut saada. Kes ramusamat tahab, wõtku  
wähem. Ka wõib palawale makile  $\frac{1}{2}$  naela  
subkurt sekka panna; see teeb õlle paremaks.

Reedetud humalate wedelik furnatakse läbi  
puhta riide ja pannakse maki sekka. Mõned  
panewad teda ühes humalatega, kuna tõrde,  
raba alla, esimene wiis on parem, kui rabast  
tahetakse taari teha.

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

Meega mööda ja jahedalt käärinud õlu on aga parem.

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

### 105. Marja wiin.

Kes omale marja-wiina (weini) tahab teha, see wõtku 50 naela täiesti walmis saanud punaseid sõstraid, pigistagu neid, natukese kaupa, suure kivi waagna sees puu nuiaga õrudes katti ja kallaku iga kord, enne kui uusi teri juurde pantakse, katti õrutud pudru riidest kotikese sisse, mis nõnda on seatud, et temast wedelik poti sisse tilgub. Läbi koti tilkunud wedelikku piab 12 toopi olema. On teda aga vähem, siis on tarwis weel marju pigistada. 24 naela subkurt pannakse kuue toobi wee sisse ja segatakse ümber, et ta ära sulab. Siis kallatakse seda ankrusisse, mis heaste ja suure hoolega piab olema puhtaks pestud. Kui pigistatud marjadest wälja nõrjunud sahwit on 24 tundi selgunud, siis walatakse teda nõnda tasakeste, et põhja langenud paks ühes ei tule, ka ankrusse, kallatakse weel 12 toopi wett juurde, lofsutakse kõik segamine ja pannakse

siis ankur külma koha peale seisma, kus siis temas olev wedelik 8 ehk 14 päewa pärast käima hakkab. Et kärbsed ja mutukad sisse ei läheks, selleks pannakse arw linase riide lapikene ankru punni haugu peale. Kes kange-  
mat wiina soowib saada, piab käimise ajal iga päew ühe weikese napsi klaasi täie punast marja weini ankrusse walama. 30-ne toobi sõstra wedeliku peale läheb sell wiisil üks pudeli täis marjateini ära. Kui käimine järele on jäänud, mis enamiste wiie nädala pärast sünnib, siis seatakse ankur keldrisse pakkude peale ja lüüakse punn kõwaste kinni. Seal lastakse teda kuni Paastu kuu lõpuni seista. Igas kuus piab wikki pisut kergitama. Selle järele lastakse walmis saanud wiin ehk wein, nagu mõned soowiwad ütelda, puhta ja kuiwa pudelite sisse, sulatakse korkidele laki kord üle, et õhk sisse ei pease ja hoitakse pudelid keldris pimedas kohtas püsti seiswalt. Mida kauem niisugune wiin seisab, seda paremine pidada tema maitzma. — Kõige mõistlikumad on aga need inimesed, kes weini ja põletatud wiinasid sügugi ei joo. —

## 106. Tarkade jook.

Wäga tähtjas ja mõnus keele kaste on tarkade jook, mida sõstratest ja jõhwikatest (kure marjadest) pigistatud sahwitist walmistatakse.

Ta on odaw kätte saada ja kerge walmistada. Selleks wõetakse 2 toopi külma wett, sulatakse seal sees rohkestes  $\frac{1}{2}$  naela kõwa suhkurt ära, siis kallatakse senna juurde 1 õlleklaasi täis head sõstra ehk ka jõhwika sahwti, segatakse segamine ja maitsew jook on walmis. Soolwida oleks, et pidudel ja pühade aegadel õlle ja wiina asemel niisugust jooki piaks hakatama pruukima. Ta on väga odaw ja ei riku kellegi meelt ega mõistust. Kõige kallimalt arwatud lähneb selle joogi toop 5 kopikut maksma.

