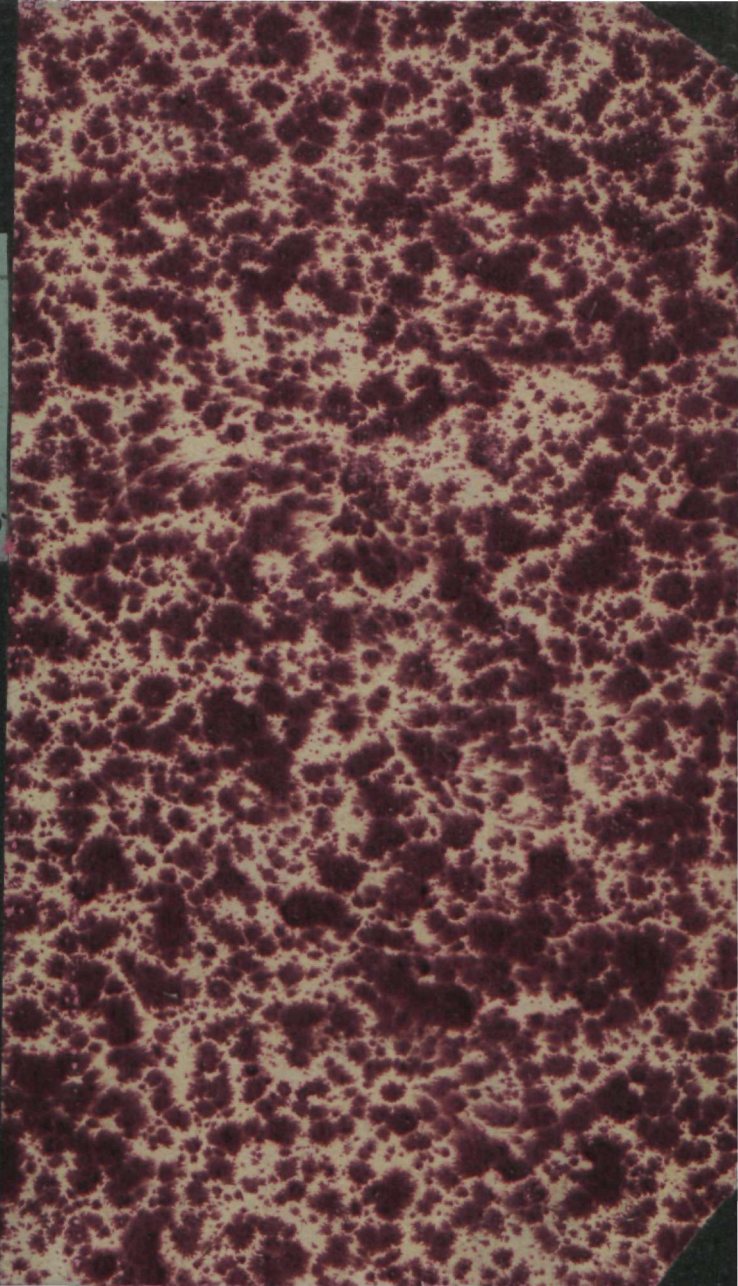


22

Handwritten musical notation on a staff, including a treble clef, a key signature of one sharp (F#), and a time signature of 7/8. The notes are written in black ink on a light-colored background.

2568

Handwritten musical notation, possibly a treble clef and a key signature, on a staff.



A 2568(a)

1. 1895.

Wäifene Köögi-söber.



Hermann'i trüfikoja raamatukauplusest

juurel hulgal ja ühikult on saada :

	kop.
Anna Saatva luuletused	à 20
Anna Saatva luuletused kuldköites 2 jagu	1.20
Aunlane ja Ülo. Ajalooline jutustus. K. A. Hermann	10
Armastuse keeled. S. Prants	20
Aleksander Lähte segakoorid I. anne	40
Alkoholi õnnistus. Näitus ühes jaos. M. J. Eijen.	13
Armastus politsei käjul. M. Pöbber.	20
Boeride lipu all	35

Cesti kirjanduse ajalugu. Dr. Hermann.
Kõidetud

2.50

Cesti keele lause õpetus. Dr. K. S. Hermann	40
Cesti kodu. W. Keiman	10
Cesti piibli ümberpanemise lugu. Meie Piibli 150-aastase juubeli mälestuseks kirjutatud W. Keiman, Kolga-Jaani õpetaja. Teine trükk	20
Cestirahwa II. üleüldise laulupidu mt. (Wähesel arwul.) Dr. K. A. Hermann.	80
Cestirahwa II. üleüldise laulupidu mt. kõidetud Dr. K. A. Hermann.	1.00
Cesti rahwa laulud. Segakooridele. Dr. K. A. S.	50
Cesti rahwa mõistatused.	30
Cesti keele grammatik. Dr. K. A. Hermann.	50
Jalgjemaatitise-uide muinasjutud. Ausomardi.	25
J. Kalmusaare luuletused.	30
Juimesed ja juhtumised. 7 õpetlikku juttu. "	20
Jõulu raamat. Klusad jõulu laulud ja jutused. "	12
Jgapäevane palwe koda. Palveraamat, ühes juurte pühade laulude, palwete ja kõnebega.	25
Jlu hääled. Kooli, kiriku, kodu ja pidu noodi-raamat. Dr. K. A. Hermann.	30
Juula. J. Pärn'i jutt noorele rahwale ja teised õpetlikud ja lõbusad lugemised.	20
Krimmi õied. G. Kalmusaar. I. II.	à 30
Kibuwitja õied. Teine anne. Lunletanud Elise Aun.	20
Kodumaa marjad. J. S. Kottaalia.	1.50
Kodumaa kalad. J. S. Kottaalia.	1.00
Kodufannid II. M. Lipp.	60
Kontserti laulud, waimul. ja ilm. Wanem. laulus.	65
Kooli laulmise raamat. J. Kappel.	35
Kindel eesmärk. Cesti jutt. Jakob Kõrw.	35

I. 3875

Wäikene Röögi-föber.

Gesti pereemadese ja neidudese.

Selles raamatus õpetatakse koda kõige lihtsamalt ja paremalt kõilsuguseid
maitsewaid roogasid, nendest toiduainetest wõib valmistada, mis meie
kodumaalt saada on.

R o k k u s e a d n u d

Jaan Koor,

Suure „Kokaraamatu“ wäljaandja.



Jurjewis.

Hermann'i trükitaja trüff ja kulu.

1902.

Дозволено цензурою. — Юрьевъ, 22 іюня 1901 года.

ENSV TA
Kirjandusmuuseumi
Arhiivraamatukogu

34918

Gesõna.



Aunustatud Gesti pereemad ja neiud. Siin tuleb jälle uus söögi keetmise õpetuse raamat Teie juurde ja tahab Teile sõbraks olla. Mis tahab ta siis oma sõpradele hääd teha. Tema tahab Teie sõber ja nõuandja olla söögikeetmise juures, ja õpetada kuda kõiksuguseid maitsevaid roogasid tuleb valmistada, kõigist toidunainetest, mis taewa Isa meie kodumaal siin neda on lastnud. Mii kui lihast, kaladest, aiawiljast, põlluwiljast, puuwiljast ja metsa marjadest. Et söök meil elu ülespidamiseks tarvilik on, siis peab ka seda hoolega valmistama. Hästi tehtud roog kosutab inimese jõudu ja teritab waimu. Et aga igauks mitte ei ole õppinud häid söökisid keetma, sest kõik mis inimene mõistab peab ta oma elu sees õppima. Sellepärast on hää kui üks seda õpetab, mis teine ei mõista. Selle mõttega on see raamatukene kirjutatud, et ta neile söögikeetjatele juhatajaks oleks, kes selle tööga weel mitte hästi harjunud ei ole. Läheb see korda, siis on raamatu wäljaandja soov täidetud.

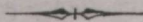
Ka puhtusest söögikeetmise juures tahtsin paar sõna rääkida. Et puhtus inimese juures esimeseks ja ülemaks ehteks on, siis peab seda weel enam söögi valmistamise juures tähele panema. On söögikeetmise nõud määrdinud ja pesemata, ning söögiwalmistaja ka mitte korralikult puhtas riides, siis ajab see ka kõige naljafemal söögisu ära. Ka see on näotu kui söögiwalmistamise juures näpuga, põllega ehk selle rätikuga kellega söögi nõusid kuuwatatakse nagu ehk nina pühitakse. Kuna selle wastu puhtalt valmistatud ja puhta nõuga ette toodud road isuäratawalt maitsewad. Sellepärast peawad kõik söögikeetmise-, etteandmise- ja söömise-nõuud hoolega puhtaks tehtud olema. Ka söömise laud olgu puhas, kui võimalik siis pandagu puhas filedaks triigitud laudlina laua pääle. Mida puhtamalt ja korralikumalt road valmistatakse seda enam lugupidamist ja

kiitust leiab söögikeetja. Et selle raamatu kirjutaja juba 25 aastat seda ametit on pidanud, siis on tal ka võimalik olnud ära näha ja tähele panna, mis selles ametis häa ehk halb on. Sellepärast palun wabandada, kui ehk rohkem olen ütelnud kui mõnel meelt mööda on. Mis köögi kohta waja ütelda, on see: Köök ei pea mitte liiga kitsas ei ka liiga madal olema, köögil olgu vähemalt üks korrapäraline aken ja õhuauk, kust aur ja suits wälja pääseb. Kööki peab iga aasta kord walgeks lupjama, mis wäga suurt kulu ei tee, sest et suitsunud köök niisama inetu on kui määrdinud riie. Korralikus köögis olgu tarwituse järele suurem ehk väiksem pliit, üks ehk kaks praadi ahju, pliidi sisse olgu wee tarwis padu ehk katel müüritud. Siis olgu köögis weel riulid, kus pääl pajad, kastrulid, pannid ja muud köögi nõud seisawad. Sest see on inetu kui nad põrandal ümber wedelewad. Siis weel suur kapp ehk uksega riul kus sees taldrekud, liuad kausid ja muu wäikene kraam seisab, et ära ei tolmu. Söögi nõud tehtagu kohe pääle söögi keetmist ja söömist puhtaks ja pandagu igauks jälle oma wana koha pääle tagasi, et pärast otsimist ei ole. Ka on wäga soowitaw kui ruum lubab, et köögis weel leiwa ahi on kus juu ees kamin peab olema. Köögi kõrwal olgu käsitammer (shwer) riulitega, kus söögi - kraami alles hoitakse. Ka olgu köögis tarwilik jagu asju, nagu kastrulid, katlad, pannid, kausid, wormid, lusikad ja weel muud. Sest kedagi ei ole halwem kui see, et sööki ühest anumast teisa peab tõstma, mis läbi palju aega ja ka sööki kaduma läheb. Järelejäänud söögid hoitakse kausside sees ja ei mitte raud ehk wask kastrulite sees, mis läbi terwisele kahjulikkusid ollusid söögi juurde wõib tekkida.

Mis ma weel armsale Eesti rahwale tahtsin ütelda on see: Sätke wiina joomist, mis aega ja raha raiskab ja palju pahandusi teeb. Selle asemel walmistage hääd ja maitsewaid roogafid, mis ihu ja waimu kosutab ja karastab. Seda soowib kõigile südamest, selle raamatu kirjutaja.

Jurjewis, 1902.

Jaan Koor.



Siis.

I. Supid.

1. Rammuseem (Bouillon).
2. Riisi supp.
3. Riisi supp teist moodi.
4. Kruubi supp.
5. Makaroni supp.
6. Nuudli supp.
7. Supp jahu kimpidega.
8. Supp manna ehk kartohwli klim-
pidega.
9. Erne supp kruubi ehk tanguga.
10. Wärske erne supp.
11. Da supp kruubi ehk tangudega.
12. Supp wärstetest ubadest ehk
Türgi ubadest.
13. Hapu kapsta supp.
14. Wärske kapsta supp.
15. Kapsta taimne supp.
16. Peedi supp.
17. Supp kana lihast.
18. Supp wafika rinnast.
19. Supp ani wäitejest kraamist.
20. Supp juitjutatud lamba lihast.
21. Koheline supp.
22. Maksa-klimbi supp.
23. Supp wrikandellidega.
24. Supp wähtidest.
25. Wähi supp piimast.
26. Kala supp.
27. Kala supp teist moodi.
28. Piima supp kimpidega.
29. Piima supp riisi ehk saaguga.
30. Piima s. kruubi ehk tangudega.
31. Piima supp makar. ehk nuudlit.
32. Piima supp keedu-wiljaga.
33. Piima supp kurbisega. (Körwits).
34. Mustik-m. ehk tikerberi-m. supp.
35. Supp jega puuwiljast.
36. Supp wärstetest õunadest.
37. Supp sinik-marjadest õunadega.
38. Supp kure-m. klimbi ehk saaguga.
39. Soe õlle supp.
40. Külml liha supp taariga. (Dfru-
schka.)
41. Liha-Selianka.
43. Odra - tangu ehk kaera - tang
tummi keeta.
44. Odra jahu kört.
45. Hapud tangud.
46. Mulgi kama.

II. Soodtid.

47. Muna soost keedetud kala juurde.
48. Hollandi soost kalale ehk keeduw.
49. Kaapre ehk tsitroni soost.
50. Soe soost heringast ehk kiludest.
51. Külml soost heeringast ehk kilud.
52. Soe soost mädarõikast.
53. Külml soost mädarõikast.
54. Soe soost sinepist.
55. Külml soost sinepist.
56. Soe soost sibulatest.
57. Külml soost sibulatest.
58. Soodst seentest.
59. Soodst wähtidest.
60. Peki-soost.
61. Kartohwli kaste.
62. Kartohwli kaste teist moodi.
63. Külml prowangser-õli soost.
64. Würtsi ätik. (Marinade.)
65. Magus soost marja jahwtist.
66. Magus soost marjadest.
67. Magus soost punajest marjaw.
68. Magus soost w. marjawiinast.
69. Mag. s. šokoladist ehk waniljest.
70. Magus soost keeduwilja juurde.

III. Soojad söögid kaladest ja wähtidest.

- | | |
|---|--|
| 71. Keedetud judak muna soostiga. | 79. Praetud ahwenad ehk linaskid. |
| 72. Praetud judak. | 80. Praet.kameljad (putid) ehk fogred. |
| 73. Keedetud latifa kala mädar. soost. | 81. Lõhe k. Lachs, keeta ehk praadida. |
| 74. Praetud latif. | 82. Praetud ehk keedetud angerjas. |
| 75. Keedetud ihas kaapri ehk tsitroni soostiga. | 83. Keedetud lutsu kala. |
| 76. Praetud ihas ehk turwas. | 84. Praetud räabised ehk järjad. |
| 77. Purika (aug) kala praad. ehk keeta. | 85. Kala kotket. |
| 78. Keedetud ahwenad ehk linaskid. | 86. Wähtide keetmine. |
| | 87. Wähid Ernestega. |

IV. Rood keeduwiljast ja seentest.

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| 88. Wärsked erned ehk Türgi-oad. | 99. Spargelite walmistamine. |
| 89. Kuivatatud juhkru erned. | 100. Spinati puder. |
| 90. Puder wanadest Ernestest. | 101. Kastanjaid keeta ehk küpsetada. |
| 91. Soolatud Türgi-ube keeta. | 102. Soola weega keedetud kartohw. |
| 92. Pärli-oa keetmine. | 103. Kartohwli puder. |
| 93. Keedetud naerid ehk kaalikad. | 104. Praetud kartohwliid. |
| 94. Sapu kapjaste keetmine. | 105. Kartohw.rõõsa piima sees keeta. |
| 95. Sapu kapstad tangudega. | 106. Kortsunärijid keeta. |
| 96. Magus hapud kapstad. | 107. Stoomitud päfad. (Borawitub). |
| 97. Lille kapsta keetmine. | 108. Keedetud oonijad. (Worcheln). |
| 98. Borgandi keetmine. | 109. Soolatud seente stoomimine. |

V. Praadid.

- | | |
|---|---------------------------|
| 110. Praadisid lauale anda. | 116. Põdra praad. |
| 111. Wasika praad. | 117. Mets-kitse praad. |
| 112. Sea ehk pörja praad. | 118. Jäneje praad. |
| 113. Lamba praad. | 119. Ani ehk pardi praad. |
| 114. Moorpraad elaja lihast. | 120. Kana praadida. |
| 115. Ahju praad elaja lihast. (Roast-beef). | 121. Kalkuni praad. |
| | 122. Sinnu praad. |

VI. Mitmet moodi soojad söögid lihast.

- | | |
|---|---|
| 123. Panni praad elaja lihast. (Beef-steaks). | 131. Lamba l. kaal. ehk Türgi ubad. |
| 124. Kotletid lihast. | 132. keedet elaja liha mädar. soost. |
| 125. Ahju jänäs. | 133. Röömlü liha. |
| 126. Keedetud klops. | 134. Praetud ehk mooritud maks. |
| 127. Koll-klops. | 135. Sink keeduw. ehk jegamunaga. |
| 128. Wasika ehk sea karbonad. | 136. Praetud munad (härjasilmad) soolatud lihaga. |
| 129. Wasika ehk sea liha koore soost. | 137. Keedetud kana munad. |
| 130. Keedetud wasika rind ehk keedetud kanad riisiga. | 138. Muna-koor fingi ehk soolaliik. |
| | 139. Sliker-klops. |

VII. Külmad rood kaladest.

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 140. Sült wärsketest kaladest. | 143. Marineeritud kala. |
| 141. Terwelt keedetud külm kala. | 144. Marineeritud wäikesed kalad. |
| 142. Kala maijonees. | 145. Heeringad soostiga. |

VIII. Pirukid.

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 146. Väi taigna walmistamine. | 153. Riisu-pirukid. |
| 147. Pärm ehk sepa tainas. | 154. Peff pirukid. |
| 148. Pehme ehk tüma tainas. | 155. Pirukid raswa sees küpsetada. |
| 149. Pirukid lihaga. | 156. Mulgi korbid. |
| 150. Pirukid kappastega. | 157. Düna pirukid. |
| 151. Porgandi pirukid. | 158. Seene pirukid. |
| 152. Kala pirukid riisi ja munaga. | 159. Kohu piima pirukid. |

IX. Wormirood ja pudrud.

- | | |
|---|---|
| 160. Wormiroog lihast heeringaga. | 165. Odra tangu puder. |
| 161. Wormiroog kalast. | 166. Riisi puder. |
| 162. Wormiroog kalast kartohw-
litega. | 167. Totra tangu puder. |
| 163. Wormiroog makaronist. | 168. Odra jahu ehk nisujahu puder. |
| 164. Manna puder. | 169. Riisi ehk tangu puder kappsta
lehtede sees. |

X. Worstid ja kätid.

- | | |
|-------------------------|--|
| 170. Matja worst. | 175. Were-kätid. |
| 171. Presworst. | 176. Odra ehk nisujahu kätid pii-
maga. |
| 172. Veretangu worstid. | 177. Kartohwli kätid pruuni wõiga. |
| 173. Suitsu worstid. | 178. Rama-jahu kätid. |
| 174. Praad-worstid. | |

XI. Sega söögid.

- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| 179. Kala-puding. | 184. Wärsket piima walmistada. |
| 180. Liha-puding. | 185. Kohu-piima walmistada. |
| 181. Hapu-kopsta puding. | 186. Knapp-juustu walmistada. |
| 182. Spinati puding. | 187. Oma tehtud nuudlid. |
| 183. Kaera-kisla. | 188. Rama-jahu walmistamine. |

XII. Magusad söögid.

- | | |
|---|--|
| 189. Saia-puding õunadega. | 204. Mesijää tjitronist ehk apfel-
siinist. |
| 190. Puding tjiwiibaš. rosinatega. | 205. Mesijää marja jahwtist. |
| 191. Jämeda leiwa pud. õunadega. | 206. Hiskwit-koogid. |
| 192. Riisi puding. | 207. Düna koogid ehk titerberi-
koogid. |
| 193. Manna puding. | 208. Lujska-koogid jahust. |
| 194. Waene riititel. (Armer Ritter.) | 209. Lujska-koogid mannast. |
| 195. Kollane magus jöök. | 210. Wene pann-koogid. (Blinid.) |
| 196. Kisjel. | 211. Dhusejed pann-koogid. |
| 197. Magus jöök kuuwatatud pun-
wiljast. (Compot.) | 212. Pann-koogid õunadega. |
| 198. Magus jöök wärsketest õuna-
dest. (Compot.) | 213. Kartohwli-koogid. |
| 199. Wärsked marjad koorega. | 214. Krepwel-koogid. |
| 200. Wahu jöök koorest. (Crème.) | 215. Muna-kook jahwtiga. |
| 201. Wahu jöök koorest marja jahw-
tiga. (Crème.) | 216. Wana naene. (Babe.) |
| 202. Sült marja wiinast. (Geleé.) | 217. Dünad öökne sees. |
| 203. Mesijää koorest. (Gefrorenes.) | 218. Wähule löödud õuna puder. |
| | 219. Wähule löödud manna puder. |

220. Wahule löödud tikerberi-marja puder.

221. Küpsetatud õunad.

222. Tuule-koogid.

XIII. Leitwa ja saia küpsetamine.

223. Ruffi-leib jäme.
224. Ruffi-püüki leib.
225. Ruffi-püüki leib pärmiga.
226. Nisu-leib. (Sepik.)
227. Nisu-leib (sepik) teist moodi.
228. Odra-leib. (Karast.)
229. Karast riivitud kartohwlitest.

230. Saia küpsetamine.
231. Kollane sai.
232. Sai kohwi juurde.
233. Mandli ehk kaneeli saiad.
234. Röömle-saiad.
235. Suur kringel.

XIV. Sahwtid ja salatid.

236. Paks maasika ehk wabarna sahwt.
237. Wabarna sahwt jõstratega.
238. Paks jõstramarja sahwt.
239. Paks tikerberi ehk kirsi-marja sahwt.
240. Selge sahwt puuõstest jõstrat.
241. Selge sahwt wabarna marjadest.
242. Selge sahwt õunadest.
243. Õuna puder ehk tikerberi marja puder.
244. Mustikate keetmine talweks.
245. Palukmarjad (pohlad) talweks.
246. Ploomid salatiks.

247. Kuremarjade (jõhwikate) hoidmine.
248. Pirnid juhkru siirupi sees.
249. Sibula-salatid.
250. Kapsta-salatid.
251. Seene-salatid.
252. Türgi-õa kauna salat.
253. Sega salat. (Mixet pickles.)
254. Kürbise (kõrwitja) salat.
255. Peedi-salat.
256. Hapu gurgide sisse tegemine.
257. Wärsked ätita gurgid ja gurgi salat.
258. Roheline salat.
259. Kartohwli salat.

XV. Mitmed tarwilikud õpetused.

260. Särw-kapsta sisse tegemine.
261. Türgi ubade foolamine.
262. Kuuw. õunad, pirnid ja ploomid.
263. Kuuwatat. erned ehk Türgi-õad.
264. Sigurid kuuwatada.
265. Sinkide foolamine.
266. Elaja liha ehk keelde foolamine.

267. Kohwi ja sigurite põletamine.
268. Kartohwli jahu walmistamine.
269. Sinepi walmistamine.
270. Riiv-saia walmistamine.
271. Kala-marja foolamine.
272. Nio-wilja ja puu-wilja hoidm.
273. Waha-paberi walmistamine.

XVI. Jookid walmistada.

274. Kohwi keetmine.
275. Tee-weeti.
276. Sokuladi keetmine.
277. Kuum marja-wiin.
278. Sooja õlle keetmine.

279. Tsitroni limonad.
280. Limonad marja sahwtist.
281. Musta-jõstra wiin.
282. Taari walmistamine.
283. Mõdud.

XVII. Uisa.

284. Seebi keetmine.

285. Wäikesed juhatused.

I. Supid.

1. Nammuleem. (Bouillon.)

Kümme naela wärsket elaja liha (nr. 2) ja wiis naela (nr. 3) leotakse tund aega külma wee sees, wõetakse nüüd nii suur supi katel, et üle poole sellest lihast täis saab ja pandakse pääle pesemist liha sinna sisse, kallatakse katel külma puhast wett täis ja lükatakse tulele. Kui keema läheb, siis wõetakse waht lusikaga päält ära ja lisatakse aru järel soola juurde. Puhastatakse nüüd üks sellerii, 3 porgandit, 1 peterjel ja pool kaalikat ära, lõigatakse siividets, pestakse puhtaks ja restitakse kuuma pliidi raua pääl helepruuniks, pandakse selle leeme sisse, lisatakse weel üks koorega sibul ja paar tera pipart juurde ja lastakse terve katla siin 4—5 tundi õige pikkamesti keeda, et leem selgeks jääb. Keemise ajal wõetagu rasw päält ära, et halb magu ei saa. Kallatakse siis läbi tihke jõhw sõela ehk walge puhta linase rätiku teise kastrulli sisse. Lauale antakse tassidega, kus nr. 149 sees õpetatud liha pirukid kõrwaliseks tulewad. Kui feda leent walge tummilise suppide juurde pruugitakse, siis ei ole neid supi juuri mitte tarwis pruuniks restida waid pääle pesemist terwelt sisse panna. Pruugitakse aga leent haigetele siis lisatakse (nr. 3) liha asemel üks hoolega puhastatud wana kana ehk wärsket wafika liha sinna juurde. Sellest antakse siis haigetele lusikaga, mis wäga toitem on ja jõudu kosutab.