### 107. Kalli. (Kwasz).

Wõetakse 10 naela rukilinnaseid, 6 naela odralinnaseid, 5 naela rukijahu, 1 nael nisu jahu, segatakse neid suure sauest poti sees sooja weega segamine ja pannakse ühes potiga 4—5 tunniks palawasse ahju. Selle järele wõetakse ta ahjust wälja ning kallatakse kõik see segu puhta toobri sisse, kuhu temale umbes 20 toopi keewa wett peale walatakse ja hoolfaste ümber segatakse. Siis kaetakse ta pealt kinni. Kui ta nõnda kaugele on jahtunud, et ta nii leige weel on nagu lüpsatud piim, siis wõetakse pisut pärm, mida selle wedelaga läbi liigutatakse ja siis kõigega segatakse. Selle järele kaetakse nõuu pealt jälle kinni ja lastakse nii kaua soojas tuas seista, kuni kerge walge waht

wedelikule peale tõuseb. Siis tõstetakse teda puhta nõuu sisse ja kali on walmis.

---

## XI. Mitmesugused õpetused.

---

### 108. Kurkide soolamine.

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

neid juba süia. Wälja wöttes ei pea kurkifid mitte segama ega otsima, waid korda mööda wõtma.

Wene seltsi kurgid on kõige kasulikumad kaswatada ja harida.

## 109. Sunade kuiwatamine.

Sunade kuiwatamine on väga kasulik asi, sest sellkombel wõib neid kaua hoida ja nendest igal ajal head suppi teeta.

Kuiwatamiseks wõetakse dieti küpsiks saanud ehk walminud suidunad, mis heaste sahtlised on. Neil torgatakse, selle jauks tehtud, õdnes rauaga südamed seest wälja, kooritakse siis koorid pealt ära, seatakse linase riidega üle tõmmatud raami peale ja pannakse siis niisugusesse ahju kuiwama, kust leiwad on wälja wõetud. Raami on tarwis sagedaste wälja wõtta ja õunu üksikult ümber pöörda, et nad igast küljest korralikult kuiwaks saawad. Selle eest tuleb hoolt kanda, et nad heaste rōbedaks kuiwawad ja ka kuiwas kohtas alalhoitud saawad, muidu hakkawad nad hallitama.

Kellel niisugust südamete wälja torkimise rauda saadawal ei ole, ja ka kuiwatamise raami ei suuda walmistada, see koorigu õunad ära, lõikagu neid neljaks tükiks lõhki, kus juures ta seemned ja nende kõwad asemel wälja hei-



dab, ning pangu nemad puhta panniga, mille põhja peale walge paber on lautatud, ahju kuiwama, nagu eespool õpetasin.

## 110. Marjade kuiwatamine.

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

Neid wõib talwel õunafupi ja theewee juurde tarwitada. Nimelt on waarga-thee siis wäga mõnus juua, kui inimene enmast on külmetanud ja higistada soowib.

## 111. Seenede joolamine.

Korjatakse söödawaid seeni, puhastatakse ning pestakse hoolhaste puhtaks, keedetakse umbes tund aega, kallatakse siis sõela sisse, millele wesi läbi woolab, walatakse nendele, mitmel korral, külma wett peale, et nad libedast maigust puhtaks saawad ja lastakse täieste külmaks jahtuda. Siis pannakse nad puhta, harwa linase kotiga wajutuse alla, kus neid

8 tundi lastakse taheneda. Selle järele pannakse nad kiwi- ehk ka puhta puu-nõuu sisse, puistatakse soola tubliste wahetele, kaetakse lauakesega kinni, millele raske kiwi wajutuselks peale pannakse ja hoitakse külmas kohtas. Tarwitawate seenede nimesid leiad 120-mast tükist.

## 112. Sintide soolamine.

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

## 113. Sintide suitsetamine.

Soolatud singid siutakse paari wiisi koku ja pannakse kõrgelle laheda koha peale, nõnda et suits igast küljest ligi peaseb. Singid, mis

14 naela kaaluvad, saavad 4 nädalaga valmis aga need, mis 20—25 naela rasked on, tarvitavad 8 nädalat suitsu sees olemist.

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

## 114. Paberi wahatamine.

Wahapaberit, mida marja süldi (moosi) purkide kinni panemiseks tarwitatakse, walmistatakse järgmisel wiisil. Wõetakse dieti suure hoolega puhastatud pann, seatakse pisukese süte tule ehk palawa pliidi raua peale ning lastakse seal palawaks minna. Nüüd wõetakse walgest ning tihedast paberist paras lehekene, pannakse panni peale ja derutakse wahaga. On see walmis, siis wõetakse teine, kolmas j. n. e. kuni soowitaw arv kääs on.