2. Niisi supp.

Wiis naela wärsket raswaga läbitaunud elaja rinna ehk teist (nr. 2) liha lõigatakse parajaks tükkideks, leotakse tükk aega külma wee sees, pestakse siis puhtaks, pandakse hoolega puhastatud katla sisse, lisatakse wiis toopi puhast külma wett

päale, liitatakse tulele, lastakse keema minna võetakse vahet lusikaga hoolega päält ära ja lisatakse sool juurde. Kui nii kaua on keenud, et liha pool pehme on siis lisatakse sinna juurde: üks sellerii, neli porgandit, kaks peterjeli, pool kaali, üks puro ja kaks sibulat. See juure kraam peab hoolega kooritud, pestud ja siis väikesteks tükkideks lõigatud saama. Lastakse nüüd pool tundi keeda, pandakse sinna juurde veel päalistassi täis hääd külmaveega pestud riisi ja kõige viimaks pool toopi kooritud, pestud libludeks lõigatud kartohvliid. Kui nüüd kõik pehmeks on keentud, siis tõstetakse supi tirina sisse ja raputakse peenikefeks lõigatud värskaid ehk kuiwatatud peterjeli lehti päale. Selle supi juurde võib ka veel siis kui tirinasse on walatud, korter rõõska koort ehk piima, nelja toore muna kollasjega läbi klopitud, juurde segada.

3. Riisi supp teist moodi.

Päalistassi täis hääst riisist, rõõsast piimast ehk läbi sõela lastud rammuleemest, lusika täis võist ja paras jagu soolast keedetakse sitte puder, kallatakse siis walge liua päale ja tehakse päält filedaks. Nüüd lastakse kolm toopi nr. 1 sees õpetatud rammuleent läbi jõhw sõela kastrulli sisse ja lisatakse sinna juurde kaks selleriid, neli porgandit, kaks peterjeli, üks kaalikas üks puro ja üks kohrabi. Kõik need juured kooritakse ja pestakse enne puhtaks, lõigatakse peenikefeks pikaks narmasteks ja keedetakse soola weega pool pehmeks. Kui nüüd veel kord läbi keeb siis kallatakse supi tirina sisse, lisatakse ilusaid supiliha tükkide juurde, raputakse peenikefeks lõigatud värskaid ehk kuiwatatud peterjeli lehti päale ja antakse riis liuaga sinna juurde ehk lõigatakse tükkideks ja pandakse supi sisse. Kui supi liha soovitakse teiseks söögiks jüüa, siis antakse nr. 52 sees õpetatud mädarõika ehk nr. 56 seesõpetatud sibula soost kannuga sinna juurde, seatakse liha liuapäale ja kooritud soolaweega keedetud kartohvliid kõrwale.

4. Krundi supp.

3 naela hääd värsket elaja liha ja 3 naela lahjemat sea liha keotakse tund aega külma wee sees, pestakse puhtaks,

pannakse katla ehk paja sisse, kallatakse 5 toopi puhast wett pääle, tõstetakse tulele ja kui keema läheb wõetakse waht ära, lisatakse aru järel soola, paar tera pipart, üks kooritud sibul ja pool puhastatud kaali juurde ja lastakse nii kaua keeda kui liha pehme. Lastakse siis leem läbi sõla teise kastruli sisse, lisatakse sinna juurde päalistasfi täis häid kruupisid, lusika täis wõid, puhastatud pestud ja libludeks lõigatud supi juuri. Need on: üks sellerii, kolm porgandit, kaks peterseli, üks puro, pool kaali ja üks kooritud sibul. Lastakse pool tundi keeda ja lisatakse nüüd toop libludeks lõigatud pestud ja kooritud kartohlid ja kui on ka paar lusika täit haput koort juurde. Keedetakse pehmeks, kallatakse supi tirina sisse, raputakse peenikesteks lõigatud peterseli lehti pääle, pandakse ilusamad supiliha tüükid sisse ehk antakse liuakesega juurde. Soowi järel võib ka korter rõõska koort ehk piima paari toore muna kollasega segatult selle supi juurde segada kui tirinasse on kallatud.

5. Makaroni supp.

See supp keedetakse täielikult nii moodi kui nr. 2 riisi supp on õpetatud. Wõetakse nael peenlasti makaronisid, murtake tolli pikkusteks tükkideks, keedetakse soola weega pool pehmeks, kurnatakse wesi ära, pandakse riist asemel selle supi sisse, keedetakse läbi ja kallatakse supi tirinasse. Soowi järel võib selle supi juurde natukene wõist nisupüüli jahust ja rõõsast piimast tummi teha. Ka wähe riivitud juustu võib juurde segada.

16. Muudli supp.

1 sellerii, 3 porgandit, 2 peterseli, 1 kaalikas, 1 puro ja 1 sibul kooritakse, pestakse puhtaks, lõigatakse peenikesteks libludeks ja keedetakse soola weega pool pehmeks. Kurnatakse nüüd wesi ära ja lastakse siis wiis toopi nr. 1 sees õpetatud rammuleent läbi jõhwsõela kastruli sisse, lisatakse nüüd sinna juurde, need juured, toop kooritud pestud ja libludeks lõigatud kartohlid, nael pestud jõhw-, stern- ehk nr. 187 sees õpetatud oma tehtud muudlid ja lastakse pehmeks keeda. Kallatakse siis supi tirina sisse, pannakse ilusaid supiliha tüükisid juurde ja raputakse

peenikeseks lõigatud peterjeli lehti pääle. Seda suppi võib ka niimoodi teeta kui nr. 2 riisi supp õpetatud; riisi asemele võetakse üks nael külma weega pestud ja katti murtud jõhveht oma tehtud nuudlid.

7. Supp jahu klimpidega.

Pool toopi wett, lusika täis wõid ja natukene soola lastakse kastruli sees tules keema minna, lisatakse niipalju hääd nisupüüli jahu ümber segades sinna juurde, et sitte tainas keeb. Kui ära jahtub siis klopitakse wiis toorest kana muna sinna juurde; eht tehakse järgmiselt: Pool toopi külma wett eht rööska piima, paar lusika täit sulawõid, aru järel soola ja kolm toorest muna pannakse kausi, segatakse nüüd nii palju Mostwa püüli jahu sinna juurde, et paksu hapukoore taoline tainas saab. Lastakse nüüd wiis toopi nr. 1 sees õpetatud rammuleent läbi jõhwsõela teise kastruli sisse, lisatakse sinna juurde kooritud, pestud ja peenikeseks lõigatud ning soola weega pool pehmeks lupatatud supi juuri, nii kui nr. 6 nuudli supil ja toop kooritud, wiiludeks lõigatud ja pestud kartohwliid. Kui pool pehmeks on keenud siis lastetakse wäikene supilusik külma wee sisse ja pandakse selle otsaga parajad klimbid selle supi sisse. Keedetakse läbi, kallatakse supi tirinasse, pandakse ilusad supi liha tükid sisse ja raputakse kuivatud eht wärskleid peenikeseks lõigatud peterjeli lehti pääle. Seda suppi võib ka niiteeta kui nr. 2 riisi supp on õpetatud, riisi asemele pandakse need klimbid, kui supp hakkab walmis saama, lusikaga sinna sisse.

8. Supp manna eht kartohwli klimpidega.

Keedetakse poolest toobist weest, wõist, soolast, mannaast ja toorest munodest niisama moodi tainast kui nr. 7 jahust on õpetatud. Eht pandakse kausi sisse pool toopi keedetud ja riititud kartohwli pudru, korter haput koort, korter wett, eht selle asemel pool toopi rööska piima, kolm toorest muna, paar lusika täit sula wõid eht sea raswa, soola, natukene peenikeseks lõigatud peterjeli lehti, kui on näpuotsa täis riititud muskatpähkelt ja wiimaks segatakse nii palju nisupüüli jahu sinna

juurde, et proovi keetes need klibid mitte ära ei lagune. Edespidine keetmine on täielikult nii kui nr. 7 jahu klibi supp on õpetatud.

9. Erne supp kruubi ehk tangudega.

5 naela kergemalt soolatud sea pää ehk teist liha ja 3 naela värsket elaja liha pestakse puhtaks, pannakse kuue toobi puhta weega kastrolis sisse, tõstetakse tulele ja kui keema lähed võetakse waht ära, lisatakse sinna juurde paar kooritud sibulat, paar loorberlehte, mõni tera pipart ja üks kooritud sellerii ehk peterjel. Kui liha pool pehmeks on keenud, siis lastakse pool sellest leemest läbi sõela teise kastrolis sisse, lisatakse sinna juurde. toop leotatud ja weega ära kupaatud rohelisti ehk hallisid erineid ja lusika täis wõid. Kui erned pool pehmed, siis pannakse weel sinna juurde: päalistasfi täis kruupisid ehk puhtaid tangu (juurmide) paar puhastatud ja wiiludeks lõigatud porgandit ja see teine pool sellest leemest. Lastakse nüüd pikkamesti tummiliseks ja pehmeks keeda. Kallatakse supi tirinasse segatakse korter röösta koort ehk piima juurde ja pandakse ilusad liha tükid sisse. Kui soovitakse siis wõib see supp, kui pehmeks on keenud läbi jõhwsõela õeruda, kastrolis tagasi panna, wõist, nisupüüli jahust ja röösfast piimast natukene tummi juurde teha, läbi keeta ja tirinasse kallata. Sinna juurde antakse neljakandilisteks lõigatud ja wõi sees pruuniks praaditud prantsjaia liblud ja ilusad supi liha tükid.

10. Wärske erne supp.

Puhastakse nii palju rohelisti erineid kaunadest wälja, et faks toopi on. Siis võetakse weel toop puhastatud erne suurusteks raasukesteks lõigatud noori porgandisi, faks selleriid ja faks peterjeli, mõlemad puhastatud ja peenikeseks lõigatud ja pandakse need kõik segi, kui enne hoolega puhtaks on pestud, kastrolis sisse, kallatakse nüüd 5 toopi nr. 1 õpetatud rammuleent läbi sõela sinna pääle, tõstetakse tulele ja keedetakse pehmeks. Kui soolale paras siis kallatakse supi tirinasse, pandakse ilusad supi liha tükid sisse ja raputakse peenikeseks lõigatud peterjeli lehti pääle. Soowi järel wõib röösfast piimast ja nisupüüli jahust tummi ja tüfikene wõid keemise ajal juurde lisada.

11. Da supp kruubi ehk tangudega.

Seda suppi keedetakse niisama kui nr. 9 erne suppi on õpetatud, muud kui erneste asemel võetakse toop walgeid leotatud ja weega lord üles keedetud ube. Soovi järel võib ka selle supi juurde pool toopi kooritud, pestud ja libludeks lõigatud kartohwliid lisada.

12. Supp wärsketest ubadest ehk Türgi ubadest.

Wõetakse 2 toopi wärskaid kaunadest wälja puhastatud oa teri ehk 200 noort Türgioa kauna, millest otsad ära lõigatakse ja siis õhukesteks libludeks särwitakse. Nüüd võetakse ka see teine kraam nii kui nr. 10 wärskade erne supi juures sai õpetatud ja kui oad erneste asemel juurde on lisatud, siis keedetakse suppi täielikult nii walmis. Kui soovitakse võib kooritud, pestud ja libludeks lõigatud kartohwliid natukene juurde lisada.

13. Hapu kapsta suppi.

Keedetakse niisama kui nr. 9 erne suppi on õpetatud, sea ja elaja lihast leem walmis. Lastakse nüüd pool teise kastruli sisse läbi jõhwsõela ja lisatakse sinna juurde kaks toopi parajaid hapusid särw-kapstaid ehk peenikeseks rainatud autatud kapstaid, paar kooritud ja peenikeseks lõigatud sibulat, paar tera pipart ja üks loorberleht. Kui kapstad pehmeks on keenud siis lastakse teine pool leent sinna juurde, tehakse nüüd paarist lusika täiest hapu koorest, paarist peo täiest niipuuili jahust ja külmast weest tummi pääle. Lastakse läbi keeda, kallatakse suppi tirinasse ja pandakse ilusad supi liha tükiid sisse ehk antakse liuakesega kõrwale. Soovi järel võib ka jahu tummi asemele keemise ajal wäikene päalistassi täis pärkkruupisid ehk odra tanguselle juurde lisada.

14. Wärskade kapsta suppi.

2 ilusat wärskade kapsta pääd puhastatakse mustadest lehtedest, uuritakse juurik wälja ja lõigatakse siis wäikesteks tükiideks: 3 porgandit, 2 selleriid, 2 peterjeli ja 1 sibul koori-

tafse pestafse ja lõigatafse peenikesteks wiiludeks. Pandafse nüüd kastrol'i sisse ja lastafse 4 toopi nr. 1 sees õpetatud rammuleent läbi jõhwsõela sinna juurde. Kui nüüd pikkamefi pehmeks on keenud, siis tehafse natukene nisupüüli jahust ja rõõfast piimast ehk hapust koorest tummi sinna juurde, lijatafse tükkine wõid sisse ja kui läbi keeb kallatafse supi tirinasse, raputafse peterfeli lehti pääle, pandafse ilusaid supiliha tükkisid sisse ehk antafse liuakesega juurde, kuhu nr. 52 sees õpetatud mädarõika soost juurde passib. Seda suppi wõib ka niisama ilma tummita selgelt süüa.

15. Kapsta taimne supp.

Lõigatafse nii palju puhastatud rohelisti kapsta taimi noaga peenikesteks, et kui pääle pesemist neid kuuma weega ära kupatafse 2 toobi täit saab. Pandafse nüüd kastrol' nelja toobi nr. 1 sees õpetatud, läbi sõela kurnatud rammuleemega tulele, lijatafse sinna juurde päälitastasi täis perkruupisid ja paar lusika täit wõid, kui nüüd pehmeks on keenud siis pandafse need kapstad ja paar lusika täit hapud koort juurde ja keedetafse pehmeks, kallatafse supi tirina sisse, raputafse peenikesteks lõigatud peterfeli lehti pääle ja ilusaid liha tükkisid sisse. Kui soowitafse siis keedafse seda suppi nisupüüli jahust ja rõõfast piimast tehtud tummiga, siis ei ole kruupisid tarwis, waid mõni keedetud ja kooritud muna ja haput koort wõib juurde lisada. Kruupide asemel wõib ka tassi täis Ruura tangu wõita.

16. Peedi supp.

5 keskmiest punast hästi pehmeks keedetud ehk ahjus küpsetatud peeti kooritafse, lõigatafse pikaks õige peenikesteks nar-masteks, pandafse kausfi ja kallatafse korter ätikat üle. Nüüd puhastafse, pestafse ja lõigatafse peenikesteks libludeks: 1 sellerii, wäikene pää wärskeid kapstid, kolm porgandit, pool kaali, üks puro ja 1 sibul, pandafse kastrol'i sisse ja kallatafse läbi jõhwsõela nr. 9 erne supi juures õpetatud rammuleem ehk 4 toopi nr. 1 sees õpetatud rammuleent. Kui pehmeks keeb siis tehafse weerand naelast wõist, neljast söögi lusika täiest nisupüüli-

jahust, korter hapust koorest ja poolest toobist rammuleemest tummi ja kallatakse selle supi sisse, lisatakse need peedid kõige ätikaga ka juurde ja tehakse poole naela suhkruga magusaks Kui vähe keema kargab, kallatakse supi tirina sisse, pandakse weel paar lusika täit haput koort pääle, ning ilusaid supi liha tükkid sisse. Soowi järel võib ka üksnes peetidest seda suppi teeta, siis võetakse rohkem peetisid ja pandakse üks nael keedetud ja lühikesteks tükkideks lõigatud Wiini worstisid sisse. See supp peab magushapu maitsema.

17. Supp kana lihast.

2 puhastatud kana raiutakse igauks kaheljaks tükkiks, pestakse hoolega puhtaks, pandakse wiie toobi weega kastroli sisse ja lükatakse tulele, kui keema läheb võetakse waht lusikaga päält ära, pandakse sool juurde ja lastakse niikaua keeda kuni liha pool pehme on. Lisatakse nüüd weel sinna juurde: 3 porgandit, 1 sellerii, 2 peterjeli, 1 puro, 1 sibul ja pool kaali. Kõik see kraam puhastatakse pestakse ja lõigatakse peenikesteks libludeks. Tehakse nüüd rõõsast koorest ja nisupüüli jahust natukene tummi juurde ehk pool naela hääd riisi tummi asemel. Kui nüüd kõik pehmeks on keenud, siis kallatakse supi tirina sisse raputatakse peenikejeks lõigatud peterjeli lehti pääle ja korter rõõska koort kolme toore muna kollasega segatult. Selle supi juurde võib weel keemise ajal natukene wõid ja puhastatud ja libludeks lõigatud kartohwliid lisada. Ka wärste erneste ehk lillekapjastega maitseb see supp hääd.

18. Supp wafika rinnast.

5 naela ilusat wafika rinna liha raiutakse parajaks tükkideks, pestakse puhtaks ja pandakse 5 toobi külma weega kastroli ja lükatakse tulele. Edespidine walmistamine on täielikult niisama kui nr. 17 kanaliha supp õpetatud. Kui ilma riisita keedetakse siis võib pool toopi libludeks lõigatud Türgioa kaunu keemise ajal juurde lisada. Ka wärskest lamba lihast võib nii suppi teeta.

19. Supp ani wäiksest kraamist.

Wõetakse kolmest anist, nii kui, õõtsitud, maksad, tiivad, kaelad päädega ja jalad, kõik puhastakse pestakse ja raiutakse wäikesteks tükkideks. Pandakse nüüd kastrolis sisse, lisatakse 5 toopi wett juurde ja liukatakse tulele; kui keema läheb wõetakse waht päält ära ja lisatakse sool, 1 loorberleht, mõni tera pipart ja paar kooritud sibulat juurde. Lastakse nüüd pehmeks keeda, kallatakse leem läbi sõela teise kastrolis sisse ja lisatakse sinna juurde päalistasfi täis Kuura tangu ehk pärskruupisid, 2 kooritud pestud ja siimideks lõigatud kaali, 3 porgandit ja 2 selleriid, kõik kooritud pestud ja libludeks lõigatud. Kui tükike aega on keenud, siis weel pool toopi puhastatud pestud ja neljaks lõigatud kartohwliid, korter rööska koort ja kõige wiimaks pool toopi libludeks lõigatud hapu õunu. On läbi keenud, siis kallatakse supi tirina sisse, pandakse ilusad aniliha tügid sisse ja raputakse peenikeseks lõigatud peterfeli lehti pääle. Soowi järel segatakse mõni lusika täis rööska koort paari toore muna kollasega ja kallatakse tirinasse supi juurde. Ka pardi lihast wõib nii moodi suppi keeta.

20. Supp juitjutatud lamba lihast.

5 naelal juitjutatud lamba lihast kaabitakse must maha, raiutakse wäikesteks tükkideks, pestakse hoolega puhtaks, ja pandakse 5 toobi weega kastrolis ja siis tulele. Keedetakse nüüd niisama kui nr. 19 aniliha supp on õpetatud. Ehk ka nii kui nr. 17 kana liha supp. Ka erneste ehk ubadega keedetud maitseb see supp häa.

21. Roheline supp.

Bestakse ja keedetakse nii palju noori nõgesse, hapuobliku ehk spinati lehti ära, et kui läbi sõela õerutakse pool toopi rohelist putru saab. Pandakse nüüd pool naela wõid, weerand naela nisupüüli jahuga kastrolis sisse ja lastakse ümbersegades läbi keeda, kallatakse siis sinna juurde wispliga ehk lusikaga floppides 4 toopi nr. 1 sees õpetatud kuuma rammuleent, kui üles keeb siis weel see roheline puder ja päalistasfi täis soola

weega pehmeks keedetud riisi. Lastakse veel kord ülesse keeda ja kui joolale paras kallatakse supi tirinasse. Sinna sisse pandakse paar lusika täit haput koort, ilusaid supi liha tükkisid ja kui joovitakse keedetud ja kooritud muna.

22. Matja klimbi supp.

Slus wafika ehk kümme ani matja leotakse paar tundi külma wee sees, tõmmatakse kõlu maha, raiutakse siis õige peenikeseks ja õerutakse läbi jõhwsõela kausi. Segatakse nüüd sinna juurde natukene peenikest pipart, soola, korter rööska piima, paar lusika täit sulatõid, üks riivitud sibul, natukene riivitud muskat pähkelt ja wiimaks niipalju jõredat Moskwa jahu, et need klimbid keetes ära ei lagune. Nüüd aetakse laia kastrioli sees wesi, kus soola juurde on lisatud, keema ja pandakse hõbe supilusika otsaga klimbid sinna sisse, kui wähe keema lähed tõmmatakse kohe kõrwale. Kooritakse nüüd 1 kaalikas, 3 porgandit, 2 selleriid, 2 peterseli ja 1 puro puhtaks, pestakse ära ja lõigatakse peenikesteks narmasteks. Lastakse siis neli toopi nr. 1 õpetatud rammuleent läbi jõhwsõela kastrioli sisse, pandakse need juured juurde ja lastakse keeda. On pool pehmed, siis lisatakse veel sinna juurde: toop kooritud, pestud ja siiwideks lõigatud kartohwliid. Lastakse pehmeks keeda, kallatakse supi tirina, raputakse peenikeseks lõigatud peterseli lehti pääle ja tõsdetakse wahu lusikaga need matja klimbid selle supi sisse. Soowi järel wõib ka supi liha tükkisid selle supi juurde lisada,

23. Supp wrikandellidega.

Nael elaja, nael sea ehk 2 naela wafika liha aetakse 2 korda läbi lihamašina, segatakse nüüd sinna juurde: 3 kop. eest leotatud ja kuimaks pigistatud saia, 1 riivitud ja paari lusika täis wõiga läbi keedetud sibul, peenikest pipart, soola ja 4 toorest muna, aetakse veel paar korda läbi liha mašina ja pandakse kausi, nüüd klopitakse veel sinna juurde: korter rööska koort ehk piima. Siis aetakse kastrioli sees wesi keema, ja lisatakse soola juurde. Weeretakse nüüd märjaks tehtud kätte wähefused kuuksesed ja keedetakse selle wee sees küpsiks, ehk pandakse lusika otsaga klimbid sellest tainast sinna sisse. Edespidine walmistamine on nii kui nr. 22 matja klimbi supp on juhutatud.

24. Supp wähtidest.

Sada hoolega pestud ja soola weega keedetud wähti puhastatakse kaela ja sõra liha wälja ja kui kaela seest must soon ära on wõetud, siis pandakse soola wee sisse. Kere koored puhastakse õõnsaks ja pandakse liua pääle, teiste koorte juurest wõetakse must jagu ära ja tambitakse siis need puhtad koored suure uhmre sees õige peenikeseks ehk raiutakse noaga peenikeseks. Pandakse kastruli, lisatakse nael wõid sinna juurde, kui läbi keeb siis lastakse see wedelik läbi jõhw sõela kausi, lusikaga wõib ka natukene järel õeruda. Pool toopi läbi sõela lastud rammuleent, paar lusika täit seda kollast wähiwõid ja aru järel soola aetakse kastruli sees keema ja lisatakse niipalju Moskwa jahu ehk manna segamise all sinna juurde, et sitke tainas keeb, kui ära jahtub, siis segatakse weel sinna juurde, 5 toorest muna ja täidetakse selle pudrugaga need wähi kere koored täis. Ehk wõib ka järgmiselt walmistada: 10 kop. eest saia lõigatakse pruun koorukene maha, järwitakse siis siju õige peenikeseks, pandakse kastruli sisse ja lisatakse sinna juurde 3 lusika täit seda kollast wähta wõid ja niipalju rööska piima, et tulel keetes pakks puder saab. Kui ära jahtub, siis segatakse sinna juurde, 4 toorest muna, soola, weerand naela pestud ja keedetud rosinaid ehk korintisid, natukene peenikest suhkrut, jõogi lusika täis peenikeseks lõigatud peterseli lehti ja natukene nisupüüli jahu. Täidetakse siis selle pudrugaga need wähta kere koored. Pandakse nüüd weerand naela wõid ja 5 jõogilusika täit Moskwa jahu kastruliga tullele kui läbi keeb, siis kallatakse kaks toopi nr. 1 õpetatud kuuma rammuleent läbi jõhw sõela segamise all sinna juurde ja siis weel see teine leem, mis wähi koortest sai keedetud, kui nüüd keema läheb, siis pandakse need wähtikoore klibid sinna sisse, lastakse weel kord läbi keeda, kallatakse supi tirina sisse, pandakse see puhastatud wähti liha juurde ja segatakse korter rööska koort kolme toore muna kollasega segatult sinna sisse. Ka wõib riisist, piimast ja sellest wähti wõist sitke puder keeta, tooreid, mune juurde segada ja need wähti koored sellega täita ning selle supiga ühes keeta.

25. Vähi supp piimast.

Wõetakse nr. 24 sees õpetatud täidetud vähi koored, vähi liha ja ennemalt õppetatud päält riisunud kollane vähi wõi. Metakse nüüd 3 toopi hääd piima natukene soolaga keema, lihatakse see eelnimetatud kraam sinna juurde, keedetakse läbi ja kallatakse supi tirina sisse. Kui tainast koorte täitmiseft üle jääb, siis wõib keemise ajal lusikaga ka supi sisse panna.

26. Kala supp.

5- naelasel aue (purifa) kalal lõigatakse liha nii ära, et kontsid ega nahka juurde ei jää. Metakse siis paar korda läbi liha masina, lihatakse nüüd sinna juurde: 4 kop. eest leotatud ja kuituks pigistatud saia, soola, peenikest pipart, 2 riivitud ja paari lusika säis wõiga läbi keedetud sibulat, 4 toorest muna ja korter rööska koort ehk piima. Jahwatakse weel paar korda läbi masina, pandakse kaussi ja segatakse lusikaga läbi. Weeretakse nüüd jahuse laua pääl peenikesed worstikesed ja keedetakse soola weega küpseks. Wõetakse siis wälja ja lõigatakse risti õhukesteks siiwideks. Pandakse nüüd 5 naela pestud kiisku, 3 naela puhastatud teist kala ja 5 toopi wett kastruliga tulele, kui keema läheb siis lihatakse sinna juurde: soola, paar kooritud sibulat, tera pipart, paar loorberlehte ja 1 kooritud peterjel. Waht wõetakse lusikaga päält ära. Keedetakse nüüd pool naela wõid ja 5 jöögilusika täit Moskwa jahu kastruli sees läbi, kallatakse siis see kalaleem läbi jöhwjõela segades sinna juurde. Kui keema läheb siis pandakse weel sinna juurde: toop kooritud ja libludeks lõigatud kartohwliid, paar kooritud ja peenikeseks lõigatud sibulat, paar lusika täit haput koort ehk korter rööska koort, üks loorberleht ja paar tera pipart. Lastakse nüüd pehmeks keeda, kallatakse supi tirina sisse, pandakse need kala lihast tehtud wrifandellid ja mõni siiwikene tsitroni sisse ja raputakse peenikeseks lõigatud murulauku ehk roheliisi sibula päälfid pääle.

27. Kala supp teist moodi.

5 naela puhastatud pestud ja tükkideks lõigatud wärsket kala pandakse kastruli sisse ja lihatakse sinna juurde kolm

toopi wett, paar kooritud sibulat, paar loorberlehte, mõni tera pipart ja aru järel soola. Kui tulel keema läheb, siis wõetakse waht ära ja lastakse mõni minut keeda. Kallatakse leem läbi tihke sõela teise kastruli sisse ja lisatakse sinna juurde toop kooritud pestud ja libludeks lõigatud kartohwliid, paar kooritud ja peeniketeks lõigatud sibulat, paar loorberlehte ja mõni tera pipart. Kui pehmeks on keenud siis kallatakse supi tirina sisse ja pandakse ilusaid kala tükkisid sinna juurde. Soowi järel wõib ka selle supi juurde keemise ajal rõõsast piimast ja nisupüüli jahust segatud tummi lisada.

28. Piima supp kimpidega.

Pool toopi rõõska piima, lusika täis wõid ja näpu täis soola lastakse tulel keema minna. Nüüd lisatakse lusikaga segades nii palju manna ehk nisupüüli jahu sinna juurde, et sitte puder keeb. On külmaks läinud siis klopitakse 4 toorest muna sinna juurde. Aetakse nüüd 3 toopi piima, natukese soola ja paari lusika täis wõiga kastruli sees tulel keema ja pandakse lusika otsaga sellest tainast kimpisid sinna sisse, lastakse läbi keeda ja kallatakse supi tirinasse; ehk pandakse pool toopi külma piima, 4 toorest muna, natukene soola ja paar lusika täit jula wõid kausi ja segatakse nii palju nisupüüli jahu sinna juurde, et hapukoore pakune tainas saab ja kui eelnimetatud piim keeb siis pandakse sellest tainast teiste asemele lusikaga kimpisid sinna sisse ja keedetakse läbi.

29. Piima supp riisi ehk saaguga.

1 nael hääd riisi ehk nael walget saagot keedetakse toobi weega pool pehmeks, lisatakse nüüd sinna 3 toopi rõõska piima, weerand naela wärsket wõid ja natukene soola. Lastakse nüüd pehmeks keeda ja kallatakse supi tirina sisse. Soowi järele wõib ka keemise ajal tükkene kaneeli ja paar lusika täit peenikest suhkrut juurde lisada.

30. Piima supp kruubi ehk tangudega.

Nael pärlkruupisid ehk nael häid odra tangu keedetakse toobi wee ehk piimaga pool pehmeks. Lisatakse nüüd weel sinna

juurde 3 toopi rõõska piima, weerand naela wõid ja natukene soola, kui pehmeks keenud siis kallatakse supi tirina sisse. Selle supi juurde antakse wõi sees praetud suitsu sint.

31. Piima supp mafaroni ehk nuudlitega.

Nael peenlasi mafaronisid murtakse lühikesteks tükkideks, keedetakse toobi weega pehmeks, lisatakse kolm toopi rõõska piima, weerand naela wõid ja wähe soola juurde, keedetakse läbi ja kallatakse supi tirina sisse. Kui nuudle suppi tahetakse keeta siis wõetakse nael jõhw-, stern- ehk oma tehtud nuudlid ja keedetakse nii kui mafaronidega.

32. Piima supp keeduwiljaga.

Toop kaunadest puhastatud rohelisti ernid, pool toopi narmasteks lõigatud Türgioa kaunu üks ilus pää diekeste kaupa lõigatud lillekapstaid, korter puhastatud ja libludeks lõigatud noori porgandisi ja korter puhastatud ja siiwideks lõigatud noori kartohwliid pestakse kõik puhtaks ja keedetakse soola weega pea pehmeks, kurnatakse wesi ära ja lisatakse sinna juurde: 4 toopi rõõska piima, weerand naela wärsket wõid ja mao järel soola. Kui nüüd läbi keeb siis kallatakse tirinasse.

33. Piima supp kurbisjega.

3 toopi hästi wäljakasunud, kooritud ja seemne siisust puhastatud kurbisje liblusid keedetakse weega pehmeks, kallatakse õreda sõela pääle ja kui wesi ära nõrgub, siis õerutakse läbi sõela kausi sisse. Keedetakse nüüd 4 toopi piima, weerand naela wõi, poole naela manna ja natukene soolaga ülesse, siis lisatakse see kurbisje puder juurde ja kui veel kord läbi keeb, siis kallatakse supi tirina sisse. Soowi järel wõib suhkrut ja peenikeseks raiutud magusaid mandlid juurde lisada.

34. Mustikmarja ehk tikerberi marja supp.

1 toop puhastatud ja pestud mustikmarju ehk 1 toop puhastatud ja pestud tikerberi marju pandakse kastruli sisse ja lihtatakse sinna juurde: 2 toopi keewa wett, tükkine kaneeli,

siis tsitroni ja niipalju suhkrut, et magus on. Kui nüüd nii kaua keeb, et marjad pehmed, siis segatakse 2 supilusika täit kartohwli jahu korter külma weega ja kallatakse ümber segades selle supi juurde. Kui läbi keeb siis kallatakse supi tirina sisse ja süüakse kuumalt ehk külmalt suhkru- weepakitega, ehk kookidega.

35. Supp sega puuwiljast.

Nael kuivatatud õunu, nael kuivatatud ploomisid, nael aprikosisid ja nael suuri rosinaid pestakse haclega puhtaks ja pandakse kastruli sisse. Lisatakse nüüd sinna juurde: 5 toopi wett, tükk kaneeli, natukene tsitroni koort ja niipalju peenikest suhkrut, et paras magus on. Kui nüüd nii kaua on keenud, et see puuwili pehme, siis segatakse 4 supilusika täit kartohwli jahu poole toobi külma weega, kallatakse segades selle supi juurde ja keedetakse läbi. Süüakse soojalt ehk külmalt.

36. Supp wärsketeist õunadest.

2 toopi kooritud ja libludeks lõigatud hapu õunu pandakse kastruli sisse, lisatakse sinna juurde näpu täis aniis-terasid, tükkine kaneeli, kolm toopi wett ja niipalju suhkrut, et paras magus. Lastakse nüüd niikaua keeda, et õunad pehmed, segatakse siis paar lusika täit kartohwli jahu korter külma weega ja kallatakse ümber liigutades selle supi juurde. Keedetakse läbi ja kallatakse supi tirina sisse. Süüakse külmalt. — Wõetakse faks naela kuivatatud õunu, pestakse puhtaks ja keedetakse niisama suppi kui wärsketest õunadest. Soowi järel võib natukene kuremarja leent wärwitiks juurde lisada.

37. Supp sinimarijades õunadega.

Toop puhastatud ja pestud sinimariju, ja toop kooritud ja libludeks lõigatud hapu õunasid pandakse kastruli sisse, lisatakse sinna juurde: 2 toopi wett, tükkine kaneeli ja mao järel suhkrut. Kui pehmeks keeb siis segatakse 2 supilusika täis kartohwli jahu korter külma weega, kallatakse ümber liigutades selle supi juurde. Kui läbi keeb kallatakse kausi sisse. Söödakse külmalt suhkru saiadega.

38. Supp kuremarjadest klimbi ehk saagoga.

Toop häid kure marju tambitakse puruks, segatakse kolm toopi külma wett juurde ja lastakse wedelik läbi walge linase rätiku kastruli sisse, tehakse suhkruga magusaks, lisatakse tükk kaneeli juurde ja lastakse tuel keema minna. Wõetakse nüüd niisugune klimbi tainas kui nr. 28 piima supi juures on õpetatud ja pandakse lusitaga parajad klimbid selle supi sisse; kui läbi keeb siis kallatakse puhta kausi sisse. Kui see supp keema lähed siis võib nael saago klimpide asemel juurde lisada ja ühes pehmeks teeta. Ka hästi hapust taarist (kaljast) võib nii moodi suppi teeta.

39. See õlle supp.

10 muna kollast segatakse nael peenikese suhkruga kausi sees walgeks. Kaks toopi hääd pudel õlut keedetakse tüki ingweriga üles ja segatakse siis selle suhkruga ja muna juurde; kallatakse kastruli sisse tagasi ja keedetakse kuni hästi tummine on. Keema ei tohi lasta siis lähed kokku. See on hääd kuumalt riiüpida kui kõha on. Wäikejed suhkruga koogid ehk weepakid antakse juurde.

40. Külma liha supp taariga. (Dkruschka).

1 praetud tedre rind, pool naela moorpraadi, pool naela lahjat sea praadi, natukene lamba praadi, pool naela keedetud sinti, weerand naela keedetud keelt, 5 kooritud gurki, 3 keedetud ja kooritud muna ja korter hapu puraweffisid. See kraam lõigatakse kõik peenikesteks libludeks, pandakse supi tirina sisse ja segatakse sinna juurde: korter haput koort, peenikesteks lõigatud tillilehti ja murulauku, natukene soola ja peenikest pipart ja wiimaks weel niipalju hääd haput leiwa taari (kalja), et paras wedel supp saab. Lauale andes tükkine selget jäätust sisse panna.

41. Liha-Selianka.

Weerand naela wõid ja kolm söögilusika täit Moskwa püüljahu ja üks riwitud sibul keedetakse kastruli sees läbi. Kallatakse siis pool toopi kuumat rammuleent nr. 1 sees õpeta-

tud läbi jõhwsõela ümber segades sinna juurde. Lisatakse nüüd veel sinna juurde: 3 lusika täit hapu koort, 3 lusika täit tomati putru, peenikest pipart ja mao järel soola ja keedetakse läbi. Selle aja sees lõigatakse weerand keedetud ja soolatud elaja keelt, weerand naela keedetud sinki, mõni shampinon, weerand naela wafika praadi ja pool korterit segasalatid, kõik väikesteks ernesuurusteks kadilisteks raasukesteks, pandakse selle eespool õpetatud leeme juurde, keedetakse veel kord läbi, raputakse peenikesteks lõigatud murulanku ja tillilehti pääle, lisatakse paar lusika täit sojat juurde ja kallatakse supi tirina sisse. Antakse kohe lauale.

42. Kala-Selianka.

Seda keedetakse niisama kui liha-selianka on õpetatud, muud kui keele asemel võetakse suitsutatud lõhe kala, singi asemel soolatud ja keedetud asjetrinat (stööri) ja praadi asemel praetud wärsket kala, ja liha leeme asemel kuuma kala keeduleent. Sisse wõib hapu purawektsid panna. Ka kala knelli lihaga willitud oliivenid passiwad selle supi juurde.

43. Odra ehk kaera tangu tummi keeta.

Toop ilusaid pestud odra ehk kaera tangu pandakse 3 toobi weega keema. Kui pehmeks ja tummiliseks on keenud siis pandakse suure kausi pääle suur jõhwsõel ja õrutakse see tumm läbi sõela kausi sisse. Nüüd pandakse puhta kastruli sisse ja lisatakse sinna juurde weerand naela wärsket wõid ja aru järel jodla, kui üles keeb ja paras wedel siis kallatakse supi tirina sisse ja lisatakse nael pestud ja pehmeks keedetud kuwatatud ploomisid sinna sisse. See on kosutaw toit haigetele.

44. Odra jahu kõrt.

2 toopi wett, 2 toopi rōōska piima, aru järel soola ja pool naela wõid pandakse kastruliga tulele ja kui keema läheb siis lisatakse niipalju hääd odra jahu segades sinna juurde, et wedel kõrt keeb. Seda jõõdakse kuumalt ja on kosutaw toit.

45. Hapud tangud.

Keedetakse weest soolast ja hääst odra tangudest wedelane puder, kui ära jahtub siis segatakse sinna juurde niipalju hääd haput piiti piima kõige koorega, et wedel supp saab. Seda on suvel hää süüa.

46. Mulgi kama.

2 toopi hääd piiti piima, korter hapu koort ja natukene soola pandakse kaufi sisse ja segatakse niipalju nr. 188 sees õpetatud kama jahu sinna juurde, et paras wedel kört saab. Ka rõõsa piimaga ehk koorega walmistakse seda toitu. Suwisel ajal on see toit wäga jahutaw ja kosutaw.

II. Joostid.

47. Muna joost keedetud kala juurde.

Weerand naela wõid keedetakse 3 söögi lusika täie nisu-püüli jahuga kastruli sees läbi ja kallatakse pool toopi kuuma kala keedu leent läbi sõela segades sinna juurde. Nüüd weel paar lusika täit rõõska ehk hapu koort, jahwt ühest tsitronist ja wiimaks 5 keedetud, kooritud ja libludeks lõigatud muna. Ehk sulatakse $\frac{1}{2}$ Z wärsket wõid kastrulli sees, lisatakse sinna juurde paar lusika täit hapu koort, paar lusika täit kala leent ja wiis keedetud, kooritud ja siiwideks lõigatud muna. Keed mõlemad joostid pruugitakse keedetud kalade juurde.

48. Hollandi joost kala ehk keeduwiljale.

Pool naela wõid ja 3 söögilusika täit Moskwa jahu keedetakse kastruli sees tules läbi. Lisatakse sinna juurde: pool toopi keewa läbi sõela lastud kala keeduleent ehk kui keeduwilja juurde siis keeduwilja leent, kui läbi keeb, siis segatakse sinna juurde weel korter rõõska koort 5 toore muna kollasega segatult ja jahwt ühest tsitronist. Ehk lastakse nael wärsket wõid kastruli sees sulaks minna, lisatakse sinna juurde pool korterit rõõska koort, mõni lusika täis kala ehk keeduwilja leent, jahwt

kahest tsitronist ja 10 toorest muna kollast. Keedetakse nüüd wispliga kõwaste kloopides wäikese tule pääl, et hästi kuum ja tummiline on; keema ei tohi minna siis tõmbab kokku.

49. Kaapre ehk tsitroni joost.

Weerand naela hääd wõid ja 2 peo täit niisupüüli ajhu lastakse kastruli sees läbi keeda, mitte pruuniks lasta minna. Kallatakse sinna juurde toop kuuma läbi sõela lastud kalaleent ehk kui see joost liha söögi juurde pruugitakse siis jeda leent, kus sees liha sai keedetud. Kui läbi keeb siis segatakse weel sinna juurde: paar lusika täit haput koort, ehk pool korterid rõõska koort paari toore muna kollasega segatult, ja weel kolm söögi-lusika täit kaaprid ehk 2 kooritud ja libludeks lõigatud tsitroni.

50. Soe joost heeringast ehk kiludest.

Kui nr. 49 sees õpetatud kaapri joost walmis on keedetud, siis lisatakse sinna juurde: 2 luudest ja nahast puhastatud ja õige peenikefeks rainatud heeringa liha, ehk 3 söögilusika täit läbi jõhwsõela õerutud purgikilu liha. Pruugitakse keedetud kala ehk liha söökide juurde.

51. Külma joost heeringast ehk kiludest.

2 heeringat pestakse, tõmmatakse nahk maha, wõetakse kont wälja ja liha õerutakse läbi sõela kausi sisse ehk rainatakse õige peenikefeks. Lisatakse sinna juurde: korter hapu koort, noa otja täis sinepit ja 3 söögilusika täit ätikat ja kui soowitakse 1 kooritud ja riwitatud sibul. Heringate asemel wõib ka 3 söögilusika täit läbi sõela õerutud joola-kilu liha selle joosti juurde lisada. Seda joosti pruugitakse külma praaditud liha ehk kala söökide juurde.

52. Soe joost mädarõikast.

Keedetakse nr. 49 õpetatud kaapri joost walmis, segatakse siis sinna juurde kaaprite asemel wäikene päälisastsi täis puhastatud ja riwitatud mädarõikast. Antakse kannuga keedetud liha ehk kala söökide juurde.

53. Külm soost mädarõigast.

Pool päalistasfi puhastatud ja riivitud mädarõigast, forter hapu koort, natukene soola ja 3 söögilusika täit ätikat, segatakse kausi sees läbi ja pruugitakse külma kala ja liha söökide juurde. Ehk pandakse päalistasfi täis riivitud mädarõigast, 5 söögilusika täit ätikat, paar lusikatäit peenikest suhkrut ja natukene soola kaussi, segatakse läbi ja pruugitakse eesõpetuse järele.

54. Soe soost sinepist.

Walmistatakse nr. 49 sees õpetatud kaapri soost ja lisatakse kaaprite asemel 3 theelusika täit sinepit sinna sisse.

55. Külm soost sinepist.

Korter haput koort, 3 theelusika täit sinepit, 4 söögilusika täit ätikat ja aru järel soola segatakse kausi sees läbi. Ehk pandakse, pool korterit ätikat, theelusika täis sinepit, 1 kooritud ja riivitud sibul ja natukene soola kaussi ja segatakse läbi. Soovi järele võib ka viimase soosti juurde söögilusika täis prowangser õli ja paar toorest muna kollast segada. Paar lusika täit peenikeseks raiutud sega-salatid võib ka juurde lisada. Meid soostisid pruugitakse üle walamiseks puhastatud heeringate, kiludele ja filmudele. Ehk antakse külma kalade juurde.

56. Soe soost sinepist.

Pool naela võib ja viis kooritud ja peenikeseks lõigatud sibulat keedetakse kastruli sees tuel läbi. Segatakse nüüd sinna juurde: 3 söögilusika täit nisupüüli jahu, pool toopi kuuma kala ehk liha keeduleent, paar lusika täit hapu ehk rööska koort ja arujärel soola. Lastakse läbi keeda ja prungitakse kala ehk liha söökide juurde. Ehk praetakse pool naela võib panni pääl pruuniks ja küpsetakse sääl sees 5 kooritud ja libludes lõigatud sibulat pruuniks ja pehmeks. Lisatakse nüüd weel sinna juurde: paar lusika täit pruuni praadi soosti, forter hapu ehk rööska koort ja aru järel soola, kui läbi keeb, siis pruugitakse üle walamiseks praetud liha, kala ehk heeringate juurde.

57. Külm soost sibulatest.

5 kooritud ja peenikeseks järwitud sibulat, korter hapu koort, kolm lusika täit ätikat, noa otja täis sinepit ja natukene soola pandakse kausi sisse ja segatakse läbi. Pruugitakse ülewalamiseks puhastatud heeringate kilude ja filmudele.

58. Soost seentest.

Beerand naela wõiga keedetakse 4 söögilusika täit nisupüüli jahu läbi. Segatakse nüüd sinna juurde: pool toopi kuuma läbi sõela lastud kala ehk lihaleent, paar lusika täit haput ehk rööska koort, aru järel soola ja korter libludeks lõigatud shampignonisid, murchlid ehk borawikka. Neid peab esiteks hoolega pesema. Siis soolaweega keetma ja kuivaks pigistama. Soowi järel võib veel sahwit ühest tsitronist ja paar toorest muna kollast selle soosti juurde segada.

59. Soost wähkidest.

Keedetakse niisama moodi soost kui nr. 58 seene soost sai õpetatud. Lisatakse nüüd seente asemel sinna juurde: 5 lusika täit nr. 24 sees õpetatud wähi wõid ja päalistassi täis puhastatud wähi liha. Pruugitakse keedetud kala ja keedetud liha söökide juurde.

60. Peki soost.

Nael raswast suitsu sinki ehk soolatud sea liha lõigatakse neljandatulisteks raasukesteks ja pandakse kastruli sisse. Lisatakse sinna juurde paar kooritud ja peenikeseks lõigatud sibulat, paar lusika täit wõid ehk searaswa ja lastakse tule pääl pruuniks restida. Segatakse nüüd sinna juurde 3 lusika täit nisupüüli jahu, pool toopi lihaleent, paar lusika täit haput koort ehk rööska piima, peenikest pipart ja aru järel soola. Soowi järel võib ka natukene ätikat ja peenikest suhkrut juurde lisada. Kui läbi keeb, siis pruugitakse kasteks keedetud kartohwlite juurde ehk ülewalamiseks soolaweega keedetud erneste ehk ubadele.

61. Kartohwli kaste.

Pool naela soolatud sea pekki lõigatakse wäikesteks libludeks ja praetakse paari kooritud ja peenikeseks lõigatud sibula ehk

natukene peenikeseks lõigatud sibula päälse ehk peenikeseks järwitud murulauguga panni pääl pruuniks. Lisatakse veel sinna juurde: 4 söögilusika täit nisupüüli jahu, näpu täis peenikest pipart, soola ja pool toopi lihaseent, wett ehk rööska piima. Kui ümber segades läbi keeb, pruugitakse keedetud kartohwlite kasteks.

62. Kartohwli kaste teist moodi.

3 kooritud ja peenikeseks lõigatud sibulat, 3 luudest ja nahost puhastatud ja peenikeseks lõigatud heeringat praaditakse panni pääl poole naela sea raswaga pehmeks. Lisatakse nüüd sinna juurde: 3 söögilusika täit nisupüüli jahu ja nii palju rööska piima, et kaunis paks soost keeb. Selle soosti sisse wõib ka natukene peenikeseks lõigatud ja panni pääl pruuniks restitud sinki ja paar lusika täit haput koort lisada.

63. Külma prowangser-õli soost.

2 toorest muna kollast, theelusika täis sinepit ja näpu täis peenikest soola pandakse ümarguse põhjaga kausi sisse. Kallatakse nüüd tilga kaupa ja puulusikaga ehk wispliga hästi kõwasti floppides korter hääd prowangser-õli sinna juurde. See soost peab nii kui wõi paksums minema. Segatakse siis veel sinna sisse: sahwt ühest tsitronist ja paar lusika täit ätikat, mõlemad tilga kaupa, muidu tõmbab kokku. Soowi järele wõib veel selle soosti juurde paar lusika täit kaaprit ehk libludeks lõigatud segasalatid segada. Seda soosti pruugitakse keedetud külma kalade ja restitud sooja kalade ehk wähi liha juurde.

64. Würtzi ätik. (Marinade.)

3 kooritud ja wiiludeks lõigatud sibulat, söögilusika täis pipra teri, mõni loorberleht, mõni tera Inglis würtzi ja pool toopi ätikat pandakse kastruliga tulele, kui keema läheb siis kallatakse kausi sisse ja lastakse külmaks minna. Seda pruugitakse ülekallamiseks leotatud ja puhastatud heeringate ehk restitud kaladele. Soowi järel wõib ka üks sellerii, paar peterjeli, paar porgandit ja pool kaali, kui neid kooritakse, pestakse, jäpilise noaga kõiksugu libludeks lõigatakse ja soolaweega pehmeks

keedetakse, selle ätita sees ühes keeta. Kui seda ätikat ülewalamiseks wärskte kaladese pruugitakse, siis lisatakse natukene soola juurde.

65. Magus jooft marja jahwtist.

Toop kuremarju (jõhwikaid) ehk toop punaseid sõstraid kitsutakse kausi sees õige pudrule, segatakse kaks toopi keewa ehk külma wett sinna juurde ja kallatakse see wedelik lähi puhta walge linase rätiku kastruli sisse. Kui kõik läbi on nõrgunud siis tehakse juhkruga magusaks, lisatakse tükkine kaneeli ja tšitroni koort maoks juurde ja lastakse nüüd tulel keema minna. Segatakse nüüd kolm söögilusika täit kartohwli jahu, korter külma weega ja kallatakse ümber liigutades, et mitte tükkisid juurde ei jää, selle soosti sisse. Kui läbi keeb siis kallatakse kausi sisse ja pruugitakse magusa söökide juurde.

66. Magus jooft marjadeist.

Pandakse toop kiwidesst puhastatud kirjimarju ehk toop muste sõstraid kastruli sisse, lisatakse sinna juurde toop keewa ehk külma wett, tehakse juhkruga magusaks, tükkine kaneeli sisse ja lastakse tulel keema minna. Segatakse nüüd lusika täis kartohwli jahu poole korteri külma weega ja kallatakse ümberliigutades selle soosti juurde. Kui läbi keeb, siis kallatakse kausi sisse. Pruugitakse magusa pudru ja pudingite juurde.

67. Magus jooft punaieist marjawiinast.

Pool toopi punast marjawiina ja pooltoopi wett pandakse kastroliga tulese, lisatakse tükkine kaneeli juurde tehakse juhkruga magusaks ja lastakse keema minna. Nüüd segatakse kaks söögilusika täit kartohwli jahu korter külma weega ja kallatakse segades selle soosti juurde. Kui ülesse keeb, siis kallatakse kausi sisse ja pruugitakse magusa söökide tarwis.

68. Magus jooft walgest marja wiinast.

10 muna kollast õrutakse poole naela peenisele juhkruga kausi sees läbi, sedatakse nüüd sinna juurde korter walget marja wiina, pool õlle klaasi Madeira wiina, jahwt kahest tšitronist ja õlle klaasi täis wett. Kallatakse tinutatud kastruli sisse ja

keedetakse puuwispliga kõvasti segades väikese tule pääl nii kaua, et hästi tummiline ja wahul on. Keema ei tohi laste, siis tõmbab kokku. Pruugitakse magusa söökide juurde.