## 115. Riivi leiwa walmistamine.

Wõetakse toop leiget röödska piima, 2 lusika täit wärsket pärmi, weike peutäis soola ja tarwiline osa nisupüüli jahu, et sõtkudes kaunis kõwa tainas saab. Teda lastakse nüüd heaste kerklida ja tehakse temast parajad leiwad, mida wõiga määritud ehk jahuga riputatud panniga palawasse abju küpsema pannakse.

On leitvad küpsiks saanud ja täieste ära jahtunud, siis lõigatakse neid sõrme paksusteks tükkideks, pannakse jälle panni peale ja seatakse jahedasse ahju, kus nad rabadaks kuiwawad. Niisugust leiba hoitakse kuiwa koha peal, klaas purkides, mis wahapaberiga pealt kinni pandud. Kui tarwis, siis wdetakse soowitaw osa ja dērutakse peenikeseks.

### 116. Peeteršili lehti kuiwatada.

Sügisel, kui peeteršili juuresid ülesse kaewama hakatakse, nopitakse nende ilusamad lehed pealt ära ja kuiwatatakse soojas ahjus, panni peal, kuhu nendele puhast paber alla on lautatud. On nad heaste rõbedaks kuiwanud, siis hoitakse neid kuiwas kohtas, klaas purgi sees, mis pealt wahapaberiga on kinni pantud. Kellel klaaspurki ei ole, wdib neid ka paberi koti sees hoida.

### 117. Wärste liha hoidmine.

Wärsket liha hoitakse talwe ajal sell wiisil kauemine wärste, et teda läbi kõwaks lastakse külmeda, siis suure nõuu sisse pantakse, kus ta üleni lume sees wdib seista. Nõuul hoitakse kaas peal ja hoolitsetakse ka selle eest, et liha sulalilmadega lume wee sisse ei jae; kui seda piaks näha olema, siis wdetakse liha lume sees wälja ning pannakse kuiwa koha peale rippuma.

## 118. Wärske kapsaste hoidmine.

Et talwel wärsket kapsa suppi ka wahete wahel saada oleks, sellepärast wõetakse sügisel, kui kapsaid hautatakse ehk serwitakse, paremaid ning kõwemaid kapsa päid ja hoitakse neid lahke õhu käes. Weikene külmetamine ei tee neile twiga. Kui ilm wäga külmaks lähab, siis piab neid keldrisse wiitama.

## 119. Wõi tegemine.

Kes head wõid tahab teha, piab juba piima kogumise ja koore hoidmise juures selle peale mõtlema. Lehmad piawad heaste toidetud, joodetud, puhastatud ja kuiwa aseme peal hoitud saama. Piima- ja koore=nduud olgu alati puhtad! Koort hoitagu kivi nduu sees, puhta ning lahke õhuga jahedas kohas, kus rohkem sooja ei tohi olla, kui 14 graadi R.; ka ei tohi teda enne kokku löömist soojemaks ajada, nagu mõned teewad.

Kui sellwiisil lehmade ülespidamise ja piima ning koore hoidmise eest on hoolt kantud, nagu ülemal tähendasin, siis wõib hapu koorest niisama head ja weel ilusamat wõid teha, kui rööfsast koorest. Rööfsast koorest walmistatud wõid on raskem teha ja piab wärwitud saama, kui temale ilust wõid nagu tahetakse anda, aga hapu koore wõile ei ole seda tarwis. Wõid soolami-

seks on kõige parem Lüneburg ehk ka pestud ja peenikeseks õrutud Wene walge sool. Wõid ärgu tehtagu mitte wäga soolaseks. Nimelt piab sellele kaunis wäha soola pantama, mis müigile wiiaks, sest suurem osa ostjaid himustawad magedapäralist wõid.

Wõi pütid ehk nõuud piawad puhtad ning nõnda kindlad olema, et nad tillagi soolwett läbi ei lasa. Wõid tehtagu kaks kord nädalas!

Perenaised, pange minu juhatusst ja märguandmist tähele! Müigile saadetud hea wõi, mis hoolsaste on walmistatud, wõib teile suurt kasu saata ja teie auu tõsta; halw wõi aga ei tasu teie waewagi ära ja häbistab teid weel pealegi.

## 120. Söödawad seened.

Söödawatid seeni tuntakse sellest, et neil katti murdes walget piima wälja tuleb; kihwtiste seenede wesi (piim) on sinine, peale selle on nad ise wälja karwaga, mida nad katti murdmise järele muudawad. Meie maal tuntud ja kõige rohkem tarwitatawad seened on järgmised: kaasikseened — walged, karuse ääredega, kasvawad kaasiku all; haawikseened — hallid, pealt libedad; kuusikseened — punaka joonelised, on kerged ussitama, kasvawad noorte kuuskede wahel; pilwikseened — sini-roosaka karwalised, kasvawad segi met-

šades ja kaasikutes; wõiseened — suured, kollased, karuste ääredega; lepikeened, — weikesed, punakad-pruunid, kaswatwad lepikeutes; kufeseened — weikesed, kollased, õhukesed.

## 121. Weise liha soolamine.

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

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

## 122. Dünade hoidmine.

Et dünad kaua terwed seisakivad, sellepärast piab neid käega, õrnalt, puu otsast maha võtma ja mitte kukkuda lastma, ei ka mitte pigistama. Tali dünadest seisawad kõige kaemine sibula=dünad, punased kõrtsmikud j. m. m. Neid hoitakse jahedas, lahke õhuga tuas, pulkadeest riulite peal, kuhu nad nõnda on seatud, et nendele õhk igast küljest ligi peaseb ja et nende warred ülespidi on.

Mõned hoiawad oma dünu ka kindla kaanega puu nõuu sees, kuhu terwed dünad üksteise peale on lautud, warred ülespidi, ja kaane ääred paberiga finni klisterdatud. Niisugust nõuud hoitakse jahedas, kuiwas kohas.

## 123. Juur=wiljade hoidmine.

Borgandid, peetersilid, peedid ja muud niisugused juur=wiljad hoitakse keldres liitwa sees. Kus kuitu keller on, seal piab liitwa, kui juuri keldrisse wiitakse, pisut niisutama; niiskes keldres ei ole seda tarwis.



## 124. Tapetud lindude puhastamine.

Unidel, partidel ja kalkunitel katkutakse ju-  
led kuiwalt ära, aga kanadel hautatakse neid  
palawa weega, mis weel keema ei ole hakanud.  
Siikaua, kui kanad tapmise järel soojad on,  
saab ka nende sulgi kuiwalt kätte, aga pärast  
mitte enam. Rana sulgi piab aga õrnalt kat-  
kuma, et nahk terveks jääks. Unide ja par-  
tide weikesed udusuled, mida noppimisega kätte  
ei saa, kõrwetatakse tule peal, sellwiisil, et linnu  
keha tule kohal hoides, usinaste edasi ning ta-  
gasi tõmmatakse ja pöördakse. Selle järele pes-  
takse neid seebiga ja niinest nuustikuga puhtaks,  
loputatakse kolme weega üle ja wõetakse sise-  
konnad wälja, pestakse siis ka seestpoolt dieti  
puhtaks ning lastakse neid 1/2 tundi külma wee  
sees liguneda.

**T ä h e n d u s:** Unid tapetakse sellwiisil, et temale lagipea sisse  
aul pistetakse, teine tiiv teise jala alla pannakse ja pea alaspidi  
pöõretakse, et weri waagnasse saaks woolada.

## 125. Kamajahu walmistamine.

10 toopi odre, 10 toopi ernid ja 5 toopi  
ube keedetakse — iga selts iseäranis — para-  
jaks pehmeks, et nad terveks jääwad. Siis  
lastakse nad sõela sees kuiwaks nõrjuda, kust  
neid sellejärele murule puhta lina peale kaunis

laiali lautatakse, et päikese paistel ja tuule käes heaste ära tahenewad. Nüüd kuiwatakse nad, parajas leiwa ahjus, õieti kuiwaks, sagedaste ümber segades. Ahju põrand piab aga enne tuhast heaste puhtaks puhitud saama. Enne weksile wiimist sõelutakse terad hooljaste ära, et tuhka, liiwa ega sawi tükikesi sisse ei jae. Pärast jahwatamist sõelutakse nad keedest puhtaks ehk lastakse weksil üle sõela, ja hoitakse neid kuiwas aitas.