69. Magus soost sokuladist ehk waniljest.

Toop rõõska koort keedetakse tahwel riivitud sokuladiga kastruli sees tulel läbi; 10 muna kollast örutakse weerand toobi peenikese suhkruga kausi sees lusikaga wahule, kallatakse see keenuud koor segades sinna juurde ja siis jälle kastruli sisse tagasi. Keedetakse nüüd puuwispliga kõwaste floppides väikese tule pääl, et hästi tummiline ja wahul on. Keema ei tohi lasta, siis tõmbab kokku. Seda soosti pruugitakse pudingite ja magusa söökide üle walamisjeks. Sokuladi ajemel võib ka suur kang lõhki tõmmatud waniljet võtta.

70. Magus soost keeduwilja juurde.

Pool toopi rõõska koort, weerand naela wärsket wõid, 10 muna kollast ja weerand naela peenikest suhkrut pandakse tinutatud kastruliga tulele ja keedetakse puuwispliga kõwasti floppides, et hästi tummiline ja wahul on. Keema mitte lasta, siis tõmbab kokku. Seda soosti pruugitakse, keedetud lillekapsaste, keedetud spargelite ja mõne muu keedetud keeduwilja juurde.

III. Soojad söögid kaladest ja wähkidest.

On kaladel filmad punnis ja hästi selged ja lõpused punased, siis on nad wärsked. Wanadel kaladel on filmad tuhnid, pää sisse wajunud ja lõpused hallid ja on söögi tarwis kõlbmatad ja terwisele kahjulikud. Ka pääle kudemist on kalad lahjemad ja maole halvemad.

71. Keedetud judak muna soostiga.

5 naelane wärsk judak kaabitakse soomustest puhtaks, lõigatakse kõht lõhki, wõetakse sisefond wälja, pestakse see kala

külma weega hoolega puhtaks. Lõigatakse nüüd poole naela juurusteks tükkideks ehk pandakse terwelt laia kastroli sisse, walatakse nii palju wett juurde, et üle kala tuleb, lisatakse soola, tera pipart, paar loorberlehte, paar kooritud sibulat ja mõni tera Inglis würtsi juurde ja lastakse tules keema minna. Wõetakse waht ära ja kui küpsiks on keenud, siis pandakse ilusasti liina pääle, kooritud ja soola weega keedetud kartohwliid ümber ja ehitakse rahelise peterseli lehtedega ära. Muna soost keedetakse niimoodi sinna juurde kui nr. 47 sees on õpetatud. Ka kõiki teisi suuremaid wärskleid kalu võib keedetult muna soostiga niimoodi süüa.

72. Praaditud judak.

Soomustest puhastatud judakul lõigatakse kõht lõhki, wõetakse sisefond wälja, lõigatakse nüüd wäikesteks tükkideks, pestakse puhtaks, pandakse kausi sisse ja raputakse natukene soola pääle. Nüüd weeretakse neid esiteks nisupüüli jahu ja siis toore klopitud muna ja peenikese riiwjaia sees ümber ning praetakse kuuma jula raswa sees panni pääl pruuniks ja küpsiks, pandakse liina pääle, kartohwli puder ehk praetud kartohwliid kõrwale ja walatakse pruuniks praetud wõid üle. Ehk praetakse selle wõi sees paar kooritud, libludeks lõigatud sibulat küpsiks, lisatakse natukene nisupüüli jahu, paar lusika täit wett ja paar lusika täit hapu koort ehk rööska koort juurde, kui läbi keeb siis kallatakse üle kala, ehk antakse kannuga juurde. Sina äär pühitakse puhtaks ja ehitakse rohelise peterseli ehk jelleri lehtedega ära. Selle õpetuse järele võib ka teisi wärskleid kalu walmistada.

73. Keedetud latifa kala mädarõika soostiga.

Wõetakse wärsk latifas, lõigatakse terawa noaga soomused maha, wõetakse sisefond wälja, pestakse puhtaks, lõigatakse wäiklasteks tükkideks ehk jäetakse terweks ja keedetakse weega, kuhu soola, paar kooritud sibulat, mõni tera pipart ja paar loorberlehte juurde on lisatud, küpsiks. Pandakse nüüd liina pääle, kooritud ja soola weega keedetud kartohwliid ümber, ehitakse siis peterseli lehtede ja tsitroni siinwidega ära ja antakse

nr. 52 sees õpetatud soe ehk nr. 53 sees õpetatud külm mäda-
rõika soost kannuga juurde. Ka jula wõid wõib üle walada.
Niimoodi wõib ka teisi kalu süüa; karssid, ihas, säinas ja turwas.

74. Braaditud latif.

On latifa kala puhastatud, pestud ja natukene werisoolas
oluud, siis walmistakse niisamamoodi kui praetud sudak nr. 72
on õpetatud. Braadimise tarwis wõib ka wäikjemaid latifaid wõtta.

75. Keedetud ihas kaapri ehk tsitroni soostiga.

Hoolega puhastatud ja pestud ihasse kala keedetakse nii
moodi walmis kui nr. 73 latifa kala on õpetatud. Juurde
antakse nr. 49 sees õpetatud tsitroni ehk kaapre soost. Ka
wõib soowi järel teist soosti selle kala juurde anda nii kui
külma mädarõika, muna ehk sooja seenesoosti.

76. Braaditud ihas ehk turwas.

Keitmise juurusega ihas ehk turwas tehakse hoolega puh-
taks, pestakse ära ja pandakse werisoola. Edespidine walmis-
tamine on niisama kui nr. 72 praetud sudak on õpetatud.

77. Purifa (haug) kala praadida ehk keeta.

Tarwilik jagu wärskleid purifa kalu puhastakse, pestakse
ja keedetakse nii kui keedetud latifa kala on õpetatud. Juurde
antakse kannuga nr. 47 õpetatud munasoost ehk nr. 54 õpeta-
tud soe sinepi soost. Ehk neid lõigatakse wäiklasteks tükkideks,
pandakse kastrolis sisse, lisatakse soola, paar tera pipart, üks
loorberleht, paar kooritud ja libludeks lõigatud sibulat, 1
kooritud ja süwideks lõigatud sellerii ehk petersel, paar lusika
täit wõid ja nii palju rööska piima, et kalad kaetud on, sinna
juurde. Kui keema läheb siis wõetakse waht ära ja tehakse
natukene külmast piimast ja nisupüüli jahust tummi juurde.
Kui läbi keeb siis kallatakse sügawa liua sisse ja antakse koori-
tud soolameega keedetud kartohwliid kõrwaliseks. Praadida wõib
jeda kala ka nii kui nr. 72 praetud sudaku kala on õpetatud.

78. Keedetud ahwenad ehk linaskid.

Kaabitakse neil kaladel riivi ehk noaga soomused maha, wõetakse sisekond wälja, pestakse puhtaks ja keedetakse tarwilist jagu weega, kus soola, tera pipart, paar kooritud sibulat ja paar loorberlehte juurde lisatakse, walmis ehk küpsaks. Kui neid lina pääle pandakse siis seatakse kooritud ja soola weega keedetud kartohwliid ümber, ehitakse peterjeli lehtedega ära ja antakse soe muna ehk kaapre soost, ehk külm mädarõika soost kannuga juurde. Ka wõib neid kalu piima sees keeta nii kui nr. 77 sees purika kala on õpetatud.

79. Praaditud ahwenad ehk linaskid.

Kui neil kaladel riivi ehk noaga soomus maha on kaabitud, sisekond wälja wõetud, puhtaks pestud ja paar tundi soolatud, siis praaditakse neid niisama kui praaditud sudaku kala on õpetatud.

80. Praaditud kameljad (putid) ehk praaditud kogred.

Neil kaladel kaabitakse noaga soomus maha, wõetakse sisekond wälja, pestakse liha puhtaks ja pandakse neid kausi sisse natukene soola pääle raputades. Paari tunni pärast weeretakse neid nisupüüli jahuga kofku ja praetakse kuuma raswa sees panni pääl pruuniks ja küpsaks. Pandakse lina pääle, kooritud ja soola weega keedetud kartohwliid ehk kartohwli puder juurde ja walatakse pruuniks praetud wõid üle. Ehk tehakse sibula soost sinna juurde kui praaditud sudaku kalal. Ka wärskeid ehk soola heeringaid wõib nii praadida.

81. Lõhe kala keeta ehk praadida.

Wõetakse 5 naela lõhe kala, kaabitakse soomus ära, sisekond tõmmatakse wälja, kui marja sees on see pandakse paigale ja tehakse rooga nii kui eespool saab õpetatud. Liha lõigatakse väikesteks tükkideks ehk jäetakse terweks. Müüd keedetakse nii kui keedetud latika kala on õpetatud, pandakse lina pääle, kooritud ja soolaweega keedetud kartohwliid ümber, ehitakse tšitroni

siivide ja roheline peterjeli lehtedega ära ja antakse nr. 48 sees õpetatud Hollandi soost kannuga juurde. Soovi järele võib ka kaapre, muna ehk külma mädarõika soosti juurde anda. Braadimine on nii kui praetud sudaku kala sai õpetatud.

82. Braaditud ehk keedetud angerjas.

Suur elaw angerjas pistetakse keema wee sisse, wõetakse nüüd wälja ja kaabitakse noaga must naha kord maha, ehk lõigatakse kaela ümbert nahk lahti ja tõmmatakse nii kui tupp ära. Wõetakse sisekond, nii et japp katti ei läha wälja, lõigatakse liha lühikesteks tükkideks, pestakse hoolega puhtaks, pandakse kausi sisse ja raputakse soola pääle. Paari tunni pärast pandakse kastruli sisse, lisatakse soola, paar loorberlehte, mõni tera pipart, paar kooritud sibulat ja niipalju külma wett juurde, et üle kala on, kui keema läheb siis wõetakse waht päält ära ja lastakse küpsiks keeda. Pandakse nüüd liua pääle, kooritud soola weega keedetud kartohwolid juurde. Ehitakse tsitroni siivide ja peterjeli lehtedega ära ja antakse see kaapre soost ehk külma mädarõika soost juurde. Braadimine on niimoodi: sulatatakse pannil kuumaks, pandakse need kala tükiid kuivalt sinna juurde ja praetakse pruuniks ja küpsiks, pandakse liua pääle, ehitakse tsitroni siivide ja roheline peterjeli lehtedega ära. Juurde antakse kannuga külma mädarõika soost ehk nr 63 õpetatud õli-soost.

83. Keedetud lutsu kala.

Pistetakse see kala üheks minutiks keema wee sisse, kaabitakse nüüd must nahk maha, wõetakse sisekond wälja, lõigatakse liha wäiklasteks tükkideks, pestakse puhtaks ja pandakse kastruli sisse. Nüüd lisatakse sinna juurde: soola, tera pipart, paar loorberlehte, paar kooritud ja siivideks lõigatud sibulat, tükkene wõid ja niipalju wett ehk weel parem rööskä piima, et kala kaetud. Kui keema läheb siis kaks sõõgilusika täit niisupüüli jahu korter külma piimaga segada ja ümber liigutes selle kala juurde kallata. Kui läbi keeb, siis kallatakse sügawa walge liua sisse ja raputakse peenikeseks lõigatud murulauku, sibula pääljid ehk peterjeli lehti pääle. Lutsu maks keedetakse ka ühes.

Soowi järel võib ka seda kala nii moodi keeta kui keedetud sudaku kala, siis antakse üks köik mis soosti kannuga juurde ehk ka nii praadida kui praetud sudak sai õpetatud.

84. Praetud rääbised ehk järjed.

Tarwilik jagu neid kalakesi, kui neid on puhastatud, pestud ja soolatud, weeretakse niisupüüli jahuga kofku ja praetakse kuuma raswa sees panni pääl pruuniks ja küpsjeks, pandakse liua pääle, walatakse pruuniks praetud wõi üle ja antakse kartohwli puder ehk praetud kartohwliid juurde. Neid võib ka jüte pääl ümber käänates küpsutada. Siis antakse õli soost ehk hapu salat juurde. Kui neid kalu nii keedetakse kui ahwenaid, siis antakse soola weega keedetud kartohwliid ja sula wõid juurde.

85. Kala kotlet.

Kaks naela lundest ja nahast puhastatud wärsket toorest kala liha aetakse kaks korda läbi liha masina, ehk raiutakse õige peenikeseks, lisatakse sinna juurde soola, 3 kop. eest leotatud saia, peenikest pipart, paar toorest muna, 1 kooritud peenikeseks lõigatud sibul, paar lusika täit sula wõid ja natukene rööska koort ehk piima. Segatakse segi ja aetakse weel kord läbi masina. Wormitakse parajad õhukesed kotletid, weeretakse püüli jahu ehk riisjaia sees kofku ja praaditakse raswa sees panni pääl pruuniks ja küpsjeks. Pandakse liua pääle ja kartohwli puder juurde. Sinna üle walatakse pruuniks praetud wõid, ehk keedetakse soosti nii kui praetud sudaku juures on õpetatud.

86. Wähkide keetmine.

Sada elawad wähi pestakse mitme wee läbi puhtaks ja pandakse kastrolis sisse, lisatakse peo täis kõõmlid, tilli warfi, tublisti soola ja niipalju keewa wett juurde, et kaetud on. Kui arwata kümme minutid pääle keema mineku on keenu, siis tõstetakse kõige weega kõrwale. Neid jõõdatse soojalt ehk külmalt wõi ja leiwaga.

87. Wähid ernestega.

Loop kõtradest puhastatud wärskaid rohelisti erneid keedetakse soola weega pehmeks, wesi kurnatakse ära ja segatakse

sinna juurde wiis lusika täit wähi supi juures õpetatud wähi wõid, ja puhastatud wähi liha. Ehitate wõi sees praetud saia wiiludega ära.

IV. Road keeduwiljast ja seenedest.

88. Wärsked, erned ehk Türgioad.

Pool toopi kõdradest puaastatud rohelisti erneid ehk sada libludeks lõigatud Türgioa kaunu keedetakse keewa wett pääle kallates ja soola juurde lisades pehmeks, kallatakse wesi ära ja lisatakse sinna juurde: weerand naela wärsket wõid, supi tufika täis peenikest suhkrut ja pool korterid seda wett, kus need erned ehk oad keedetud. Soowi järele wõib ka röösfast koorest ja nisupüüli jahust tummi juurde lisada, siis keedetakse weel läbi ja raputakse lusika täis peenikeseks lõigatud peterseli lehti sisse. Prungitakse liha söökide juurde.

89. Kuivatatud suhkru erned.

Pool naela pestud, kuivatatud suhkru ernid keedetakse weega pehmeks, wesi kallatakse ära ja lisatakse sinna juurde: weerand naela suhkrut, weerand naela wõid, soola ja korter rööska koort lusika täis nisupüüli jahuga segatult. Kui läbi keeb siis prungitakse liha söökide juurde.

90. Puder wana ernestest.

Toop pestud kollaseid wanu ernid keedetakse weega pool pehmeks. Kallatakse wesi ära ja lisatakse sinna juurde toop rammuleent, soola ja weerand naela wõid. Lastakse nüüd õige pehmeks pudruks keeda, õerutakse läbi jõhwsõela, pandakse kast-ruli tagasi ja klopitakse sinna juurde niipalju rööska koort, et paras puder saab, lisatakse paar lusika täit suhkrut sisse ja lastakse weel kord läbi keeda. Prungitakse soolatud ja keedetud sea ehk elaja liha juurde.

91. Soolatud Türgiube teeta.

Toop soolatud Türgiube pestakse suure weega puhtaks ja keedetakse nüüd wett wahetades, et pehmed on ja mitte soo-

lased ei ole. Weski kallatakse ära ja lihtatakse siis sinna juurde: faks lusika täit suhkrut, weerand naela wõid, korter röösta koort ja lusika täis nisupüüli jahu. Segatakse läbi ja lastakse üles keeda. Pruugitakse ahju-jänesse, elaja kotleti ja lamba praadi juurde.

92. Pärl-va keetmine.

Bestakse ja leotakse toop pärlube mõni tund, pandakse siis kuiwalt kastrolli ja lihtatakse sinna juurde soola, pool naela wõid ja niipalju wett, et oad kaetud on. Lastakse nüüd wahete pääl ümbersegades pehmeks keeda. Segatakse weel sinna juurde mao järel ätikat ja peenikest suhkrut. Kui weel läbi keewad ja tummilised on siis pruugitakse liha söökide juurde. Meist wõib ka läbi sõela õerudes nii kui wanast ernestest putru keeta.

93. Keedetud naerid ehk kaalikad.

Toop kooritud ja neljakandilisteks tükkideks lõigatud naerid ehk kaalikaid pestakse puhtaks ja keedetakse soola weega pehmeks. Kallatakse wesi kaussi sisse. Siis segatakse korter röösta piima lusika täis nisupüüli jahuga, kallatakse nende kaali ehk naeriste juurde ja lihtatakse weel sinna juurde paar lusika täit wõid, lusika täis suhkrut, natukene seda kaali keedu wett ja näputäis peenikeseks lõigatud peterjeli lehti. Kui läbi keeb siis pruugitakse liha söökide juurde. Ehk neid malmistatakse järgmiselt: On need kaalikad ehk naerid kooritud, pestud ja katki lõigatud, siis praetakse weerand naela peenikest suhkrut kastrolli sees hele pruuniks, lihtatakse sinna paar lusika täit wõid $\frac{1}{2}$ toopi läbi sõela lastud lihaleent ehk wett, need naerid ehk kaalikad ja aru järel soola, kaetakse tinni ja lastakse ümberseg. pehmeks keeda.

94. Hapu kapsaste keetmine.

Pandakse toop häid järwkapsastaid ehk toop peenikeseks lõigatud autatud kapsaid kastrolli sisse, lihtatakse sinna juurde: pool naela sea ehk ani raswa, toop wett ja näputäis suhkrut, lastakse pikkamesi pehmeks keeda ja segatakse weel sinna sisse lusika täis nisupüüli jahu ehk selle asemel kolm juurt kooritud ja riinitud toorest kartohwlit. Kui läbi keeb siis pruugitakse anipraadi, seapraadi ehk sea karbonadi juurde.

95. Hapud kapsiad tangudega.

3 naela sea liha, 2 toopi hapu kapsaid ja 3 toopi wett lastakse kastrolis sees läbi keeda, lisatakse nüüd sinna juurde toop odra tangu, siis keedetakse pikkamesti ahjus ehk wäikese tule pääl wahete pääl ümbersegades õige pehmeks ja paksuks pudruks.

Magus hapud kapsjad.

Suur kõwa puhastatud wärske kapsa pää järwitakse noaga hästi peenikesteks narmasteks, pandakse kastrolis sisse ja lisatakse sinna juurde: paar lusika täit sea ehk ani praadi raswa, soola, pool toopi wett, kolm kooritud ja libludeks lõigatud hapu õuna, 3 söögilusika täit suhkrut ja pool korterit ätikat. Keedetakse hästi pehmeks ja segatakse weel sinna juurde: 2 söögilusika täit nisupüüli jahu ehk selle asemel neli suurt kooritud ja riwitud toorest kartohwlist. Kui läbi keeb siis pruugitakse sea, ani ja pardi praadi ehk praad worstide juurde. Nii moodi wõib ka punaseid kapsaid jänesele praadi juurde keeta.

97. Lille kapsa keetmine.

Tarwilik jagu lehtedest puhastatud lillekapsa päid keedetakse soolaweega pehmeks, pandakse kuitwast liua pääle liha juurde ehk niisama ja walatakse pruuniks praetud wõiga, lus natukene peenikest riiswajua juurde on lisatud, ehk nr. 48 sees õpetatud Hollandi ehk nr. 70 sees õpetatud walge magusa soostiga üle. Neid pruugitakse liha söökide juurde ehk niisama söödud.

98. Porgandi keetmine.

Wõetakse toop puhastatud, pestud ja wäikesteks tükkideks lõigatud noori ehk wanu porgandisi ja walmistakse niisama moodi kui keedetud naeriste ja kaalide juures on õpetatud. Neid pruugitakse liha söökide juurde.

99. Spargelite walmistamine.

Nael jämedaid pehmeid lühikesi päädega spargelid kooritakse nii naht maha, et pääd terweks jääwad. Nüüd seotakse niidiga neljaks kimbuks ja keedetakse soolaweega pehmeks. Pandakse, kui niit ümbert ära on wõetud, liua pääle. Neid söö-

dakse jula wõi ehk nr. 48 sees õpetatud Hollandi soostiga ehk nr. 70 sees õpetatud magusa soostiga. Kui neid liha söökide juurde antakse, siis walatakse jula wõiga üle.

100. Spinati puder.

Keedetakse nii palju noori pestud spinati lehti keewa wett juurde lisades pehmeks, et kui neid kuiwalt läbi jõhwsõela õerutakse, pool toopi putru saab. Nüüd keedetakse weerand naela wõid 3 söögilusika täis Mostwa jahuga kastrolis sees läbi, segatakse sinna juurde 4 lusika täit hapu ehk rööska koort, theelusika täis suhkrut, soola, näpu täis peenikest pipart ja see spinati puder. Kui läbi keeb, siis pruugitakse liha söökide juurde. Ehk pandakse liua pääle ja sinna otja wõi sees praetud ehk keedetud ja kooritud mune.

101. Kastanjaid keeta ehk küpjetada.

Nael wärskaid kastanjaid keedetakse ära ja kooritakse mõlemad koorred nii maha, et terweks jääwad. Nüüd lastakse pool naela peenikest suhkrut kastrolis sees tulel pruuniks restida, lisatakse sinna juurde korter wett, paar lusika täit wõid, soola ja need kooritud kastanjad. Keedetakse nüüd nii, et terweks jääwad ja pehmed on. Neid pruugitakse kalkuni praadi, kana praadi ja kana kotleti juurde. Neid võib ka hästi pudrule keeta ja läbi sõela õeruda ja siis rööska koort juurde lisades pudruks keeta. Suhkrut siis mitte pruuniks teha. Neid keedetakse ka koorega pehmeks ja sööakse wärskes wõiga. Lõigatakse ka neil terawad otsad noaga lõhki, pandakse panni pääle, raputakse tublisti soola pääle ja küpjetakse ahjus pehmeks. Ka neid sööakse wärskes wõiga.

102. Soolaweeaga keedetud kartohwliid.

Kaks toopi tooreid kooritud ja pestud wanu ehk noori kartohwliid pandakse kastruli sisse, lisatakse soola juurde ja kallatakse nii palju keewa wett pääle, et üle kartohwlite on. Keedetakse pehmeks, kallatakse weži ära ja lastakse wael paar minutit kuiwalt tulel olla, siis lähewad jahujeks. Neid pruugitakse kuumalt tõikjugu söökide juurde. Ehk sööakse wärskes wõi ja heeringaga.

103. Kartohwli puder.

Geetüis õpetatud soolaweega keedetud kartohwliid õerutakse kuumalt läbi sõela eht tambitakse nuiaga peenikeseks, pandakse kastruli sisse ja segatakse sinna juurde: weerand naela jula wõid ja pool toopi rõõska piima. Keedetakse kõwa segamise all weel kord kuumaks. Selle pudru sisse wõib ka weel libludeks lõigatud ja ühe peenikeseks lõigatud sibulaga panni pääl läbi praetud sea pekki segada, siis söödatakse hapu piimaga.

104. Praetud kartohwliid.

Tarwilik jagu tooreid kooritud ja pestud kartohwliid pandakse panni pääle, raputakse soola pääle, segatakse jula raswa eht wõid juurde ja küpsetakse ahjus, wahel ümbersegades pruuniks ja küpseks. Eht kooritakse tarwilik jagu koorega keedetud kartohwliid puhtaks ja praetakse tuel panni pääl ümbersegades ja soola juurde lisades wõi eht raswa sees pruuniks.

105. Kartohwliid rõõja piima sees keeta.

Toop tooreid kooritud ja pestud kartohwliid lõigatakse siiwideks, keedetakse soolaweega pool pehmeks, kallatakse wesi ära ja lisatakse sinna juurde; lusika täis wõid, pool toopi rõõska piima ja peenikeseks lõigatud peterseli lehti. Keedetakse nüüd pehmeks. Soowi järel wõib ka nende kartohwlite juurde wiimaks natukene libludeks lõigatud heeringa liha lisada.

106. Kortjunäriwid keeta.

Rael neid muste juurefesi kaabitakse hoolega puhtaks, lõigatakse lühikesteks tükkideks ja keedetakse soolaweega pehmeks. Walmistakse nüüd nr. 48 sees õpetatud Hollandi soost eht nr. 70 sees õpetatud walge magus soost ja pandakse need juured kuivalt sinna sisse ja tehakse weel wähe kuumaks. Eht keedetakse õige jämedaid juurefesi ja kui kuivalt ära jahtuwad, siis weeretakse neid esiteks Moskwa jahuga ja siis toore muna ja peenikese riwjaia sees kokku ja praetakse sügawa hästi kuuma raswa sees pruuniks. Neile antakse ka nr. 48 sees õpetatud soost kannuga juurde.

107. Stoowitud päfad. (Vorawitud).

Puhastakse need seened mustast ja usfitanud jagudest, lõigatakse väikesteks tükkideks, pestakse puhtaks ja keedetakse weega läbi ja lastakse siis sõela pääl kuivaks nõrguda. Keedetakse iga poole toobi seente jaoks weerand naela wõiga kaks kooritud ja peenikeseks lõigatud sibulat ja näpu täis nisupüüli jahu läbi, lisatakse sinna juurde: soola, peenikest pipart, korter hapu koort ja need seened ning lastakse weel kord läbi keeda. Neid pruugitakse liha söökide juurde ehk söödakse soolaweega keedetud kartohwlitega.

108. Keedetud oonijad. (Morcheln).

Need on wäga liiwased ja peab neid mitme suure weega pesema. On nad pestud, keedetud ja peenikeseks lõigatud, siis walmistakse neid täielikult nii moodi kui stoowitud päfad. Ka pruukimine on niisama.

109. Soolatud seente stoowimine.

Wõetakse hää jagu kase, haawa, lepa ehk rida seeni, puhastakse ja pestakse hoolega ära ja keedetakse õige suure soola wee sees läbi. Pandakse nüüd kuivalt walge linase koti sisse, seotakse suu kinni, pandakse kahe laua wahele ja õige raske kivi pääle, et wiha weft wälja nõrgub. Nüüd lõigatakse neid peenikeseks libludeks. Keedetakse siis paar kooritud ja peenikeseks lõigatud sibulat wõi ehk sea raswa sees läbi, pandakse need seened, pool toopi hapu koort, peenikest pipart ja soola sinna juurde ja keedetakse weel läbi. Ka wõib libludeks lõigatud ja panni pääl pruuniks restitud sea liha ehk sinki juurde lisada. Söödakse kartohwlitega.

V. P r a a d i d.

110. Praadijid lauale anda.

Söödakse praadi soojalt, siis lisatakse soosti juurde õpetuste järele jahu, koort ja muud kraami, kõrwaliselt keeduwilja; salatid ja muud meelepärasiit rooga. Söödakse aga külmalt,

fiis ei lijata soostide juurde mitte jahu, waid lastakse soost läbi jõhwõela ehk walge linase rätiku, wõetakse rasw päält ära, tehakse soolale parajaks, ja kui arwatakse, et soost küllalt ei tardu, siis sulatakse paar lehte walget shelatini selle kuuma soosti sees ära. On nüüd praad külm ja soost ära tardunud, siis lõigatakse praad terawa noaga õhukesteks siiwideks, pandakse ilusasti liua pääle ja ehitakse päält tardunud soosti ja ümbert peterjeli lehtede ja ilusti wälja lõigatud keedetud peedi ehk hapu gurgi wiiludega ära. Salat antakse juurde. Ka on parem kui liha, mis praadide juurde pruugitakse paar päewa seisnud on. Sest koguni wärskelt tapetud liha tõmbab kokku ja on wintske.

111. Wasika praad.

Walge lihaga wasika kints leotakse tund aega külma wee sees, pestakse puhtaks, pandakse panni pääle, walatakse wähe sula wõid üle, raputakse soola pääle, kallatakse paar lusika täit wett ehk lihaleent alla ja pistetakse kuuma ahju. Kui liha päält ja soost panni pääl pruuniks on restinud, siis käänatatakse lihale teine pool pääle ja soosti juurde lijatakse toop rammuleent ja wett. Praetakse nüüd wahete pääl soostiga üle walades pruuniks ja küpsiks. Liha lõigatakse terawa noaga õhukesteks siiwideks ja pandakse niimoodi kõige kondiga liua pääle, et nii kui terve praad wälja näeb. Praetud ehk keedetud kartohwliid seatakse kõrwale ja roheline lehtedega ehitakse ümbert ära. Soosti juurde segatakse lusika täis nisupüüli jahu ja kui soowitakse paar lusika täit hapu koort, keedetakse üles ja kallatakse läbi sõela kausi sisse, antakse siis kannuga selle praadi juurde ja muist kallatakse üle praadi kõrwaliseks antakse, gurgi, peedi ehk lehtjalat, ehk wärsked erned, Türgi vad ehk keedetud kaalid. Ka wasika esipoolsest wõib niimoodi praadi walmistada. Külma praadi õpetus on nr. 110 sees.

112. Põrja ehk sea praad.

Poolle lahjal põrsal raiutakse jalad ja pää ära, tagumine ja esimene kints lõigatakse maha, rind ja selg liiuatakse pikuti poolteks, lastakse kõik ehk tarwilik jagu liha tund aega liguneda, pestakse puhtaks, pandakse panni pääle, kus kase puust pilpaid

alla seatakse, et panni külge ei hakka, sest kamar tuleb alla, raputakse soola pääle ja paar lusika täit wett alla. Kui liha päält pruun, siis käänatakse teine külg, lõigatakse kamar terawa noaga juti kaupa lõhki, raputakse weel soola pääle. Kui soost pruuniks on restinud, siis lihtatakse toop wett ehk rammuseent juurde ja praetakse ahjus wahel lusikaga leent üle walades pruuniks ja küpsiks. Liha lõigatakse ilusateks tükkideks ja pandakse liua pääle, soost keedetakse, natukene nisupüüli jahu juurde lihades, tummilisiks, lastakse läbi sõela ja rasw wõetakse wähe- maks. Sinna juurde antakse keedetud ehk praetud kartohwliid, keedetud hapud kapstaid ehk magushapud kapstad, ehk maitse järele haput salatid ja soost kannuga. Wana sea praad tuleb niisama moodi praadida, aga hästi pikkamesti. Külmalt seda praadi lauale anda, waata nr. 110.

113. Lamba praad.

Wõetakse lamba tagumine kints, pestakse puhtaks ja lõv- dakse jalg maha. On noore lamba liha, siis praetakse nii moodi kui wafika praadi juures on õpetatud, kui wana lamba liha, siis pandakse tükkine wõi ehk raswaga paja ehk kastruli sisse, raputakse soola pääle ja restitakse ümber käänates ümber ringi pruuniks, kallatakse toop wett alla, lihtatakse 1 sibul, paar tera pipart ja 1 loorberleht juurde ja lastakse kinni kaetult ja wähe pääl ümber käänates pehmeks moorida. Lõigatakse nüüd liha ilusateks wiiludeks, pandakse kuuma liua pääle, kar- tohwliid ümber ja ehitakse peterjeli lehtedega ära. Soost keede- takse lusika täis nisupüüli jahuga tummilisiks, lastakse läbi sõela ja wõetakse suurem jagu raswa ära. Sinna juurde antakse keedetud wärsked ehk soolatud Türgi-oad ehk keedetud kaalid ja soost kannuga. Salatiks antakse hapud gurgid, peedi salat ehk kõrwitsa salat. Külmalt ei maitse lamba praad häa, kõige parem on seda praadi ilka kuumalt süüa. Ka söömise nõud peawad soojad olema.

114. Moorpraad elaja lihast.

5 naela elaja pehmet liha kõige parem tagumisest kintjust, lõigatakse kahels pikergusiks tükkiks, liuiakse nuiaga mõnikord

päale, et pehmemaks läheb, torgatakse terawa puu wardaja aukusid täis ja iga augu sisse pistetakse pekki. Pandakse niid paja sisse tükitene wõid ehk sulat raswa, pandakse siis liha sinna juurde, raputakse soola päale ja restitakse ümber käänates hästi pruuniks. Lisatakse weel sinna juurde paar sibulad, paar loorberlehte, mõni tera pipart, paar kadaka marja ja toop wett ehk rammuleent. Kaetakse kaanega kinni ja mooritakse, wahel pääl liha ümber käänates pehmeks. Lõigatakse liha õhukesteks siiwideks, pandakse ilusasti ridas sooja liua päale, soolaweega keedetud kartohwliid ümber ja ääred ehitakse roheline peterjeli lehtedega ära. Soosti juurde segatakse lusika täis nisupüüli jahu ja kui soowitakse siis ka paar lusika täit hapu koort, keedetakse üles ja kallatakse läbi jõhwsõela kausi sisse. Selle praadi juurde antakse weel, lühikeks murtud soola weega pehmeks keedetud, kuiwaks nõristud ja natukene sulat wõi ja riiritud juustuga läbi segatud makaronisid, ehk keedetud kaalisid. Salatiks peedid, hapu gurgid, ehk kürbisise salat. Külmalt süüa, waata nr. 110.

115. Ahju praad elaja lihast. (Roastbeef.)

10 naelane tükk elaja Roastbeef liha kõige fileega ehk elaja selja liha kõige kondiga, pestakse puhtaks, lõigatakse paksem tõlu nahk päält ära, pandakse paraja panni päale, walatakse paar lusika täit sulat wõid üle, raputatakse soola päale, lisatakse üks puhastatud porgand, üks puhastatud peterjel kõrwale, walatakse paar lusika täit wett ehk rammuleent alla, pistetakse kuuma ahju ja lastakse ümber käänates hästi pruuniks ja nii küpsiks praadida, et see weel wahel roosakas toores on. Kui soost liha all pruuniks on restitud siis kallatakse toobi oja rammuleent juurde. Lõigatakse liha luu päält maha ja siis hästi õhukesteks siiwideks, pandakse luu liua päale ja see liha ridas sinna päale, nii et pruun külg ülesse poole tuleb. Sinna ümber pandakse jaofeste kaupa, praetud kartohwliid, keedetud ernid, keedetud Türgi ubasid, keedetud ja pruuni wõiga üle walatud lille kapstaid. Kui neid ei ole, siis soolaweega keedetud kartohwliid ja üks hapu salat. Väale pandakse kuhjake kaabitud mädarõigast ja ümbert ehitakse roheline peterjeli lehtedega ära. Soosti juurde lisatakse lusika täis nisupüüli jahu, ehk paar thee-

Luika täit poole korteri wee ehk Madeira wiinaga segatud kartohwli jahu, kui üles keeb, siis kallatakse läbi jõhwõela kaisi sisse. Muißt antakse kannuga selle liha juurde ja muißt kallatakse üle liha. Külmalt süüa, waata nr. 110.

116. Põdra praad.

5 naelane tükk pehmet põdra liha, lõigatakse pooleks, peetakse ja walmistakse siis täielikult nii moodi kui nr. 114 elaja liha moorpraadi juures on õpetatud. Juurde antakse keedetud ehk praetud kartohwliid ehk rööja piima sees keedetud kartohwliid ja üks kõik mis salat ehk midagi keeduwiljast walmistatud rooga. Soowi järel võib seda liha paar päewa enne praadimist nõrga württsiga keedetud ätifa sees hoida.

117. Mets-fitje praad.

On mets-fits nülitud, siis lõigatakse tagumised ja esimised kinsud ära ja raiutakse riind ja kael nii maha, et selg terweks jääb. Nüüd nülitakse terawa otsaga noaga kõlu nakt maha, pestakse liha paari wee läbi puhtaks, torgatakse waradaga augukesed põiki sisse ja iga augu sisse pistetakse pikk liblute wärsket pekki. Pandakse nüüd liha panni pääle, walatakse sulfa wõiga üle, raputatakse soola pääle, walatakse paar lusika täit wett ehk rammuleent alla ja lastakse asjus pikkameesi pruuniks ja pehmeteks praadida. Praadimise ajal kui soost panni pääl pruuniks on restitud, siis lisatakse sinna juurde paar toopi rammuleent ja ja pool toopi hapu koort; sellega peab praad küpsmise ajal wahel üle walatud saama. Liha lõigatakse ilusasti katti pandakse liua pääle ja praetud kartohwliid ümber. Soost keedetakse nisupüüli jahuga natukene tummilisets, lastakse läbi sõela ja antakse muißt kannuga praadi juurde ja muißt walatakse üle liha. Palukmarja plooni, ehk gurgi salat antakse juurde. Mets-fitje praadi võib ka nii moodi paja sees küpsutada kui moorpraadi jai õpetatud. Võib ka liha enne praadimist paar päewa nõrga würtsi ätifa sees seista lasta. Külmalt tarwitamine on nr. 110 õpetatud.

118. Jänese praad.

On jänese nülitud, jalad maha löödud esimesed ja taguni-
sed kintsud küljest ära lõigatud, rind selja küljest nii ära lõ-
dud, et selg terweks jääb, siis lõigatakse kõlu nahad terava
noaga maha, torgitakse terava wardega põiki augukesed sisse ja
igasse auku pistetakse libluse wärsket pekki. Nüüd praetakse ni-
sama moodi walmis kui metskitse praadi. Ka salatid nõib
magusaid ja hapusid wõtta.

119. Ani ehk pardi praad.

Hoolega puhastatud anil wõetakse sisekond wälja, lüüakse
jalad, kael ja tiivad maha, pestakse liha külmaweeaga puhtaks,
raputatakse soola pääle ja sisse, mõni wäikene hapu õun pistetakse
ka sisse, pandakse paraja panni pääle, kallatakse paar lusika täit
wett alla ja pistetakse kuuma ahju. Kui nüüd päälmine pool
lihal ja soost panni pääl pruuniks on proadinud, siis käänatakse
ani ümber, walatakse toop wett ehk rammulent alla ja küpsatakse
pikkamesti wahel pääl leemega üle walades küpsaks ja pruuniks.
Lõigatakse nüüd kintsud ja rinna liha kere kondi küljest lahti,
kont pandakse liua pääle, rinna liha lõigatakse õhukesteks siwi-
deks ja pandakse kondi pääle, kintsud lüüakse tükkideks, pandakse
ka sinna juurde, nii et ani terve wälja näeb. Ümber seatakse
need ani sees praetud õunad ja kartohwolid, ja juurde hapud
keedetud särw-kapstad ehk magushapud kapstad. Soosti juurde
lisatakse lusika täis nisupüüli jahu ja kui üles keeb, siis lastakse
läbi sõela kausi sisse, wõetakse suurem jagu raswa ära ja
antakse soost kannuga juurde. Ani asemel wõetakse 2 kodu
parti ja walmistatakse täielikult nii kui ani praadi sai õpetatud.
Juurde wõib anda keedetud kaalikaid nr. 93 sees õpetatud ehk
magushapu kapstaid ja praetud kartohwolid. Ka salatid wõib
soowi järele juurde wõtta. Söödakse neid praadisid külmalt
siis on õpetus nr. 110 sees.

120. Kana praadida.

Kanad pistetakse keewa wee sisse ja tõmmatakse suled maha ;
kui ilusti puhtad, siis wõetakse pugu ja sisekond wälja, pestakse
liha hoolega puhtaks, lüüakse jalad, kael ja tiivad maha, seo-

takse kinsud niidiga kinni ja raputakse soola pääle. Noored kanad pandakse seliti panni pääle, walatakse natukene sulawõid üle ja praetakse ahjus ümber käänates pruuniks ja küpsiks. Kui küpse, wõetakse wälja, lisatakse soosti juurde lusika täis nisupüüli jahu, aru järel wett ehk rammuleent ja soowi järel paar lusika täit hapu koort, on soolale paras siis kallatakse läbi sõela. Selle praadi juurde antakse wärsked erned, lille kapstad ehk kartohwliid ja wärste gurgi, lehtsalat ehk marja salat. Wanad kanad mooritakse nii kui moorpraad paja sees hapu koore soostiga. Suurde antakse keedetud ehk praetud kartohwliid ja salat, mis käepärast on, ehk magus-hapu salat. Külmalt tarwituseks on nr. 110 sees õpetus.

121. Kalkuni praad.

On noored kalkunid hoolega puhastatud, sisekond wälja wõetud, pestud ja kinsud nõõriga kinni seotud, siis pandakse neid panni pääle, walatakse jula wõid üle, raputakse soola pääle ja praetakse nii moodi walmis kui nõõrekana praad. Mitte aga koore soostiga. Neid peab pikkamesti praadima ja ahjus juba rammuleent juurde lisama ja leemega wahel üle walama. Suurde antakse keedetud kastanjad, ehk praetud kartohwliid ja magushapu salat. Wana kalkuni wõib paja sees moorpraadi moodi praadida. Suurde antakse kartohwliid ja salat. Külmalt tarwitamine on nr. 110 sees õpetatud.

122. Sinnu praad.

Wäikestel lindudel, nii kui püwid, nepid, tuwid, kakutakse nii suled ära, et nahk terweks jääb, aga juurtel lindudel, nii kui mõtused, tedred ja metspardid tõmmatakse nahk kõige sulgedega maha, wõetakse pugu ja sisekond wälja, lüüakse jalad, kael ja tiivad maha, pestakse liha hoolega puhtaks ja seotakse kinsud niidiga rinna külge, torgatakse liha sisse terawa wardaga augukesed ja iga augu sisse liblute pekki. Wäikesed linnud praetakse nii kui noored kanad panniga ahjus ja suured linnud wõid juurde lisades paja sees nii kui moorpraad. Wõlemile praadidele tehakse hapu koore soost juurde. Kõrwaliseks antakse praetud kartohwliid ja magushapu ehk gurgi salat. Külmalt süüa on nr. 110 õpetatud.

VI. Mitmed moodi soojad lõõgid lihast.

123. Panni praad elaja lihast. (Beefsteaks.)

Wõetakse 2 naela pehmet, wärsket, ilma soonte ja kõhuhata elaja selja liha ehk kui seda ei ole, siis tagumise kinsu seestpoolne liha. Lõigatakse kuueks tükiks risti liha jooni, liiuakse hakknoa ehk punhaamriga laiaks ja raputakse soola ja peenikest pipart pääle. Nüüd lastakse tükiene wõid panni pääl tuel pruuniks restida ja praetakse liha sääl sees kaunis küpsiks, pandakse liua pääle, keedetud ehk praetud kartohwliid kõrwale ja walatakse wõi üle. Ehk praetakse selle wõi sees paar kooritud ja libludeks lõigatud sibulat pehmeks, lisatakse näpu täis nisupüüli jahu, paar lusika täit wett, paar lusika täit hapu koort ja soola juurde. Kui läbi keeb siis walatakse üle liha. Kui see liha ilma sibula joostita on, siis wõib ka iga liha tüki pääle 1 panni pääl wõi sees praetud muna (härjasilm) panna. Hapu salat antakse juurde. Nii moodi wõib ka põdra lihast rooga walmistada. See liha juurde passib ka kaabitud mädarõigas.

124. Kotletid lihast.

3 naela raswast elaja ehk wafita wärsket liha ilma soonteta ja $\frac{1}{2}$ naela wärsket pekki raiutakse noaga hästi peenikeseks, ehk aetakse paar korda läbi liha masina. Nüüd lisatakse siina juurde: 4 kop. eest wee sees leotatud ja kuivaks pigistatud saia, soola, peenikest pipart, paar kooritud, peenikeseks lõigatud ja paari lusika täie wõi ehk raswaga pehmeks küpjetud sibulat, korter rööska piima ja 3 toorest muna. Nüüd segatakse läbi ja aetakse weel kord läbi masina. Kui saia ei ole siis wõib selle asemel paar peotäit nisupüüli jahu ehk riisaja taina juurde segada. Nüüd wõetakse ani muna suurused tükid, weetakse peenikese riisaja ehk nisupüüli jahuga kokku ja wormitakse siis noaga laua pääl poole tolli paksumised pikergused ehk ümarused kotletid. Nüüd küpjetakse neid tuel panni pääl kuuma jula raswa ehk wõi sees pruuniks ja küpsiks. Soosti juurde lisatakse lusika täis nisupüüli jahu, korter rammuleent

ehk pruuni praadi soosti ehk wett, mõni lusika täis rōõska piima ehk haput koort ja mao järel soola. Kui ülesse keeb siis kallatakse läbi sõela üle kotlettide, ehk antakse kannuga juurde. Kõrwaliseks antakse keedetud kartohwliid ja salat ehk kartohwli puder, keedetud pärl-oad, Türgi-oad wõi keedetud kaalid. Ka wõib selle soosti juurde peenikeseks lõigatud praetud sibulaid lisada.

125. Ahju-jänes.

Wõetakse nr. 124 sees õpetatud walmis kotleti tainas ja wormitakse sellest 3 pikergust pätsikest jahu sees weeretades. Sinna sisse wõib soowi järel lisada, puhastatud ja wiiludeks lõigatud heeringa liha ja libludeks lõigatud wärsket pekki. Pandakse neid paraja panni pääle, walatakse sul a wõiga üle ja praetakse ahjus wah e pääl wõiga üle walades küpsiks ja pruuniks. Lõigatakse otjast terawa noaga õhukesed siiwid ja pandakse ridas liua pääle. Suurde anded on needsamad, mis ees tükis kotleti juures sai õpetatud ja ka soost keedetakse niisama. Külmalst tarwitamine on nr. 110 õpetatud.

126. Keedetud flops.

Raks toopi wett, soola, paar tera pipart, paar koortud sibulat ja paar loorberlehte pandakse kastroliga tulele ja lastakse keema. Selle wah e pääl walmistatakse just niisugune tainas elaja ehk wasika lihast kui kotlettide juures nr. 124 on õpetatud, wõetakse säält kana-muna suurused tüfid, weeretakse märjaks tehtud käte wahel ümargused kuulid ja keedetakse selle würtsi wee sees küpsiks. Müüid tõstetakse kahwliga liua pääle ja soola weega keedetud koortud kartohwliid ümber. Siis keedetakse sinna juurde sellest liha leemest, wõist, nisupüüli jahust, koorest ja kaapritest ehk tsitronist soosti, nii kui nr. 49 on õpetatud, ja walatakse üle.

127. Rull-flops.

4 naela pehmet wärsket ilma soonteta elaja liha lõigatakse 12-neks tükiks risti liha jooni. Müüid flopitakse puuhaamriga nii laiaks, kui wah e wõimalik, aga nii et liha terweks jääb, siis raputatakse iga tüki pääle peenikest pipart ja soola.

Wõetakse nüüd $\frac{1}{2}$ naela wärsket neeruraswa ja 4 kooritud sibulat ja lõigatakse mõlemad peenikeseks, segatakse sinna juurde: paar peo täit riivitud saia ehk jämedat leiba ehk tassit täis soola weega pehmeks keedetud riisi ehk korter peenikeseks lõigatud wärskleid kapstaid, soola ja peenikest pipart. Neeruraswa asemel võib ka $\frac{1}{2}$ naela wärsket pekki wõtla. Saotakse tainas 12 jaoks ja iga jagu pandakse ise liha tüki pääle, rullitakse neid siis kui worstid kokku, pistetakse otsad kinni ja pandakse kõrwuti paja sisse, kus enne tüükene wõid pruuniks on restitud, raputakse soola pääle, lisatakse 1 pooleks lõigatud sibul, paar tera pipart ja paar loorberlehte juurde ja lastakse tule pääl ümber käänates hästi pruuniks praadida ja kallatakse $\frac{1}{2}$ toopi wett ehk rammuleent juurde. Kaetakse kaanega kinni ja mooritakse pehmeks. Pandakse liua pääle ja soost keedetakse ühe lusika täis nisupüüli jahuga tummiliseks, lastakse läbi sõela ja kallatakse üle liha ehk antakse kannuga juurde. Kõrwaliseks antakse soolaweega keedetud ja wõiga läbi segatud kuivad makaronid, kartohwli puder ehk soolaweega keedetud kartohwlid ja üks köik mis hapu salatit. Nii võib ka põdra, wasika ehk vehmest lamba lihast rooga walmistada. Soowi järele võib ka soosti juurde keemise ajal paar lusika täit haput koort lisada.

128. Wasika ehk sea karbonad.

Poolest raswajest wasika ehk noorest seast, liiuakse seljatiükil nii moodi wälja, et arwata nelja tolli pikkused kondid küljes on; wasika lihal lõigatakse kõlunahk ja seal kamar kõige pekiga päält maha. Säält otsast lõigatakse nii moodi tükkisid, et iga wiilu külge 1 kont jääb. Klopitakse neid puuhaamriga laiats, raputakse soola ja peenikest pipart pääle, weeretakse siis nisupüüli jahuga kokku ehk parem on toore klopitud muna ja siis peenikese riisjaia sees. Neid praetakse kuuma raswa sees panniga tulel ümber käänates pruuniks ja kübseks, pandakse liua pääle ja walatakse pruuniks praetud wõid üle. Ehk lisatakse selle wõi juurde näpu täis jahu, natukene wett, paar lusika täit haput koort ja aru järel soola ja siis antakse kannuga sinna juurde. Kõrwaliseks antakse wasika karbonadile kartohw-

lid, keedetud erned, lillkapstad ehk spinati pudru, ja sea karbona-
dile kartohwliid, hapu kapstad, magushapu kapstad ehk borawitud.

129. Wasika ehk sealihha koores joostiga.

Paar naela pehmet wasika kinsu ehk sea tailihha lõiga-
takse 6 tükkiks, liiuakse puuhaamriga laiaiks, raputakse soola
ja peenifest pipart pääle ja praetakse pannil kuuma wõi
sees tules pruuniks ja küpseks. Pandakse liha liua pääle ja
kooritud soola weega keedetud kartohwliid juurde. Praadimise
wõi juurde lisatakse näpu täis nisupüüli jahu, paar lusika täit
wett ehk rammuleent, paar lusika täit röösta ehk hapu koort
ja soola. Kui läbi keeb siis kallatakse üle liha. Salat antakse
juurde. Nii moodi wõib ka lamba, pehmet metskitse ja peh-
met kana rinnalihha praadida.

130. Keedetud wasika rind ehk keedetud kanad riisiga.

Pool ilusat raswast wasika rinda ehk paar hoolega puhas-
tatud wana kana pestakse puhtaks ja keedetakse weega kuhu soola,
paar kooritud sibulat, paar loorberlehte ja mõni tera pipart
juurde on lisatud, pehmeiks. Waht wõetakse päält ära. Liha
lõigatakse siirideks, pandakse liua pääle ja kõrwale kooritud
soola weega keedetud kartohwliid ja soola weega pehmeiks keede-
tud ja sulat wõiga läbi segatud kuiva riisi. Soost tehakse
kaaprite ehk tsitroniga sinna juurde, nii kui nr. 49 on õpeta-
tud. Nii wõib ka lamba rinda teeta.

131. Lamba liha kaalide ehk wärskte Türgi ubadega.

5 naela raswast noore lamba esiweerandi liha raiutakse
wäiklasteks tükkideks, pestakse puhtaks, pandakse kastrulli sisse
ja lisatakse sinna juurde soola ja paar toopi wett. Kui keema
läheb siis wõetakse waht hoolega ära. Kui wähe keeb siis
pandakse weel sinna juurde: paar kooritud ja peenifesteks lõiga-
tud sibulat, paar loorberlehte, mõni tera pipart ja kaks juurt
kooritud pestud ja lohtudeks lõigatud kaali ehk nende asemel
jada noort puhastatud ja tükkideks lõigatud Türgi-oa kauna.