## 126. Pesu triikimine.

Pesu triikija piab hooljaste seda tähele panema, et laud, korw ja muud asjad, milledesse pesu puutub, heaste puhtad on. Tema käed piawad igakord enne targeldamist seebiga puhtaks pestud ja kõwasti kuiwatatud saama; ka tema riided piawad puhtad olema ja walge põll ees. Kõwendamiseks wõetagu ikka kõige paremat nisu tärklisi, mis kastidega müiakse ja lõwi kuju peal kannawad. Wiie krae jaoks wõetakse thee lusika täis tärklisi ja liutatakse wiie supilusika täie wee sees, tadriku põhja wastu sõrmedega surudes ning derudes, heaste segamine. Selle sees kastetakse kraed hooljaste märjaks, wäänetakse siis heaste tahedaks ja mäsfitakse puhta, kuiwa riide sisse, kus neid kolm tundi lastakse seista. Triikides olgu puhas, niiske linase riide tükk käepärast, millega iga krae

enne üle pühitakse, kui rauaga lükkatakse. Triik-  
rauaga nühitakse kõvasti ja kuiwatatakse järge-  
mööda ära. Särkide triikimise juures pannakse  
puhas käterätik nelja korra rinnaesise alla, et  
pehmem oleks. Kraesid wõib enne pahemalt  
poolt kergeste üle lükkada, siis kuiwatwad nad  
rutem.

## 127. Willaste lõngade pesemine.

Kümne naela lõngade jaoks wõetakse nael  
pesu seepi, liutatakse palawa wee sees dieti peh-  
meks, lüüakse wahuks ja kallatakse siis 2 pange  
ehk ämbri täit palawat wett juurde, segatakse  
heaSte segamine ning pannakse lõngad sinna  
sisse. Nüüd tongitakse neid kurikaga ja lastakse  
natukene aega liguneda. Siis pigistatakse neid  
mitu korda käte wahel, loputatakse kord weel  
palawa weega üle ja pannakse kuiwama. Kui  
wõimalik, siis wõetagu ikka jõe-, oja- ehk wihma-  
wett lõngade pesemiseks.

## 128. Willade pesemine.

Soowitaw osa willu pannakse toobri ehk  
wannis sisse, kallatakse kaunis palawat wett nii  
rohkestest peale, et nad täieste märjaks saawad.  
Siis tongitakse neid kurikaga heaste läbi, las-

takse  $\frac{1}{4}$  tundi seista ja tongitakse jälle tubliste. Sealt tõstetakse nad, ilma wäänmata, sarja ehk sõela sisse, walatakse nii rohkeste ja nii kaua külma wett peale, et musta enam näha ei ole. Neid ei tohi sõela sees korruga mitte palju olla, waid õhufene kord üle põhja. Selle järele wäänetakse nad heaste tahedaks. Suwel kuitwatatakse neid päikese paistel, tekkide peal, talwel aga sarjaga parsil ning ahju peal.

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

## 129. Ranga pleetimine.

Rangas pannakse leige libedaga ehk lehelisega 24 tunniks liiku, wõdetakse siis wälja ning lastakse ära taheneda. Nüüd pannakse ta katlasse rohke libeda sisse, mis keema on aetud ja lastakse paar tundi keeda. Pärast keetmist pestakse teda suure hoolega puhtaks, kastetakse siis lahja libeda sisse ja tõmmatakse puhta rohu peale kuivama ning pleekima. Et tuul teda kokku ei weeretaks, sellepärast pantakse tema ääred aasakestega maa külge kinni. Nüüd lastakse teda igal õhtul — kui ta kuiv on — lahja libedaga märjaks. On ta nädal aega maas seisnud, siis pantakse teda jälle patta keewa libeda sisse ja keedetakse ning pestakse nagu esimesel korral weega, kastetakse lahja

libeda jisse ja tõmmatakse maha pleekima. Zuba lõngade walmistamise juures piab kasuliku pleekimise peale mõeldama. Kui lõngad fedratud, siis piab neid päew otsa leige libeda sees lastama liguneda, siis ära loputatama ja kuitwama pantama. Libedas olgu ikka heaste selge.