Kui pehmeks on keenud, siis tehakse 3 söögilusika täiest nisu-püüli jahust ja forter rõõsast piimast tummi pääle, lisatakse tükkene wõid ja peenikeseks lõigatud peterjeli lehti juurde ja lastakse weel läbi keeda. Juurde antakse kooritud soola weega keedetud kartohwliid. Ka wõib kaalide asemel puhastatud, pestud ja tükkideks lõigatud porgandisi ehk naerid wõtta.

132. Keedetud elaja liha mädarõika ehk sibula soostiga.

Raswane tükk wärsket, noore elaja rinna ehk teist liha pestakse puhtaks ja keedetakse weega, kuhu soola, tera pipart, paar loorberlehte ja paar kooritud sibulat juurde on lisatud, wahtu ära wõttes pehmeks. Nüüd lõigatakse liha risti jooni terawa noaga õhukesteks siiwideks, pandakse liua pääle, kooritud soola weega keedetud kartohwliid kõrwale ja walatakse liha-leemega üle. Soosti keedetakse nii moodi sinna juurde kui nr. 52 sees õpetatud soe mädarõika soost ehk nr. 56 sees õpetatud soe walge sibula soost. Nii wõib ka wana ani keeta ja mädarõika soostiga süüa.

133. Röömlilaha.

5 naelane tükk wärsket lamba liha, ehk lahjemat sea selja ehk teist liha, pestakse puhtaks ja restitakse tükkese wõi ehk raswaga paja sees ümber käänates hästi pruuniks. Nüüd lisatakse sinna juurde: toop wett, soola, paar tera pipart, kolm kooritud ja peenikeseks lõigatud sibulat ja hää peo täis röömlid, kaetakse kaanega kinni ja lastakse ümber käänates liha pehmeks keeda. Nüüd lõigatakse liha tükkideks, pandakse liua pääle ja kooritud soola weega keedetud kartohwliid kõrwale. Soosti juurde segatakse peo täis nisu püüli jahu ja kui ülesse keeb siis kallatakse läbi sõela liha pääle. Ka raswast elaja liha wõib nii moodi keeta.

134. Praetud ehk mooritud maks.

Wõetakse ilus juur wafika maks, tõmmatakse kõlunahk maha ja lastakse tund aega wee sees liguneda. Nüüd lõigatakse õhukesteks siiwideks, raputakse peenikest pipart ja soola

päale ja tehakse nijupüüli jahuga ehk klopitud toore muna ja peenikese riivsaiaaga kokku. Tehakse siis laia sabaga panni pääl tulel tükk wõid ehk jula raswa kuumaks ja praetakse need maksja wiilud säääl sees ümber käänates pruuniks ja küpseks, pandakse liua päale ja walatakse pruun wõi üle ja keedetud kartohwliid ehk kartohwli puder pandakse kõrwale. Ehk lisatakse selle pruuni wõi juurde näpu täis nijupüüli jahu, paar lusika täit wett ehk rammuleent ja paar lusika täit rööska ehk hapu koort. Kui läbi keeb siis kallatakse üle maksja. Ka kooritud, libludeks lõigatud ja wõiga pehmeks praetud sibulaid wõib selle soosti juurde lisada. Mooringeks wõetakse ilus terve leotatud maks torgatakse terawa wardaga aukusid täis ja iga augu sisse pistetakse pikk raasukene pekki. Pandakse nüüd tükikese wõiga paja sisse ja lastakse ümber käänates pruuniks restida, lisatakse siis sinna juurde soola, pool toopi wett ehk rammuleent, paar loorberlehte, mõni tera pipart ja paar kooritud sibulat. Kaetakse kaanega kinni ja lastakse küpseks moorida. Nüüd lõigatakse maks õhukesteks siiwideks, pandakse liua päale ja sinna kõrwale soola weega keedetud kartohwliid ehk kartohwli pudru. Soosti juurde segatakse natukene nijupüüli jahu ja paar lusika täit hapu ehk rööska koort, kui üles keeb siis kallatakse läbi sõela maksja päale. Nii moodi wõib ka sea ehk lamba maksja praadida, aga kõige parem on ikka wafika maks.

135. Sinki keeduwiljaga ehk segamunaga.

Keedetakse soolatud sea sink ära ja lõigatakse õhukesi siiwid ja pandakse ridas liua päale ehk selle asemel suitsu sink. Kui soowitakse wõib need singi siiwid panni pääl noa otja täis wõiga pruuniks praadida. Sinna juurde antakse keedetud wärskeid ernid, suhkru ernid, spinati pudru, lille kapstaid, keedetud spargelid ehk pruuni wõiga üle walatud kartohwli pudru. Segamuna jaoks lüüakse wiis toorest muna kausi sisse, lisatakse sinna juurde: näpu täis soola, paar lusika täit rööska piima ja näpu täis peenikeseks lõigatud peterjeli lehti ehk murulaiku. Kui läbi klopitakse siis tehakse lusika täis wõid panni pääl sulaks, kallatakse muna juurde ja keedetakse lusikaga ümber segades, et põhja ei kõrbe, kallis paksums tükiliseks pudruks

ja antakse fingi juurde. Ka soolatud ja keedetud elaja liha ehk keedetud elaja soola keelt võib fingi asemele anda.

136. Praetud munad (härja-silmad) soolatud lihaga.

Wäiklane sileda põhjaga pann pandakse lusika täis wõiga tulele, kui wõi sulab siis lüüakse kuus wärsket muna ettevaatlikult, et rebu terweks jääb sinna pääle ja lastakse wäikese tule pääl nii kaua küpseda, et rebu weel toores on ja walge küps, raputakse wähe soola pääle ja iga rebu pääle täpikene peenikest pipart. Müüd lükkatakse õhukese noaga tasakesi linakese pääle. Sinna juurde antakse keedetud ehk praetud sinki, keedetud soola, keelt ehk keedetud elaja soola liha.

137. Keedetud kana munad.

Kui wesi keeb siis pandakse tarwilik jagu mune sisse. 3 minuti keemise järele on munad seest pehmed, nelja minutiga on rebu wähe toores. Soowitakse mune kõwaks teeta siis peab kahetja minutid keetma. Neid söödakse soola, wärsket wõi ja leiwaga.

138. Muna kook fingi ehk soola lihaga.

Mael keedetud sinki ehk soola-liha lõigatakseerne suurusteks raasuteks ja praaditakse lusika täis wõiga sabaga panni pääl läbi. Kuus toorest muna klopitakse paari lusika täie rõõsa piimaga segi ja kallatakse sinna pääle, pistetakse ahju ja kui läbi küpsed siis lüüakse kummuli liua pääle.

139. Glifer-klops.

Mael wärsket ilma soonteta elaja tailiha kaabitakse terawa noaga peenikesteks lipledeks. Kaks kooritud sibulat praetakse panni pääl lusika täis wõiga läbi, lihatakse see liha, soola, peenikest pipart, näpu täis nisupüüli jahu, paar lusika täis hapu koort ja paar lusika täis praadi soosti juurde ja keedetakse ümber segades wähe ülesse. Kallatakse liua pääle ja kartohwliid juurde. —

VII. Külmad road kaladest.

140. Sült wärsketest kaladest.

5-naelasel ükskõik mis sugusel wärskel kalal kaabitakse soomus maha, wõetakse sisekond wälja, lõigatakse liha 10 tüükts ja pestakse hoolega puhtaks. Ungerjas ja luts pistetakse paariks minutiks keema wee sisse ja kaabitakse must naha kord ära. Pandakse nüüd kastroli sisse ja lisatakse sinna juurde: arwata poolteist toopi wett, soola, mõni tera pipart, paar kooritud sibulat ja paar loorberlehte. Lükatakse tulele, kui keema lähed wõetakse waht lusikaga ära ja lastakse küpseks keeda. Wõetakse kala leeme sees wälja, puhastatakse oimudest ja nahast puhtaks, pandakse walge sügawa liua sisse ja kallatakse leem läbi walge linase rätiku sinna pääle. Kui soowitakse, et leem hästi peab tarduma ja selge olema siis sulatakse kuuma kala leeme sees 15 lehte walget shelatini ära, lisatakse siis kui natukene ära jahtub sinna juurde: korter ätikat ja 4 toorest munawalget, segatakse jegi ja lastakse wäikese tule pääl, et põhja ei kõrbe, kord ülesse keeda, see muna-walge tõmbab selle leeme selgeks. Nüüd lastakse läbi tihke walge rätiku kala pääle. Kui külma koha pääl ära tardub siis jöödakse külma mädarõika soostiga ehk sinepi ja ätikaga. Nii wõib kõigist wärsketest kaladest sülti teeta. Tsitroni siiride ja peterseli lehtedega ära ehtida.

141. Terwelt keedetud külm kala.

8-naelane wärsk kala puhastatakse hoolega puhtaks, wõetakse sisekond wälja, pestakse liha kahe wee läbi puhtaks, pandakse terwelt kala katla sisse, kallatakse wett pääle, lisatakse soola, paar kooritud sibulat, paar loorberlehte ja mõni tera pipart juurde ja keedetakse wahtu ära wõttes küpsiks. Kõige parem järgmiselt teeta. Lastakse siis weel arwata tund aega külma koha pääl ilma et keeb seista, tõstetakse kala katla restiga wälja ja kui wesi ära nõrgub siis seatakse kala nii liua pääle, et selg ülesse tuleb, ehk kui lai kala siis külje pääle. Sinna ümber seatakse jaokeste kaupa keedetud peeti, kaali ja kartohwliid ehk porknaid. Reid peab ära koorima, neljakandilisteks erne-

Juurusteks raasukesteks lõikama ning soola ja ätikaga läbi segama. Müüd võetakse poolteist toopi seda kuuma kalaleent, sulatakse jääl sees 15 lehte walget šhelatini ära ja keedetakse niimoodi selgeks kui eestügis kala sült on õpetatud. Siis lastakse läbi walge linase rätiku pooleks kahe kausi sisse. Teine pool lastakse kõwaks tarduda, sellega ehitakse liua äär ja teine pool kallatakse, kui natukene tarduma lööb, lusikaga üle kala. Müüd ehitakse liua äär keedetud ja ilusasti wälja lõigatud peedi siiwide, peterseli lehtede ja selle gallerdiga ära ja üle kala seatakse rida tsitroni siiwisid ja mõni peterseli leht. Juurde antakse kas nr. 63 sees õpetatud õli soost ehk nr. 53 külm mädarõika soost kannuga. See kala on tore laua ehe.

142. Kala maijonees.

Pool kaali, 2 porgandit, 1 jellerii, 5 kartohwest ja 1 suur petersel, keedetakse weega pehmeks, kooritakse ära ja lõigatakse ernesuurusteks raasukesteks. Pandakse kausi sisse ja segatakse sinna juurde paar lusika täit nr. 63 sees õpetatud õlisoosti, paar lusika täit haput koort, paar lusika täit ätikat, mao järel soola ja peenikest pipart ja noa otja täis sinepit. Tõstetakse ümarguse walge liua pääle ja tehtakse ümargune päts. Sinna pääle pandakse pakš kord soolaweega keedetud luudest ja nahast hoolega puhastatud külma wärsket kalaliha. Siis kallatakse paksu nr. 63 sees õpetatud õlisoostiga üle, tehtakse filedaks ja ehitakse tsitroni siiwide, kaaprite, peterseli lehtede ja niimoodi keedetud tardunud kala leemega ära kui kala sült õpetatud. Ka võib seda jõöki pika kala liua pääle seada, pääl ja saba otja panna ja nii kui terve kala kofku seada.

143. Marineeritud kala.

Puhastatud, pestud ja tükkideks lõigatud wärskte suurema kala liha pandakse kausi sisse, raputatakse soola pääle ja lastakse mõni tund soobuda. Müüd tehtakse neid esiteks nisupüüli jahuga ja siis toore klopitud muna ja peenikese riivsaiaaga kofku ja praetakse kuuma jula raswa sees panni pääl tuel hele pruuniks ja küpsjeks ehk neid võib ka ilma muna ja riivsaiaata praadida. Kui rasw jõela pääl ära on nõrgunud siis pandakse kausi sisse

ja kallatakse nr. 64 sees õpetatud würtsi ätik külmalts sinna pääle. Ehk puhastatud, pestud ja tükkideks lõigatud wärste kala pandakse kastroli sisse ja lisatakse sinna juurde soola, tera pipart, mõni loorberleht, mõni kooritud ja siimideks lõigatud sibul, paar kooritud ja libludeks lõigatud peterjel ehk sellerii ja nii palju ätikaga pooliti segatud wett, et kala kaetud on. Kui keema lähed wõetakse waht ära ja lastakse pikkameesi küpsiks keeda. Seda jõodakse külmalts sinepiga. Ka wõib puhastatud, pestud, tükkideks lõigatud, soolatud ja süte pääl küpsiks restitud kala kaufi sisse panna ja nr. 64 sees õpetatud würtsi ätikaga üle walada.

144. Marineeritud wäikejed kalad.

Selle tarwis wõetakse puhastatud, pestud ja natukene soolatud rääbised, ahwenad, särjed, heeringad ehk piima sees magedaks leotatud soola heeringad ja marineeritakse neid nii kui eestütkis suuri kalasid mitmed moodi sisse. Soola heeringatel tõmmatakse nahk maha wõetakse luu ja sijekond wälja, leotakse ja pestakse weega, pandakse kaufi sisse ja kallatakse külmalts nr. 64 sees õpetatud ätik üle.

145. Heeringad soostiga.

Tarwilik jahu häid raswa, Soti ehk Hollandi heeringaid leotakse piima ehk wee sees magedaks, tõmmatakse nahk maha, wõetakse sijekond ja luu wälja ja lõigatakse iga heering 6 tükkiks. Pandakse neid siis kõrwuti linakese pääle, et nii kui terwed wälja näewad, ehitakse ümbert ja päält keedetud peedi siimide, keedetud ja kooritud muna tükkide, peterjeli lehtede ja kaapritega ära. Ehk kallatakse neid nr. 57 sees õpetatud soostiga üle. Neid süüakse prunkostiks, ehk antakse kõrwaliseks keedetud kartohwlite juurde. Ka wõib tassil sees paar lusika täit ätikat, uoa otja täis sinepit segada ja nende heeringate pääle kallata.

VIII. Pirukid.

146. Wõi taina walmistamine.

Pool naela Moskwa ja pool naela Kuura jahu pandakse kausi sisse ja segatakse nii palju külma wett sinna juurde, et hästi sitke tainas saab. Nüüd raputakse natukene jahu sileda laua pääle, ja litsutakse seda tainast jääl pääl kätega kuni hästi sitke ja mullid pääle lööwad, lükatakse nüüd piruki rulliga poole tolli pakuselt laiaks; pestakse nael wärsket sitket wõid jäätuse wee sees läbi, tehakse jäält pifergune päts, kuiwatatakse walge rätikuga ära, pandakse sellele taina pääle ja lüüakse tainas nii ümber sellele wõi, et igalt poolt ühe pakus on. Raputatakse nisupüüli jahu alla ja pääle rullitakse ettewaatlikult piruki rulliga hästi õhukeselt laiaks, lüüakse nelja korra kokku ja rullitakse jälle laiaks, ja nii weel kolmas kord, kui proowides wõid wälja praadib siis weel neljas kord rullida. Seda tainast peab hästi külma koha pääl rullima, muidu lööb wõi pehmeks ja tuleb läbi jahu taina wälja. Kui kahte sorti jahu ei ole, siis wõetakse üks tõug nisupüüli jahu. Seda tainast pruugitakse piruki ja magusa kookide juurde.

147. Pärimi ehk jepa tainas.

Pool toopi leigeks tehtud rööska piima ehk wett, weerand naela sulat wõid, näpu täis peenikest soola ja 3 kop. eest prespärmi ehk paar lusika täit õllepärimi pandakse kausi sisse ja liigutatakse nii kaua ümber, et pärim ja sool ära sulab. Nüüd segatakse nii palju hääd nisupüüli jahu sinna juurde, et kaunis sitke saia tainas saab. Siis kastetakse kätega nii kaua, et kausi ja käte küljest lahti lööb. Laotakse walge puhast rätik üle ja lastakse sooja koha pääl ülesse kerkida.

148. Pehme ehk tüma tainas.

Korter rööska ehk hapu koort, pool naela pehmet wõid, näpu täis soola ja neli toorest muna pandakse kausi sisse ja sõtkutatakse nii palju hääd nisupüüli jahu sinna juurde, et sitke tainas saab. Koore asemel wõib ka rööska piima ehk wett wõtta. Seda tainast pruugitakse pirukite tarwis.

149. Pirufid lihaga.

Nael keedetud supi liha ehk nael lahjemat sea ehk wasika praadi raiutakse õige peenikeseks ehk aetakse kord läbi liha masina. Müüd pandakse paar lusika täit wõid ehk sea raswa kastrolli sisse ja keedetakse jääs sees 1 kooritud ja peenikeseks lõigatud sibul pehmeks, lisatakse weel sinna juurde: lusika täis nisupüüli jahu, korter wett ehk rammuleent, paar lusika täit rõõska piima ehk hapu koort, soola, peenikest pipart ja see liha ning lastakse läbi keeda. Müüd pandakse taldreku pääle ja lastakse ära jahtuda. Siis rullitakse nr. 146 sees õpetatud wõi tainas hästi õhukeselt laiaks, pandakse sellest lihast theelustikaga jookeste kaupa sinna ääre pääle, lüüakse taina äär üle liha ja lõigatakse laia õlle klaasiga ehk weel parem piruki rõngaga säält küljest, nii et iga piruki sisse liha jääb, poole kuu moodi pirufikesed. Pandakse saia ehk piruki plaadi pääle, määratakse päält julega toore klopitud munaga kokku ja küpsatakse kaunis kuumas ahjus pruuniks ja küpsiks. Ehk rullitakse wõi tainas laiaks pikaks tükiks, pandakse plaadi pääle, ja sinna keskele pikuti tolli paksuselt jeda liha, lüüakse taina ääred üle liha, tehakse päält toore munaga kokku ja küpsatakse ahjus pruuniks ja küpsiks. Müüd lõigatakse säält otsast parajad tükid. Wõitaina asemel wõib ka nr. 147 sees õpetatud pärmitainast wõtta. Kui ahjust wälja wõetakse siis jula wõiga päält kokku määrada. Ka wõib selle liha juurde keedetud, kooritud ja peenikeseks lõigatud mune segada.

150. Pirufid kapsastega.

Rõwa suur wärste kapsa pää, kui jeda ära on puhastatud ja juurik wälja lõigatud siis raiutakse kaunis peenikeseks, keedetakse soola weega pehmeks ja litsutakse sõela pääl wesi wälja. Müüd keedetakse 2 kooritud ja peenikeseks lõigatud sibulat weerand naela wõiga kastrolli sees pehmeks, pandakse need kapsad sinna juurde ja segatakse weel sinna sisse lusika täis nisupüüli jahu, peenikest pipart, 5 keedetud kooritud ja libludes lõigatud muna ja mao järel soola. Kui läbi keeb, siis pandakse taldreku pääle ja lastakse ära jahtuda. Soowi järel wõib ka päalistassi täis soola ja weega keedetud kuiwa riisi juurde

segada ehk selle asemel pool naela peenikeseks lõigatud ja lusika täis võiga läbi praetud keedetud sinki. Nüüd walmistakse wõi ehk pärmis tainast niisama moodi wäikesed ehk suur piruk, kui nr. 149 sees õpetatud liha pirukid on juhutatud. Liha asemel wõetakse kapstad.

151. Porgandi pirukid.

Loop puhastatud ja pestud porgandisi keedetakse pehmeks, furnatakse wesi ära ja raiutakse kaunis peenikeseks. Pandakse kausi sisse ja segatakse sinna juurde soola, peenikest pipart, näpu täis peenikest suhkrut, weerand naela sulat wõid ehk nael peenikeseks lõigatud ja panni pääl lusika täis võiga läbi praetud sinki ja paar kooritud, peenikeseks lõigatud ja lusika täis võiga pehmeks keedetud sibulat ja 5 keedetud kooritud ja peenikeseks lõigatud muna. Wõetakse nüüd nr. 147 sees õpetatud pärmis tainas, lõigatakse 3 tüki, rullitakse laiaks ja iga tüki pääle pandakse ühe suurune jagu seda porgandi putru, lüüakse siis taina ääred üle selle pudru, määratakse päält toore klopitud munaga kofku ja küpsetakse arwata kolmweerand tunniga ahjus pruuniks ja küpseks. Kui ahjust wälja wõetakse, siis määratakse päält sulat wõiga.

152. Kala pirukid riisi ja munaga.

3 naela wärsket puhastatud kala keedetakse soola weega küpseks ja puhastakse liha luudest ja nahast puhtaks, pandakse kausi sisse ja segatakse sinna juurde: 3 kooritud, libludeks lõigatud ja weerand naela wõiga pehmeks keedetud sibulaid, soola, peenikest pipart ja 5 keedetud kooritud ja peenikeseks lõigatud muna, aga nii et kala mitte pudrule ei lähe. Wärske kala asemel wõib ka soolatud lõhekala wõtta, mis libludeks tuleb lõigata ja kui soowitakse paari lusika täis wõiga läbi praadida. Pool naela hääd riisi keedetakse soola weega pehmeks, lastakse sõela pääl kuivaks nõrguda, pandakse kausi sisse ja segatakse sinna juurde wähe peenikest pipart ja paar lusika täit sulat wõid ja rullitakse siis nr. 146 sees õpetatud wõi tainas 7 tolli laiujelt ja 18 tolli pikkujelt hästi õhukeselt laiaks, pandakse plaadi pääle ja siis poole taina pääle kord seda riisi

ja sinna pääle see kala. Müüd tehakse taina äär munaga ja lüüakse üle selle pudru, wormitakse ilus pikk piruk, määratakse päält toore klopitud munaga kofku ja küpsetakse ahjus pruuniks ja küpsjeks. Eht segatakse see riis ja kala segi ja küpsetakse niimoodi väikeleid pirukid kui liha pirukide juures on õpetatud. Liha asemel võetakse kala putru. Või taina asemel võib ka nr. 147 sees õpetatud põrmi tainast võtta. Päält määratakse jula võiga.

153. Kilu pirukid.

Lõigatakse tarwilik jagu purgi kiludel pää ja jaba maha, võetakse luu ja sisekond wälja, mõni keedetud ja kooritud muna lõigatakse peenikefeks, rullitakse nr. 146 sees õpetatud wõi tainas hästi õhukeselt laiaks ja lõigatakse seda 4 tolli laiusteks ja pikkusteks tükkideks ja iga tüki pääle pandakse põiki 1 kilu ja natukene muna. Müüd tehakse taina ääred toore segatud munaga ja lüüakse kaks nurka wastamisi üle selle kilu, nii et kaks otja lahti jääwad. Pandakse piruki plaadi pääle, määratakse päält toore munaga kofku ja küpsetakse kuumas ahjus pruuniks ja küpsjeks. Kilude asemel võib ka puhastatud ja piima sees leotatud ning pikaks wiiludeks lõigatud heeringa liha võtta.

154. Peffi-pirukid.

2 naela soolatud, suitsutatud eht keedetud sea fingi peffi, kui ka tailiha juures on, lõigatakseerne juurusteks raajufesteks. Kolm kooritud ja peenikefeks lõigatud sibulat keedetakse kastroli sees paari lusika täis võiga pehmeks ja segatakse sinna juurde: lusika täis nisupüüli jahu, pool korterit wett, peenikest pipart ja see peenikefeks lõigatud sink. Kui läbi keeb siis lastakse kausi sees ära jahtuda. Pääle selle rullitakse nr. 147 sees õpetatud pärmi tainas hästi õhukeselt laiaks, pannakse theelusikaga jaofeste kaupa seda peffi sinna ääre pääle, lüüakse tainas üle pefi ja lõigatakse laia päalistasfiga poole kuu moodi väikesed pirukid, pandakse võiga määritud saia plaadi pääle, määratakse toore munaga kofku ja küpsetakse kuumas ahjus pruuniks ja küpsjeks. Kui ahjust wälja võetakse siis määratakse jula võiga päält. Sest peffist võib ka niimoodi juuri pirukid küpsetada

kui porgandi piruki juures on õpetatud; porgandi asemel võetakse pekki. Soovi järele võib selle peki sisse weerand naela kupaatud rosinaid segada.

155. Pirukid rasva sees küpsetada.

Kullitakse nr. 148 sees õpetatud pehme tainas ehk nr. 147 sees õpetatud pärmis tainas hästi õhukeselt laiaks, pandakse sinna ääre pääle theelusitaga jaoteste kaupa nr. 149 sees õpetatud piruki liha ehk nr. 150 sees õpetatud piruki kapstaid ehk ka nr. 152 sees õpetatud piruki kala, lüüakse taina äär üle selle pudru, litsutakse kõvasti finni ja lõigatakse laia päalistassiga pooleks moodi pirukid ja pitsitakse siis ääred näpuga kõvasti finni. Aetakse siis paja sees hästi sügawalt sulatada läbi sõela lastud elaja rasva, suitsuõli kuumaks, pandakse neid pirukid wähe arwul sinna sisse ja lastakse ümber käänates pruuniks ja küpsiks praadida. Tõstetakse wahulusitaga niinest ehk traadist sõela pääle ja lastakse raswa ära nõrguda. Neid sõodakse kuumalt pruunkostiks ehk selge juurtega keedetud rammuleeme juurde. Nende teiste tainaste asemel võib ka wõitainast wõtta, siis aga enne küpsetamist toore muna ja riiswajaid sees kokku weeretada.