Kes igapidi minu õpetuse järele teeb, wõib — selge ilmadega — omad kangad kahe nädalaga niisama walgetks pleekida nagu wabriku riie. Kõige parem pleekimise aeg on Mai ning Juuni-kuus. Muul ajal ärgu wõetagu seda tööd ette! Ja lumehangede peale ei piaksk keegi oma kangaid panema. —

### 130. Besunnaeste läe laste.

Et käd pesu pestes õrnaks ega katki ei läheks, selleks tarwitatakse kastet, mis sellwiisil on walmistatud, et poole toobi wee sees kaks peutäit soola ära sulatatakse. Selle kaste jisse kassa sagedaste kastes ja pärast kastmist tule juures pisut paistes, jaadab seda tulu, et sõrmed libedaks ning katki ei lähe.

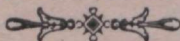
### 131. Plekkide wäljawõtmine.

Raswa- ning tõrwa-plekkisid wõetakse sellwiisil riide seest wälja, kui plekist ehk mää-

ritud kohta mageda, sulatud wõiga derutakse ja siis sooja weega ning seebiga pestakse.

Kes sellkombel ei taha ehk ei wõi toimetada, see ostku apteegist riide puhastamise tärpendiini, tehku sellega riidehari märjaks ja derugu plekilisi kohti.

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



# Juhataja.

## I. Leivad.

Nr.		lht.
1.	Üleüldised juhatused . . . . .	3
2.	Jäme rukileib . . . . .	5
3.	Kartolatega jäme rukileib . . . . .	5
4.	Jämedast ruki jahust magushapu leib . . . . .	6
5.	Magushapu püüli leib. . . . .	7
6.	Mage ruki-püüli leib . . . . .	8
7.	Nisu leib . . . . .	8
8.	Obra leib . . . . .	9
9.	Walge sai . . . . .	9
10.	Kollane sai . . . . .	11
11.	Korbi leivad. . . . .	12

## II. Supid.

12.	Üleüldised juhatused . . . . .	13
13.	Ramuleem . . . . .	14
14.	Erne supp . . . . .	15
15.	Ua supp. . . . .	16

Nr.		lht.
16.	Väätse supp . . . . .	17
17.	Kartola supp lihaga . . . . .	17
18.	Kartola supp piimaga. . . . .	18
19.	Värskte kapsa supp piimaga . . . . .	18
20.	Värskte kapsa supp lihaga . . . . .	19
21.	Värskte supp lammas lihaga . . . . .	19
22.	Klimbi supp . . . . .	20
23.	Tangu supp . . . . .	20
24.	Kaali supp . . . . .	21
25.	Kala supp . . . . .	21
26.	Supp linnu lihaga . . . . .	22
27.	Duna supp . . . . .	22
28.	Kõrwitsa supp . . . . .	23
29.	Supp kuiwatud õunadest . . . . .	23
30.	Leiva supp . . . . .	23
31.	Õlle supp . . . . .	24
32.	Riisi supp . . . . .	24
33.	Manna supp . . . . .	25
34.	Tikerberi supp . . . . .	25
35.	Mustika supp . . . . .	25
36.	Pohlaka supp . . . . .	26

### III. Pudrud.

37.	Kartola pudru . . . . .	26
38.	Tangu pudru . . . . .	27
39.	Manna pudru . . . . .	27



Nr.		Pkt.
40.	Riisi pudru . . . . .	28
41.	Tatra pudru . . . . .	28
42.	Kapsa pudru . . . . .	28
43.	Duna pudru . . . . .	29
44.	Muna pudru . . . . .	29
45.	Rile . . . . .	30
46.	Erne pudru . . . . .	30

#### IV. Keetmised.

47.	Kartolate keetmine . . . . .	31
48.	Kaalide keetmine . . . . .	32
49.	Sapu kapsaste keetmine . . . . .	32
50.	Wärskke kapsaste keetmine . . . . .	33
51.	Erne kaunade keetmine . . . . .	33
52.	Wärskke piima keetmine . . . . .	34
53.	Wärskket piima ahjus keeta . . . . .	34
54.	Munade keetmine . . . . .	34
55.	Wähkide keetmine . . . . .	35
56.	Sülbi keetmine . . . . .	35
57.	Sülbi keetmine peadikuteft . . . . .	36
58.	Kala sült . . . . .	36
59.	Pohlaka sült. (Moos) . . . . .	37
60.	Sõstra marjadest sült . . . . .	38
61.	Sült sõstra sahwitist . . . . .	38
62.	Mustikmarju talweks hoida . . . . .	39
63.	Tikerberi marju talweks hoida . . . . .	39

## V. Koogid.

Nr.		leht.
64.	Sapu piima koogid . . . . .	40
65.	Kartola koogid . . . . .	41
66.	Pudru koogid . . . . .	42

## VI. Praed.

67.	Wafika liha küpsetamine . . . . .	42
68.	Wafika maksja küpsetamine . . . . .	43
69.	Weise liha küpsetamine . . . . .	43
70.	Kanade küpsetamine . . . . .	44
71.	Jänese küpsetamine . . . . .	45
72.	Kartolate küpsetamine . . . . .	45
73.	Ani liha küpsetamine . . . . .	46
74.	Põrja liha küpsetamine . . . . .	46
75.	Angerja küpsetamine . . . . .	46
76.	Räimeede küpsetamine . . . . .	47
77.	Räimi kuitvalt küpsetada . . . . .	48
78.	Purika küpsetamine . . . . .	48
79.	Dunade küpsetamine . . . . .	49
80.	Seenede küpsetamine . . . . .	49
81.	Maksja worst . . . . .	49
82.	Wafika lihast worst . . . . .	50
83.	Pudru worst . . . . .	51
84.	Verikäbid . . . . .	52
85.	Liha pätsikesed . . . . .	52

## VII. K a s t e d.

Nr.		Pkt.
86.	Kaswa kaste kartolatele . . . . .	53
87.	Käimebega kaste kartolatele . . . . .	53
88.	Pekikaste kartolatele . . . . .	53
89.	Kookide kaste . . . . .	54
90.	Piimast kaste . . . . .	54

## VIII. Kõlmad jöögid.

91.	Kama . . . . .	55
92.	Kama kãkid . . . . .	55
93.	Paks piim . . . . .	56
94.	Piima pudi . . . . .	56
95.	Klimbid marjasuppide juurde . . . . .	57

## IX. S a h w t i d.

96.	Jõhwika (kuremarja) sahwt . . . . .	57
97.	Punase sõstra sahwt . . . . .	58
98.	Waarmarja sahwt . . . . .	58

## X. J ö ö g i d.

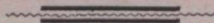
100.	Üleüldised juhatused . . . . .	59
101.	Teewesi . . . . .	59

Nr.		lht.
102.	Rohwi . . . . .	60
103.	Mõdu . . . . .	62
104.	Õlu . . . . .	63
105.	Marja wiin . . . . .	66
106.	Tarkade jook . . . . .	67
107.	Rali (kvaas) . . . . .	68

### XI. Mitmesugused õpetused.

108.	Kurkide soolamine . . . . .	69
109.	Dunade kuiwatamine . . . . .	70
110.	Marjade kuiwatamine . . . . .	71
111.	Seenede soolamine . . . . .	71
112.	Sinkide soolamine . . . . .	72
113.	Sinkide suitsjetamine . . . . .	72
114.	Paberi wahatamine . . . . .	73
115.	Miiwi-leiwa walmistamine . . . . .	73
116.	Peetersili lehti kuiwatada. . . . .	74
117.	Wärste liha hoidmine . . . . .	74
118.	Wärste kappaste hoidmine . . . . .	75
119.	Wõi tegemine . . . . .	75
120.	Söödawatad seemed . . . . .	76
121.	Weiße liha soolamine . . . . .	77
122.	Dunade hoidmine . . . . .	78
123.	Suur-wiljade hoidmine . . . . .	78
124.	Tapetud lindude puhastamine . . . . .	79
125.	Ramajahu walmistamine . . . . .	79

126.	Pesu triikimine . . . . .	80
127.	Willaste lõngade pesemine . . . . .	81
128.	Willade pesemine . . . . .	81
129.	Ranga pleekimine . . . . .	82
130.	Pesunaiste kae kaste . . . . .	83
131.	Plekkide wälja wõtmine . . . . .	83



## Soovitavad raamatud.

1. Lastejutud. Hind 10 kop. See raamatukene on soovitav nendele lastele, kes aabitaja õppimist on lõpetanud; temas on 46 juttu ja lugemist.