156. Mulgi forbid.

Toop soojaks tehtud rööskta piima, weerand naela sulatada wõid, natukene soola ja 5 kop. eest prespärmi pandakse kaussi sisse ja segatakse nii palju hääd niisu ehk nisupüüli jahu sinna juurde, et pehmlane saia tainas saab. Kui hästi läbi on kastetud siis lastakse finni kaetult sooja koha pääl üleesse kerkida. Nüüd wormitakse 5 tolli laiused ja pikkused ümargused õhukesed pätsikesed, pandakse wõiga määratud saia plaadi pääle, tehakse päält klopitud toore munaga kokku ja küpsetakse ahjus pruuniks ja küpsiks. Lõigatakse siis lappi lõhti, et alumine ja päälmine pool saab. Segatakse nüüd toop rööskta piima, natukene soola, weerand naela sulatada wõid ja 10 toorest muna kaussi sees segi, kallatakse wõise puhta kastrolis sisse ja keedetakse lusitaga ümber segades, et põhja ei tõrbe ja et wedelane puder saab. Kastetakse siis need leiba pooled nii selle muna pudru sisse, et kaunis tord sinna pääle seisma jääb. Pan-

datse weel korb panni pääle, raputakse õige wähe peenikest suhkrut ja sula wõid üle ja lastakse weel mõni minut kuumas ahjus läbi küpseda. Ka wõetakse toop wärsket piima, see on esimene piim pääle pöegimist, poolteist toopi teist röösta piima, soola, weerand naela sula wõid, wähe suhkrut ja paar toorest muna, klopitakse segi ja keedetakse kastrolis sees ümbersegades wedela päraliseks pudruks ja pruugitakse muna pudru asemel korsi kasteks. Ka wõib rööstast piimast, mannast, soolast, natukene peenikesest suhkrust, paari lusika täiest sula wõist ja paarist toorest munast wedelat putru keeta ja need korbid sinna sisse lasta nii kui muna pudruga sai õpetatud. Korpisid süüakse külmalt.

157. Suna pirukid.

20 haput õuna kooritakse ära, lõigatakse libludeks ja pandakse kausi sisse. Siis segatakse sinna juurde natukene sula wõid, peenikest suhkrut ja theelusika täis kaneeli pulbrit. Wõetakse nüüd nr. 147 sees õpetatud pärmis tainas, lõigatakse kolmeks tüki, rullitakse õhukeselt laiaks, pandakse iga tüki pääle ühesugune osa neid õunu, lüüakse tainas üle nende õunade, määratakse toore klopitud munaga päält kokku, raputakse wähe peenikest suhkrut üle ja küpsatakse mitte wäga kuumas ahjus wõiga määratud piruki plaadi pääl pruuniks ja küpsaks. Sunade asemel wõib ka pool tooreid puhastatud tikerberi marju wõtta.

158. Seene pirukid.

Toop soolatud seeni leotakse magedaks ehk wõetakse toop kupaatud magedaid seeni, raiutakse peenikeseks pandakse kausi sisse ja segatakse sinna juurde: peenikest pipart, paar kooritud, peenikeseks lõigatud ja weerand naela wõiga pehmeks keedetud sibulat, peo täis nisupüüli jahu ja nael peenikeseks lõigatud sinki ehk sea liha. Nüüd küpsatakse niimoodi pirukid kui porgandi pirukite juures on õpetatud. Porgandi pudru asemel wõetakse seene pudru.

159. Kohu piima pirukid.

Toop kohu piima õerutakse läbi sõela kausi sisse, siis segatakse sinna juurde weerand naela sula wõid, 5 toorest muna,

näpu täis soola, lusika täis peenikest juhtrut, pool naela kupa-
tatud rosinaid ja vähe kaneeli pulbrit. Müüd lõigatakse nr.
147 sees õpetatud pärmi tainas 6 tükiks, rullitakse hästi õhu-
keselt laiaks, käänetakse, käega ääred ülesse poole ja need õoned
täidetakse selle piimaga täis. Tehakse filedaks, määratakse toore
munaga, raputakse juhtrut üle, seatakse tükiene wõid pääle ja
küpsatakse ahjus pruuniks ja küpsaks.

IX. Wormirood ja pudrud.

160. Wormiroog lihast heeringaga.

3 naela keedetud supiliha ehk 3 naela sea ehk wafita
praadi raiutakse hästi peenikeseks. 3 kooritud ja peenikeseks
lõigatud sibulat keedetakse poole naela wõiga kastrolis sees läbi,
lisatakse sinna juurde peo täis nisupüüli jahu ehk riiv-saia,
korter hapu ehk rõõska koort, 5 kop. eest leotatud ja kuiwaks
pigistatud -saia, peenikest pipart, peenikeseks lõigatud liha 3
heeringat, 4 toorest muna, korter wett ehk rammulent ja see
peenikeseks raiutud liha. Segatakse läbi ja kallatakse wõi ja
riiwsaiaga määratud wormi sisse, tehakse päält filedaks, rapu-
takse peenikest riiv-saia üle, pannakse mõni tükiene wõid pääle
ja küpsatakse ahjus pruuniks ja küpsaks. Soowi järele wõib
ka selle roa juurde mõni keedetud kooritud ja siiwideks lõigatud
kartohwel lisada.

161. Wormiroog kalast.

Puhastatakse nii palju suitsu ehk wärskaid soola weega
keedetud kalu, et pool toopi puhastatud liha jääb. Müüd keede-
takse 3 kooritud ja peenikeseks lõigatud sibulat poole naela
wõiga kastrolis sees pehmeks, lisatakse sinna juurde 6 kop. eest
leotatud ja kuiwaks pigistatud saia, korter hapu ehk rõõska
koort ja korter wett ehk nende asemel pool toopi rõõska piima,
soola, peenikest pipart, 4 toorest muna ja see kala liha. Segat-
takse läbi ja kallatakse wõi ja riiwsaiaga määratud wormi sisse,
tehakse päält filedaks, raputakse peenikest riiwsaia ja riivitud

juustu üle, seatakse mõni tükike võid pääle ja küpsetakse ahjus pruuniks ja küpsaks. Soovi järele võib ka mõni keedetud, kooritud ja siivideks lõigatud muna juurde segada.

162. Wormiroog kalast kartohwlitega.

Pool toopi puhastatud suitsukala liha ja pool toopi keedetud, kooritud ja siivideks lõigatud kartohwliid pannakse korra kaupa wõi tükikesti wahela pannes wõi ja riivsaiaaga määritud wormi sisse. Müüd segatakse pool toopi hapu koort, korter rööska piima ja 6 toorest muna ja natukene soola kausi sees läbi ja kallatakse pääle. Kui segi on läinud siis ruputakse riivsaia ja riivitud juustu pääle, seatakse mõni tükiene wõi otša ja praetakse ahjus pruuniks ja küpsaks. Kala asemel võib ka wälja leotatud heeringa liha wõtta.

163. Wormiroog makaronist.

2 naela makaronisid keedetakse weega pehmeks, furnatakse sõela pääl wesi ära, lõigatakse neid peenikeseks ja pandakse kausi sisse. Müüd segatakse sinna juurde: korter hapu ehk rööska koort, 5 toorest muna, nael keedetud ja libludeks lõigatud sinki ehk keedetud elaja soola liha, peo täis riivitud juustu, soola, peenikest pipart ja pool naela sulat wõi. Müüd kallatakse wõi ja riivsaiaaga määritud wormi sisse, tehakse päält fildedaks, raputakse natukene riivsaia ja riivitud juustu üle, pannakse mõni tükiene wõi pääle ja praetakse ahjus pruuniks ja küpsaks.

164. Manna puder.

Toop rööska piima keedetakse weerand naela wärste wõi ja natukene soolaga ülesse. Siis lisatakse keedes ja ümber segades nii palju manna sinna juurde, et paras puder keeb. Pannakse nüüd liina pääle ja walatakse pruun wõi üle, ehk antakse nr. 65 sees õpetatud marja jahwti soosti kannuga juurde. Keemise ajal ka wähe suhkrut sisse lisada.

165. Odra tangu puder.

2 toopi rööska piima, natukene soola ja pool naela hääd wõi keedetakse kastroli sees üles. Siis lisatakse nii palju pes-

tud odra tangu sinna juurde, et pakš pehme puder keeb. Pandakse nüüd liua pääle ja kallatakse pruuniks praetud wõid ehk libludeks lõigatud ja panni pääl pruuniks restitud sinki ehk sea liha üle. Seda putru söödakse hapu ehk rõõsa piimaga.

166. Riisi puder.

Toop piima aetakse kastrolis sees näpu täis soola ja weerand naela wõiga keema. Lisatakse nüüd sinna juurde vähem kui nael pestud riisi ja lastakse kinni kaetult ja wahe pääl ümber segades pehmeks keeda. Seda putru söödakse rõõsa koore ja kaneeli juhtruga ehk pruuniks praetud wõiga.

167. Tatra tangu puder.

Seda keedetakse niisama kui odratangu putru muud kui odratangu asemel wõetakse hääd tatra tangu. Söödakse pruuniks praetud wõi ja hapu ehk rõõsa piimaga. Kui seda putru üle jääb siis lõigatakse siiwideks ja praetakse wõi sees panni pääl ümber käänates pruuniks. Nii on see puder maitsew toit.

168. Odra: ehk nisujahu puder.

Pool naela wärsket sea pekki lõigatakse peenikesteks libludeks ja restitatakse kastrolis sees pruuniks, lisatakse sinna juurde, 2 toopi wett ja soola. Kui keema lähed siis kallatakse niipalju hääd odra ehk nisu jahu sinna juurde, et keedes paras pakš puder saab. Seda putru söödakse jula wõi ja hapu ehk rõõsa piimaga. Ka peenikeseks lõigatud ja panni pääl pruuniks praetud foolatud sea pekiga maitseb see puder hääd.

169. Riisi ehk tangu puder kapsta lehtede sees.

Kui nr. 165 sees õpetatud tangu puder, ehk nr. 166 sees õpetatud riisi puder walmis on keedetud, siis kallatakse kausi sisse ja kui natukene ära jahtub siis segatakse sinna juurde: 5 toorest muna, natukene peenikest juhtrut ja pool naela puhastatud ja fupatatud rosinaid. Pääle seda pistetakse juured walged wärsked kapsta lehed paariks minutiks keewa wee sisse, wõetakse siis wälja ja laotakse laua pääle laiaili, pandakse iga

lehe pääle anemuna juurune tüff seda putru ja mässitakse kapsta lehed ümber. Reid praetakse laia panni pääl ettevaatlikult ümber käänates kuuma wõi sees pruuniks ja küpsiks. Kui ahi kuum siis pistetakse mõneks minutiks ahju. Söödakse pruuni wõi ehk rööso piimaga.

X. **Worstid ja kükid.**

170. **Maksa worst.**

2 ilusat wälja leotatud wasika maksa jahwatakse õige peenikeseks, ja õerutakse läbi jõhwsõela kausi sisse; siis segatakse sinna juurde: theelusika täis majorani pulbrit, noa otja täis muskat öiekest pulbrit, 1 nael õige peenikeseks lõigatud wärsket sea liha, soola, peenikest pipart, peenikest Inglis-würtsi ja paar kooritud ja riwitud sibulat. Kui ehk tainas kõwa siis wähe rööska piima juurde lisada. Wõetakse nüüd peenlased hoolega puhastatud sea soolikad ja topitakse see tainas sinna sisse, aga mitte liiga kõwasti. Seotakse nüüd walge niidiga lühelased worstid ja pannakse keema weega, kui soola juurde on lisatud, kastrolis sees keema ja keedetakse ettevaatlikult, et lõhki ei kee, walmis. Kui neid wälja wõetakse siis pandakse kätte walge laua wahale ja kerge wajutus pääle. Reid söödakse külmalt sinepi ja ätikaga. Soowi järele wõib neile worstidele taina walmistamise ajal pool naela kupatatud rofinaid ja paar lusika täit peenikest juhkruut juurde lisada. Siis praetakse neid pääle keetmist kuuma raswa sees ehk wõi sees panni pääl pruuniks ja söödakse kuumalt

171. **Breisworst.**

2 hoolega puhastatud wasika pääd, 8 jalga, 4 naela wärsket sea tailiha, 2 naela pekki, 2 wasika kopsu ja jüda pestakse puhtaks, pandakse kastrolis sisse lisatakse soola, würtsi ja nii palju wett sinna juurde, et liha waewalt kaetud on. Lastakse keema minna, wõetakse waht ära ja lastakse niikaua keeda, et liha hästi pehme on. Nüüd lõigatakse tailiha pare-

mad tüfid ja peff neljakandilisteks raasukesteks, halvem sea liha, wasika pää ja jalgade liha ja kopsud südametega raiutakse kõit õige peenikeseks. Pandakse nüüd see peff ja peenikeseks raiutud liha kausi sisse ja segatakse sinna juurde: 2 peenikeseks jahwatatud ja läbi sõela õerutud wasika toorest maks, see liha keeduleem, peenikest pipart, peenikest Inglis-würtsi, noa otsa täis ingweri pulbrit, paar kooritud ja riivitud sibulat ja mao järel soola. Kui hoolega läbi on segatud siis topitakse jämeda poolse puhastatud sea soolikate sisse ja seotakse lüheldased worstid. Nüüd pandakse neid katla sisse, kus wesi keema on aetud ja soola ja mõni loorberleht juurde lisatud ja keedetakse pikkamesti küpsiks. Katlast wälja wõttes pandakse neid kahe laua wahale kerge wajutuse alla. Arwata 24 tunni pärast wõetakse wajutuse alt ära. Söödakse külmalt sinepi ja ätikaga.

172. Were-tangu worstid.

5 toopi wett, natukene soola ja 4 naela wärsket peenikesteks raasutesteks lõigatud sea peffi pandakse kastroliga tullele ja kui natukene on keenud siis lisatakse nii palju hääd odra tangu sinna juurde, et siis juba pakš puder on kui tangud weel mitte wäga pehmed ei ole. Nüüd kallatakse juure kausi ehk puuanuma sisse. Kui ära jahtub siis lisatakse sinna juurde tublisti kooritud ja peenikeseks lõigatud sibulat, 4 toopi wärsket werd, hää peo täis peenikeseks tambitud worsti rohtu (majcrani), peenikest pipart, mao järel soola ja mõni lusika täis jula sea raswa ja läbi segada. Wõetakse siis jala pikkused puhtad sea soolikad, seotakse üks ots ka niidiga kinni ja topitakse läbi trihtre, puupulgaga aidates seda putru täis, aga mitte liig kõwasti siis keewad lõhki, siis teine ots ka kinni siduda ja rõngasje käänata. Hetakse wesi soolaga keema ja keedetakse need worstid jäl sees pikkamesti küpsiks. Pärast wõib neid worstisid kuuma sea raswa sees panni pääl pruuniks praadida. Kui seda putru soolikatest järel jääb siis kallatakse panni pääle ja praetakse ahjus pruuniks ja küpsiks.

173. Suitsu worstid.

6 naela sea liha ja 3 naela pehmet elaja liha jahwatakse peenikeseks ja pandakse kausi sisse. Lisatakse sinna juurde:

2 naela õige peenikeseks lõigatud sea pekti, soola, peenikest pipart, lusika täis šalpeetri pulbrit, peenikest Inglis würtsi ja natukene ingweri ja muskat-õiekestest pulbrit. Segatakse hooliga läbi, topitakse peenlaste sea soolikate sisse, seotakse parajad worstid, ja lastakse üks päew seista. Nüüd riputakse mõnede päewaks suitsu. Neid söödakse külmalt sinepiga.

174. Praad-worstid.

5 naela mitte väga rasvast wärsket sea liha jahwatatakse ehk raiutakse nii peenikeseks kui võimalik, pandakse kausi sisse ja segatakse sinna juurde nael peenikeseks lõigatud sea pekti, soola, peenikest pipart, peenikest Inglis würtsi, näpu täis muskat-õiekestest pulbrit, väike õlle klaasi täis hääd õlut ja weini, klaasi täis piiritust. Derutakse weel hooliga läbi ja topitakse hästi peenikestest puhta soolikate sisse. Seotakse siis nelja tolli pikkuseid worstid, keedetakse soola weega läbi ja praetakse kuuma wõi sees panni pääl hästi pruuniks, pandakse liua pääle ja walatakse pruuniks praetud wõid üle. Sinna juurde antakse kartohwle puder ehk keedetud hapud järwkapstad.

174. Were-käbid.

2 toopi werd ja 1 toop wett pandakse kausi sisse ja segatakse sinna juurde: nael peenikeseks lõigatud pekti, pool naela peenikeseks lõigatud sea neeru raswa, 4 kooritud ja peenikeseks lõigatud sibulat, soola, peenikest pipart, noa otsa täis maijorani pulbert ja nii palju hääd rukki ehk odra jahu, et sitke tainas saab ja kastetakse hooliga läbi. Aetakse katla sees paras jagu wett hooliga keema ja tehakse märja peo wahel parajad käbid ja keedetakse selle wee sees küpsjeks. Neid söödakse niimaha soojalt ehk lõigatakse õhukesteks siirideks ja praetakse kuuma wõi sees panniga tuel pruuniks.

176. Odra- ehk niijahu käbid piimaga.

Toop hääd piima pannakse kausi sisse (wõib ka peti piim olla), segatakse sinna juurde soola ja nii palju hääd odra ehk niijahu, et kaunis sitke tainas lastes jaab. 3 toopi rööskla piima, soola ja pool naela wõid lastakse kastroli sees tuel

keema minna. Tehakse sellest tainast kana muna suurused kätid ja keedetakse sellele piima sees küpsiks. Neid tätkisid sööda ke kuumalt kõige sellele piimaga.

177. Kartohwli kätid pruuni wõiga.

Loop keedetud ja riivitud kartohwli putru pannakse kaufi sisse segatakse sinna juurde: soola, muskat-õie fefte pulbrit, 6 muna kollast ja 6 wahule löödud muna walget, pool naela pehmet wõid ja niipalju nisupüüli jahu, et need kätid teeta kannatawad. Kui nüüd läbi kastetakse siis aetakse paras jagu wett soolaga keema, tehakse kanamuna suurused kätid ja keedetakse selle wee sees küpsiks. Pannakse siis wahu lusikaga kuivalt liina pääle ja kallatakse panni pääl pruuniks praetud wõiga üle. Neid sööda ke kuumalt niisama ehk praetud liha söötide kõrwale.

178. Kama-jahu kätid.

Tarwilik jagu hääd rööska ehk pütipiima pannakse kaufi sisse segatakse sinna juurde soola ja niipalju kama jahu, et kätid wormida lafewad. Neid tätkisid sööda ke niisama ilma keetmata röösa ehk hapu piima kõrwale, (iest see jahu on keedetud ja küpsetatud wiljast walmistatud nii kui feda nr. 188 sees on õpetatud). On hääd maitfew ja kosutaw toit. Sellest jahust walmistakse ka wedel kõrdi moodi toit hapu ehk röösa piima sisse ja on suwe ajal jahutaw söök, mis kõige enam Wiljandi-maal walmistakse.

XI. Segasöögid.

179. Kala-puding.

5 naela luudest ja nahast puhastatud wärsket kala liha aetakse läbi lihamašina, segatakse sinna juurde: 5 kop. eest leotatud ja kuivaks pigistatud saia, pool naela sulat wõid, soola, peenikest pipart ja 1 riivitud sibul. Aetakse weel kõrd läbi mašina, pandakse kaufi sisse ja lisatakse weel sinna juurde: pool toopi rööska kõort ehk piima, 5 toorest muna ja noa otfa

täis riivitud muskat pähkelt ja segatakse läbi, kallatakse wõi ja riivsaiaaga määratud wormi ja küpsetakse mitte väga kuumas ahjus walmis. Sinna juurde antakse nr. 49 sees õpetatud tšitroni ehk kaapre soost.

180. Liha-puding.

3 naela wärsket pehmet elaja liha ja 1 nael neeru raswa raiutakse õige peenikeseks ehk aetakse läbi masina. Pannakse kausi sisse ja segatakse sinna juurde: pool toopi rõõska piima, 5 toorest muna, 3 kop. eest leotatud saia, 1 riivitud sibul, näpu täis riivitud muskat-pähkelt, soola, paar lusika täit sulat wõid ja natukene peenikest pipart. Kallatakse wõi ja riivsaiaaga määratud wormi sisse, tehakse päält siledaks, pannakse paar lusika täit hapu koort pääle, aetakse laiali ja küpsetakse siis ahjus pruuniks ja küpseks. Antakse wormiga soojalt lauale.

181. Hapu-kapsta puding.

2 toopi walgeid hapu järw-kapstaid keedetakse natukene wee ja paari lusika täie sea raswaga hästi pehmeks, segatakse nüüd sinna juurde: korter hapu koort, nael keedetud ja tükkideks lõigatud praad-worstisid ehk wiini-worstisid, nael tükkideks lõigatud wafika, sea ehk moor-praadi, nael lahjat keedetud tükkideks lõigatud sinki, mõni keedetud, kooritud ja 8 tükkis lõigatud muna, peenikest pipart ja pool naela kuivatatud ja weega pehmeks keedetud ploomi marju. Kallatakse wõi ja riivleiwaga määratud wormi sisse, walatakse siis sulat wõid üle, raputakse riivsaia pääle ja praetakse ahjus pruuniks ja küpseks. Seotakse wormile walge laua rätik ümber ja antakse kuumalt lauale.

182. Spinati puding.

Wõetakse pool toopi nr. 100 sees õpetatud spinati putru. Segatakse sinna juurde: korter hapu koort, 5 toorest muna, 5 kooritud ja tükkideks lõigatud keedetud muna, nael libludeks lõigatud wafika praadi, pool naela libludeks lõigatud keedetud sinki, peenikest pipart ja paar lusika täit peenikest riivsaia. Kallatakse wõi ja riivsaiaaga määratud wormi sisse, tehakse päält siledaks, kallatakse sulat wõid üle, raputakse peenikest riiv-

saia pääle ja praetakse ahjus valmis. Untakse kõige wormiga kuumalt lauale.

183. Kaera-kisla.

4 toopi hääd kaera jahu segatakse õhtul 4 toobi sooja weega kausi sees läbi ja pannakse sooja koha pääl hapnema. Teine päew õrutakse wedelik kõige iwaga läbi õreda sõela kastrolis sisse, lisatakse soola juurde ja keedetakse väikese tule pääl lusikaga ümber segades, et põhja ei kõrwe, kuni pehme päraline puder keeb. Kallatakse kausi sisse ja pistetakse tiif hääd wõid keskele sisse, eht praetakse nael libludeks lõigatud sea pekki panni pääl pruuniks ja kallatakse kõige raswaga wõi asemel üle selle pudru. Seda söödakse rõõsa piimaga.

184. Wärsket piima walmistada.

See on esimene piim lehmäl pääle poegimist. Pannakse 1 toop värsket piima ja poolteist toopi hääd rõõska piima kausi sisse, segatakse sinna juurde: natukene peenikest juhkrut, soola, söögilusika täis kaneeli pulbrit, kui on siis paar lusika täit rooži-wett ja paar lusika täit sula wõid. Kallatakse sügawa, wõiga määratud plekk wormi sisse ja pannakse kuuma weega täidetud panni pääle, lükatakse tasakesi ahju ja lastakse nii kaua keeda kui paksums lähleb. Seda söödakse rõõsa piima eht koorega ja kaneeli pulbriga segatud juhkruga.

185. Kohu-piima walmistada.

10 toopi hästi hapnenud piiti piima kallatakse tasa paja eht kastrolis sisse ja lastakse õige väikese tule pääl nii kaua olla, et piim kokku tõmbab. Tõstetakse nüüd sõela pääle ja lastakse wedel ära nõrguda. Pannakse siis kausi sisse ja segatakse sinna juurde: soola, köömlid ja nii palju hapu koort, et kaunis pehme saab. Seda söödakse niisama leiwaga eht pruunitakse teiste söökide juurde. Ka siis maitseb hääd kui peenikeseks lõigatud murulauku juurde lisatakse.

186. Knapp-juuustu walmistada.

Selle jaoks wõetakse nr. 185 sees õpetatud hästi kuiwaks nõrgunud kuhu piim, lisatakse sinna juurde: köömlid, soola ja

natukene hapu koort, kastetakse siis kättega nii kauda, et hästi fitte ja peenikene tainas saab. Nüüd wormitakse 3 tolli pikkused ja paari tolli jämedused worsti moodi juustukesed, pannakse puhta laua pääle ja kaetakse õhukesse walge rätikuga kinni ja lastakse kuiwa koha pääl nii kauda seista, et kammis pakks, pehme ja file koorukene nende pääle tekkib. Neid sööakse wõi ja ruffi leiwaga.

187. Oma tehtud nuudlid.

5 koorest muna, lusika täis wett ja natukene soola pandakse kausi sisse. Nüüd lisatakse nii palju Moskwa jahu sinna juurde, et nii kõwa tainas saab kui wähe wõimalik, litsutakse kättega läbi, pandakse jahuga üle raputatud sileda laua pääle ja rullitakse piruki rulliga nii õhukeselt laiaks kui paber, mida õhem seda parem. Lõigatakse nüüd säält küljest poolteise tolli laiused jutid ja järwitakse säält otjast nii kui niidi narmid. Metakse nüüd kastroli sees soolaga wesi keema, raputakse neil nuudlitel läbi sõela jahu maha ja keedetakse neid selle wee sees paari minutiga küpseks. Kallatakse nüüd sõela sisse ja loputakse külma weega üle. Neist keedetakse suppi nii kui nr. 6 on õpetatud, ehk tehakse nii moodi wormi-rooga siingi ehk soola lihaga kui nr. 163 sees makaronist wormiroog on õpetatud. Makaroni asemel wõetakse neid nuudlid.