2. Kookide tegemise õpetus. Hind 10 kop. Tähtjas raamatukene perenaistele, sest ta õpetab, kuidas kõiksuguseid kookisid, magusaid kringleid ja suhkru-saiakesi tuleb valmistada, mida pidudel, pühade ajal ja titeemade vaatamas käimisel tarvitatakse.

3. Mängi laulik. Hind 10 kop. Selles raamatus on 32 uut ringmängi laulu, mida pidudel, pühade ajal ja muudel lõbuõhtudel sünnib laulda ning mängida.

4. Eestlaste laulik. Hind 20 kop. Tema on kõige paremate laulikute lauludest kokku seatud, kus juures ka selle eest on hoolt kantud, et tema seest iga aja jaoks laulusid leida on.

5. Tasku laulud. Hind 10 kop. Selles raamatus on niisamasugused mõnused laulud, nagu Gestlaste laulikus. Mõlemad raamatud tulevad, Gestikeeles ilmunud laulikute hulgast, paremate sekka lugeda.

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

7. Wene keele õpetus. Esimeseks hakatuseks koolis ja kodus õppijatele. Hind 10 kop.

8. Islandi kirjad. Imelik kosja jutt, mis mõnused sõnadega aruldast juhtumist kujutab ja sellega noortele lugejatele lõbu walmistab ning õpetust annab. Hind 15 kop.

9. Wali äiataat. Tõsine ja keeruline perekonna lugu käesolewast ajast. Soowitaw igale lugejale. Hind 20 kop.

10. Nõia wesk. Tõsine ning õpetlik jutustus, kudas nõidade ning kodukäijate tembutused awalikuks tulewad. Hind 20 kop.

11. Merest leitud. Ilus jutt neiu kindlast armastusest ja waprusest. Hind 10 kop.

12. Suured saladused. Tõsine ja õpetlik jutt. Hind 20 kop.

13. Wändra jutumees. 10 õpetlikku muis-  
tejuttu, mis uuemal ajal on walmistatud. Hind  
20 kop.

14. Elusalt maetud. Tõsine ning õpet-  
lik lugu töömeeste elust. Hind 20 kop.

15. Jõulu jutud. Hind 5 kop. Selles  
raamatus on mitmed mõnused jutud, mis Jõulu  
aegseid juhtumisi ette toowad. On lastele kinkimi-  
jeks kohane.

16. Jõulu kingitus lastele. Hind 5  
kop. Tema sees on 35 ilust laulu, mida lapsed hea  
meelega laulawad, ja 10 pildikest.

17. Jutud Siionist. Hind 5 kop. Tema  
kannab weikesid jutukesi omas pöues, mis tõhiseid  
sündmusi kujutawad.

18. Tasku palweraamat, kus mitmesu-  
gused palwed sees on ja mida weikese wormi pärast  
igal pool wõib kaasas kanda. Hind 5 kop.

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

20. Siioni päike. Uus palweraamat, kus  
mitmesugused palwed sees on, mida usklikud ristini-  
mesed tarwitawad. Hind 20 kop.

21. Siioni teekäija palwe raamat.  
Hind 20 kop. Selles raamatus on peale nädala  
palwete ka kõikisugused muud palwed, ristmise sõnad,



furnu puusärki panemise palwed ja matmise sõnad ja laulud.

22. Suremata juut. Hale lugu Kristuse põlgajast Ahasweerusest. Hind 5 kop.

23. Kannatuse koolis. Tõsine lugu Prantsuse kuninga Ludwigi ajast. Hind 20 kop.

24. Loomade tohter. Spetus, kudas hobuseid, weisid, lammaid ja sigu tuleb arstida ning tõbede eest hoida. Hind 25 kop.

25. Adressid ja proowi kirjad. Spetus, kudas adressisid Wene- ja Gesti- keeles tuleb kirjutada ja kõiksuguseid kirjasid walmistada. Hind 20 kop.

26. Taewa sõda. Weikene laul jellest, kudas wana õelus taewast maha pillati ning mida tema maa peal tegema hakkas. Hind 1 kop.



Gind 20 top.

Kõidetud 12.mail 1930.