188. Kama jahu walmistamine.

10 toopi ilusaid kollaseid erineid, 10 toopi jämedaid nisu terasid, 5 toopi oateri, 10 toopi ruffi teri ja 5 toopi odra teri keedetakse iga selts iseärasikult nii kauda, et wähe lõhki lõõwad. Siis lastakse neid sõela pääl kuiwaks nõrguda. Pannakse nüüd walge lai riie pika õlgede pääle päewa kätte laiali ja see keedetud wili sinna pääle kuiwama. Siis kõetakse leiwa ahi kuumaks, pühitakse põrand puhtaks ja see wili säält sees hästi krõbedaks kuiwaks restida. Wahe pääl peab ümber segama. Kui ühe korraga kuiwaks ei saa, siis kõetakse weel kord ahju. Kui hästi krõbe kuiw on, siis sõelutakse läbi sõela tuhk ja peenikene prügi maha, pannakse segi koti sisse ja jahutatakse weelil jahuts. Sellest jahust walmistatakse niivõisi wedelat sööki kui nr. 46 sees on õpetatud ehk kaffiisid nii kui nr. 178.

XII. Magusad söögid.

189. Saia-puding õunadega.

20 kop. eest pantšaijal kooritakse pruun jagu ära, lõigatakse õhukesteks siivideks ja määratakse mõlemale poole värsket võid. 15 hapu suve õuna kooritakse ja lõigatakse õhukesteks siivideks. Nüüd määratakse paras plekk worm paktsult wõi ja riisaiaga kofku, pannakse sinna põhja üks kord neid saia siivisid, siis teine kord õunu ja sinna päale raputakse kaneeli pulbrit ja tublisti peenikest suhkrut ja nii kõik korra kaupa wormi sisse. Segatakse nüüd pool toopi rööska piima nelja toore munaga ja kallatakse selle pudingi päale, seatakse weel mõni tükkine wõid päale ja küpsatakse pikkamesti ahjus kuni pruun ja küps on. Seotakse siis walge rätik ümber wormi, pannakse liua päale ja antakse soojalt lauale. Seda söödatakse röösa koore ja peenikeste suhkruga.

190. Puding tswiipakkidest rosinatega.

20 wesi ehk suhkrut tswiipakil määratakse wõid mõlemile poole. Nael häid rosinaid pestakse ja kupatakse ära. Wõetakse nüüd paras wõi ja riisaiaga määratud worm ja pannakse need tswiipakid rosinaid wahela raputades sinna sisse. Nüüd wõetakse toop rööska piima, 5 toorest muna, pool naela peenikest suhkrut ja lusika täis kaneeli pulbrit kausi sisse, segatakse läbi ja kallatakse üle nende tswiipakkide ja praetakse pikkamesti ahjus küpsiks. Sinna juurde antakse nr. 65 sees õpetatud marja sahwiti soost ehk nr. 68 sees õpetatud marjamiina soost. Niimoodi wõib ka 10 kop. eest prantsaiast pudingit valmistada.

191. Jämeda leitwa puding õunadega.

3 naela kuuwanud jämedat leiba riivitakse peenikeseks, 15 hapu õuna kooritakse ja lõigatakse libludeks, tükk kaneeli tambitakse peenikeseks ja segatakse naela peenikeste suhkruga, toop rööska piima segatakse 7 toore munaga. Nüüd pannakse kõik segi kausi sisse, lisatakse pool naela jula wõid juurde ja segatakse läbi. Wõetakse siis paras wõiga määratud worm ehk wormi kaus ja kallatakse sinna sisse, tehakse päält filedaks,

kallatakse wähe sulat wõid pääle, raputakse peenikest suhkrut üle ja praetakse epikameesi ahjus pruuniks ja küpseks. Seda söö-
dakse rööskakoore ja peenikese suhkruga.

192. Riisi puding.

Nael pestud riisist, weerand naela wõist, näpu täis soolast ja arwata toobist rööskast piimast keedetakse pakis puder, pannakse kausi sisse ja kui ära jahtub, siis segatakse sinna juurde: pool naela suhkrut, 8 muna kollast, natukene peenikeseks tambitud kaneeli, pool naela puhastatud ja lüpatatud rosinaid ja kõige wiimaks see 8 wahule löödud muna walge. Määratakse nüüd paras worm wõi ja riiswajaga kokku, kallatakse see puder sinna sisse, tehakse päält fyledaks, raputakse wähe suhkrut ja sulat wõid üle ja küpsetakse ahjus pikameesi pruuniks ja küpseks. Nr. 65 õpetatud marjajahwti soost antakse juurde.

193. Manna puding.

Weerand naelast wõist, nael manna, näpu täis soolast ja rööskast piimast keedetakse pakis puder ja walmistakse siis edespidi nii kui riisi puding sai õpetatud.

194. Waene rüütel. (Armer Ritter).

Wõetakse 5 kop. eest siiwideks lõigatud prantsjaia ehk wesihiwipakkisid ja pannakse kõrwuti laia liua pääle. Segatakse nüüd pool toopi rööska piima, 3 toore muna ja peo täis suhkruga segi ja kallatakse nende jaia wiilude pääle. Lastakse siis need jaia tükid ümber käänates pehmeks liguneda, tehakse neid toore muna ja riiswajaga kokku ja praetakse laia panni pääl tulel kuuma wõi sees pruuniks ja küpseks. Pannakse liua pääle ja raputakse peenikest suhkrut üle. Neid söödakse paksu marja jahwtiga ehk nr. 65 marja jahwti soostiga ehk ka nr. 67 punase marjawiina soostiga ehk weel walge marjawiina soostiga.

195. Kollane söök.

Toop hääd rööska piima, päalistasfi täis nisupüüli jahu, 8 muna kollast, pool naela peenikest suhkrut ja lusika täis sulat wõid pannakse kastroriga tulele ja keedetakse puuwispliga segades paksums pudruks. Need 8 muna walget liiakse kangeks wahuks

ja segatakse ka viimaks sinna juurde. Kallatakse laia liua pääle, raputakse peenikest suhkrut üle ja lastakse külmaks minna. Seda sööakse röõsa koore ja suhkruga ehk marja sahwiti soostiga.

196. Kisjel.

Toop kure marju ehk punaseid sõstraid pigistakse kausi sees katti, segatakse sinna juurde poolteist toopi wett ja kurnatakse nüüd wedelik läbi walge rätiku ehk tihke jõhwsõela kastrolisisse, lisatakse sinna juurde tüükene kaneeli ja niipalju suhkrut, et magus on ja lastakse keema minna. Segatakse nüüd pool naelo kartohwli jahu natukene külma weega ja kallatakse kõwa segamise all selle marja leeme juurde. Kui läbi keeb, siis kallatakse laia liua pääle. Seda sööakse külmalt röõsa piima ehk koorega ja peenikese suhkruga. Ka võib nii teha, et toop puhastatud tikkerberi ehk kiwidest puhastatud kirsi marju, poolteist toopi wett, mao järel suhkrut ja tüükene kaneeli pannakse kastroliga tulele, kui keema lähed, siis keedetakse külma weega segatud kartohwli jahuga wedelajeks pudruks ja kallatakse walge liua pääle. Ka seda sööakse röõsa piima ja suhkruga.

197. Magus jөөf kuiwatatud puuwiljast. (Compot).

Nael kuiwatud õunu, nael kuiwatatud ploomisid, pool naela aprikoosid ja nael suuri rosinaid pestakse hoolega puhataks, pannakse tinutatud kastrolisisse ja lisatakse sinna juurde: tüük kaneeli, 3 toopi wett ja nii palju suhkrut, et paras magus. Lastakse nüüd pehmeks keeda aga mitte katti. Segatakse siis weerand naela kartohwli jahu korteri külma weega ja kallatakse segamise all selle kompoti juurde. Kui läbi keeb, siis kallatakse sügawa walge waagna sisse. On üleliiga paks, siis võib keewa wett juurde segada. Seda sööakse külmalt. Soowi järel võib röõska piima ehk koort juurde wõtta.

198. Magus jөөf wärsketest õunadest. (Compot.)

Kooritakse 10 suurt hapu suwe õuna ära, lõigatakse pooleks ja wõetakse seemned wälja. Lastakse nüüd laia kastrolis

sees wefi keema minna ja keedetakse need õunad sääl sees pikka-mesi ümber kääntes pehmeks, aga mitte katti. Pandakse siis lusikaga tasakesi walge sügawa waagna sisse. Võetakse nüüd pool toopi seda õuna wett, pandakse kastroli sisse ja lisatakse sinna juurde: pool naela peenikest suhkrut ja tüükene kaneeli, keedetakse läbi ja kallatakse kuuma üle nende õunade. Ka wõib pool naela puhastatud, pestud ja pehmeks keedetud rosinaid selle suhtru leemega ühes keeta ja üle nende õunade kallata. Seda jõõdakse külmalt.

199. Wärsked marjad koorega.

Toop ilusaid terweid aia ehk metsa maasikaid ehk wabar-naid (waarikad) puhastatakse hoolega ära, pannakse walge liina pääle, raputakse tublisti peenikest suhkrut üle ja jõõdakse rõõsa koore ehk piimaga.

200. Wahujөөf koorest. (Crème.)

Rorter keema wee sees sulatatakse 15 lehte walget shelatini ära, segatakse weel sinna juurde: tahwel riivitud shokoladi ehk selle asemel 1 kaun peenikestks tambitud waniljet ja weerand naela peenikest suhkrut ja lastakse leige koha pääl seista. Selle wahel pääl pannakse toop hääd wahufoort laia kastroli sisse ja löõdakse puuwispliga kõwaks wahuks. Nüüd kallatakse see eel õpetatud magus siirup läbi sõela segamise all sinna juurde, nii et hästi ühe taoline on. Kallatakse koha sügawa kreemi wor-mide sisse ja kui külma koha pääl ära tardub siis pistatakse filmapilguks kuuma wee sisse ja löõdakse walge liina pääle wälja. Sinna juurde antakse kannuga külm suhkrust, weest ja natukene selgest marjaleemest keedetud siirup.

201. Wahujөөf koorest marja jahwtiga. (Crème.)

Rorter keemas wees sulatakse 10 lehte walget ja 5 lehte punast shelatini ära ja segatakse sinna juurde peo täis peenikest suhkrut. Toop hääd wahu foort, löõdakse laia kausi sees puuwispliga kõwaks wahuks ja segatakse sinna juurde 3 lusika täit paksu punast marja jahwti ja see sulatatud shelatini. Kui hästi

segi on, siis kallatakse kreemwormi ja lastakse külma koha pääl ära tarduda. Kui tarwis siis pistetakse filmapilguks kuuma wee sisse ja lööakse walge liua pääle wälja. Umbert wõib marja sahwtiga ära ehtida.

202. Sült marjawiinast.

30 lehte walget shelatini sulatakse poole toobi keema wee sees ära lisatakse sinna juurde sahwt 5 tsitronist, tüükene tsitroni koort ja kui ära jahtub siis segatakse weel sinna juurde: 4 toorest muna walget. Pannakse nüüd tinutatud kastroliga wäikese tule pääle ja lastakse nii kaua olla, et wähe keema hakkab ja muna walge kofku tõmbab, nüüd lastakse natukene aega seista, et leem hästi selgeks tõmbab. Selle pääle peab waatama et mitte põhja ei kõrbe. Lastakse nüüd läbi hästi puhhta walge rätiku taha kausi sisse nõrguda, et hästi selge on. Selle wahel pääl sulatakse nael suhkrut poole toobi wee sees ära ja kallatakse sinna juurde ja siis weel pudeli täis haput walget ehk punast marjawiina ja pool õlle klaasi rummi ehk konjakut. Nüüd segatakse läbi, kallatakse sügawa plekk wormi sisse ja lastakse külma koha pääl ära tarduda. Kui waja siis pistetakse worm filmapilguks kuuma wee sisse ja kallatakse see sült liua pääle wälja, ehk kallatakse wäiklaste klaaside sisse ja kui ära tardub siis antakse kõige klaasidega lauale.

203. Mesijää koorest. (Gefrorenes.)

Toop rööska koort keedetakse tinutatud kastrolis sees üles. 10 muna kollast õerutakse naela peenikese suhkruga kausi sees lusikaga wahule, kallatakse nüüd see koor segades sinna juurde ja siis kõik kastrolis sisse tagasi ja keedetakse puuwijpliga klopides, et hästi tummine on aga mitte keeta siis tõmbab kofku. Nüüd lastakse külma koha pääl segades külmas minna. Kaug waniljet ehk tahwel sokuladi keedetakse kastrolis sees korter weega ülesse ka kallatakse läbi sõela selle koore juurde. Ehk selle asemel lisatakse sinna juurde wäikene tassit täis selget punast marja sahwti ehk hästi kanget läbi koti lastud kohwi. Kui nüüd hästi külm on siis kallatakse läbi sõela külmetamise wormi sisse ja kaan kõwasti pääle. Nüüd wõetakse sügaw kitsas puuanum ja sinna põhja pääle pandakse õhukene kord jäätuse tükkisid

ja sinna üle raputakse pakš kord jämedat soola. Seatakse nüüd worm sinna kestkohta püsti seisma, pannakse peenikeseks raiutud jäätust, tublisti jämedat soola walele raputades nii palju sinna wormi ümber, et worm üleni jäätuse sees on, lüüakse puuga jäätus kinni ja laotakse pakš kott üle selle anuma. Lastakse nii tund aega seista. Wõetakse siis kott ära, pühitakse kaas soolast puhtaks ja wõetakse ettevaatlikult, et soola mitte selle söögi juurde ei lähe; see rikub selle söögi hoopis ära. Nüüd kaabitakse see külmetanud kord puhta puu mõlaga wormi küljest lahti ja segatakse läbi. Kaetakse siis jälle kaanega kinni, kallatakse alla sulanud wesi maha ja pandakse uut soola ja jäätust ümber, et worm jälle üleni sees on ja segatakse siis jälle tüki aja pärast ümber ja nii edasi kuni pakš ja sitke puder külmetab. Siis külmetab weel rutemini kui seda wormi wahete pääl ümber weeretakse. Nüüd kastetakse hõbe supi lusik kuuma wee sisse ja pandakse sellega kõrge kuhi külma ümarguse liua pääle. Wäikeste magusa koogikestega wõib ümbert ära ehtida.

204. Mesijää tsitronist ehk apfelsiinist.

Toop wett ja poolteist naela suhkrut keedetakse kastrolis sees ülesse, lisatakse nüüd sinna juurde: sahwit 10 ehk 8 tsitronist ehk apfelsiinist, kui külma on siis kallatakse külmetamise wormi sisse ja walmistakse niisama kui eestütkis nr. 203 koore mesijää on õpetatud.

205. Mesijää marja sahwitist.

Boole toobi weega keedetakse poolteist naela suhkrut läbi, lisatakse sinna juurde: pool toopi läbi riide lastud, üks köit misjuguust punase marja sahwiti, ilma suhkruta. Kui ära külmaks jahhtub siis kallatakse külmetamise wormi sisse ja walmistatakse nii kui koore mesijää õpetatud.

206. Biskwiit-koogid.

Mael peenikest suhkrut ja 15 muna kollast õrutakse lusikaga kausi sees hästi walgeks. Need 15 muna walget lüüakse wiispliga külma toha pääl kõwaks wahuks ja pandakse kausi selle suhkrut juurde. Nüüd lisatakse weel sinna juurde: 15

theelusika täit kartohvli jahu ja niisama palju nisupüüli jahu. Segatakse siis tasakesti ettevaatlikult segi ja määratakse 10 tolli laiune ja 20 tolli pikkune äärtega jaia plaat ehk pann külma võiga ja kallatakse see tainas sinna sisse. Küpsetakse kestmise kuumusega ahjus helepruuniks ja küpseks. Võigatakse nüüd nii jäält küljest parajaid kookisid ja süüakse marja jahv-tiga. Ehk pannakse poole koogi pääle paksu jahvti ja teine pool tõstetakse sinna pääle ja lõigatakse jäält nelja kandilised pikergused koogikesed.

207. Šuna- ehk tikerberi-koogid.

Kullitakse nr. 146 sees õpetatud wõi tainas õige õhufeselt laiaks ja lõigatakse pooleks. Teine pool pannakse piruki plaadi pääle, määratakse toore munaga ja lastakse natukene ahjus hele pruuniks küpseda, wõetakse wälja ja pannakse sinna pääle kaunis tihed fõrd kooritud ja libludeks lõigatud hapu õunu ehk pool walmid puhastatud tikerberi marju, raputakse kaneeli pulbrit ja tublisti peenikest suhkrut üle ja sinna pääle see teine pool tainast, määratakse toore munaga kokku, raputakse natukene peenikest suhkrut üle ja küpsetakse ahjus pruuniks, nii et õunad ehk marjad pehmed. Lastakse nüüd puhta laua pääle libiseda ja kui külmaks läheb siis lõigatakse pikergused neljakandilised koogikesed ja pannakse ridas liua pääle. Peenikest suhkrut wõib üle raputada.

208. Lusika-koogid jahust.

Pool toopi haput koort, 5 muna kollast, näpu täis soola, natukene riivitud tsitroni koort, söõgilusika täis peenikest suhkrut ja paar lusika täit sulat wõid liigutakse kaufi sees läbi, lisatakse ümbersegades niipalju nisupüüli jahu sinna juurde, et paksu hapukoore taoline tainas saab. See muna walge liiakse wiispliga wahule ja segatakse sinna juurde. Nüüd aetakse laia panni pääl tulel paras jagu raswa kuumaks ja pannakse puulusika otsaga pikerkused koogikesed sinna sisse ja praetakse laia noaga ümberkäänates pruuniks ja küpseks. Pannakse liua pääle, raputakse peenikest suhkrut üle ja antakse paks marja jahwt teise liuakesega sinna juurde.

209. Lusika-koogid mannaft.

Toobist piimast ja mannaft keedetakse pakš puder ja lastakse kauksi sees ära jahutada. Müüd lisatakse sinna juurde: pool toopi hapu ehk rööska koort, 4 toorest muna, paar lusika täit sulat wõid, paar lusika täit peenikest suhkrut, pool naela puhastatud ja kupaatud rosinaid ja niipalju nisupüüli jahu, et need koogid küpsetada kannatawad. Müüd küpsetakse neid, nii kui eestlõis lusika-koogid, jahust on õpetatud.

210. Wene pann-koogid. (Blini)

Toop soojaks tehtud piima, näpu täis soola, pool naela sulat wõid, 5 kop. eest prespärmi pannakse kauksi sisse ja liigutakse niikaua ümber, et pärm ära sulab. Siis segatakse weel sinna juurde: 3 toorest muna, lusika täis peenikest suhkrut ja niipalju tatra (Blini) ja nisupüüli jahu pooliti, et wedela hapukoore taoline tainas saab ja lusika päält maha jookseb ja lastakse sooja koha pääl ülesse kerkida. Müüd aetakse blini-pannid pliidi pääl kuumaks, kallatakse sulat wene wõid ehk sea raswa sinna pääle ja küpsetakse õhukesed pruunid koogikesed ümber käänates. Ehk neid küpsetakse laia panni pääl tulel nii kui lusika-koogid jahust on õpetatud. Neid söödakse hästi kuumalt marja jahwtiga ehk sulat wärske wõi ja hapu koorega. Kellel wõimalik on, wõib ka kawiari juurde wõtta.

211. Ohukesed pann-koogid.

5 muna kollast, näpu täis soola, natukene suhkrut, paar lusika täit sulat wõid ja toop rööska piima pannakse kauksi sisse ja segatakse sinna juurde niipalju nisupüüli jahu, et wedelane tainas saab. See 6 muna walget löödakse wahule ja segatakse ka sinna juurde. Müüd tehakse wäikesed sabaga pannikesed tule pääl kuumaks, määratakse sulat wõi ehk raswaga, kallatakse hästi õhukene kord tainast pääle ja küpsetakse ümberkäänates hele pruuniks ja küpses. Käänatakse siis kofku, pannakse ridas sooja liua pääle ja raputakse peenikest suhkrut üle. Neid söödakse kuumalt pakšu marja jahwtiga.

212. Pann-koogid õunadega.

Nende koogide tarwis walmistakse niisama tainas kui eesttiis õhukeste pann-koogide juures sai õpetatud mund kui selle taina juurde segatakse weel kooritud ja õige peenikesteks libludeks lõigatud hapu õunu, ja küpsetakse hästi pikkamesi, et õunad pehmeks praadivad. Neid söödatse kuumalt suhtruga ilma sahwtita.

213. Kartohwli koogid.

2 toopi küllma läbi sõela õerutud kartohwli putru pannakse kausi sisse ja segatakse sinna juurde: weerand naela sulawõid, pool toopi hapu koort, 2 theelusika täit kaneeli pulbrit, 5 toorest muna, soola ja nisupüüli jahu, et kaunis paks tainas saab ja praadida kannatawad. Nüüd tehakse laia sabaga panni pääl paras jagu raswa kuumaks, pannakse lusika otsaga wäikesed koogid sinna sisse ja küpsetakse ümberkäänates pruuniks ja küpsiks. Neid kookisid söödatse kuumalt sulawõiga.

214. Kreepwel koogid.

Toop soojaks tehtud piima, weerand naela sulawõid, soola, 5 kop. eest prespärmi, 3 toorest muna, pool naela puhastatud ja kupatatud korintisi ehk rosinaid, peo täis peenikest suhkrut segatakse kausi sees läbi ja klopitakse nüüd niipalju Mostwa jahu sinna juurde, et hapukoore paksune tainas saab ja lastakse sooja koha pääl ülesse kerkida. Nüüd pannakse ümarguse aukudega kreeswel-koogi pann paraja jao sulase raswa ehk wõiga tulele ja kui kuumaks läheb siis kallatakse iga augu sisse paras jagu tainast. Kui üks pool pruuniks on läinud siis käänatatakse kahwliga teine pool ja lastakse wäikese tule pääl küpsiks praadida. Pandakse liua pääle ja raputatakse peenikest suhkrut üle. Neid söödatse paksu marja sahwtiga soojalt.

215. Muna-koof sahwtiga.

5 terwet muna, näpu täis soola ja paar lusika täit piima segatakse läbi. Nüüd tehakse wäiklane sabaga pann kuumaks, kallatakse sulawõiga üle, kallatakse see muna sinna pääle ja lastakse wäikese tule pääl laia noaga ümberkäänates läbi küp-

seba. Pannakse siis paar lusika täit paksu marja sahtwi sinna pääle, löödatse see muna kook pooletuu moodi üle selle sahtwi, kallatakse kumuli liua pääle ja raputakse tublisti peenikest suhkrut üle.

216. Wana naene. (Babe.)

Pool toopi soojaks tehtud röösta piima, 5 kop. eest press-pärmi, natukene soola, 4 muna, theelusika täis kardemoni pulbrit, natukene riivitud tsitroni koort, weerand naela peenikest suhkrut, pool naela puhastatud rosinaid, pool naela sula wõid, korter hapu koort segatakse kausi sees läbi ja lisatakse nii palju nisupüüli jahu sinna juurde, et pehmlane tainas saab. Kasteatakse nüüd hoolega läbi ja lastakse ülesse kerkida. Nüüd määratakse paar plekk wormi, kus toru keskel on, sula wõi ja riit-saiaga kofku, pandakse see tainas sinna sisse, tehakse päält file-daks, määratakse toore klopitud munaga, raputakse peenikest suhkrut üle ja küpsatakse kestmise kuumusega ahjus hele pruuniks ja küpsaks. Kui ahjust wälja wõetakse siis löödatse kummuli liua pääle ja raputakse hästi peenikest suhkrut üle.

217. Sunad öökune sees.

Wõitainas nr. 146 sees õpetatud rullitakse jahuga üle raputatud lana pääl piruki rulliga õige õhukeselt laiaks, lööga-takse nüüd 4 tolli lainusteks ja pikkusteks tükkideks. Siis pan-nakse iga tüki pääle 1 kooritud terve hapu õun, millel süda peenikese plekk toruga wälja on pistetud, raputakse peenikest suhkrut ja kaneeli pulbrit iga õuna pääle, tehakse taina ääred klopitud toore munaga kofku ja löödatse üle nende õunade. Pannakse nüüd saia plaadi pääle, määratakse päält toore munaga, raputakse peenikest suhkrut üle ja küpsatakse ahjus pruuniks ja küpsaks. Kui ahjust wälja wõetakse siis raputakse peenikest suhkrut üle.

218. Wahule löödud õuna puder.

20 hapu suwe õuna küpsatakse ahjus pehmeks, õerutakse läbi jõhwsõela, ja lastakse tinutatud kastrolis sees jäätuse pääl külmaks minna. Nüüd lisatakse sinna juurde mao järel peeni-

kest suhkrut ja 6 muna walget ning klopitakse puuwispliga, et hästi kangeks wahuks läheb. Seda söödakse külmalt röösa koore ja peenikese suhkruga.

219. Wahule löödud manna puder.

2 toopi wett, pool toopi punase sõstra eht kure marja leent pannakse tinutatud kastroliga tulele, tehakse suhkruga magusaks ja lastakse keema minna. Müüd lisatakse niipalju hääd manna segades sinna juurde, et kui pehmeks keeb siis hapu koore taoline wedel puder saab. Müüd kallatakse laia kausi sisse ja klopitakse nii kaua külma toha pääl puuwispliga, et hästi wahule läheb ja ära jahtub. Pannakse siis liua pääle ja tehakse ümargune päts. Seda söödakse röösa koore ja peenikese suhkruga.

220. Wahule löödud tikerberi marja puder.

3 toopi rohelisti tikerberi marju keedetakse natukene weega pehmeks pudruks ja õerutakse läbi jõhwsõela laia kausi sisse, kui ära jahtub siis tehakse peenikese suhkruga magusaks, lisatakse 6 muna walget juurde ja löödakse puuwispliga kangeks wahuks. Tõstetakse liua pääle ja tehakse päält siledaks. Söödakse röösa koore ja suhkruga.

221. Küpjetatud õunad.

Suured hapud suwe õunad kooritakse ära, pistetakse plekk torakesega südamed wälja, pandakse saia plaadi pääle, kus walge paber alla on pandud, raputakse natukene peenikest suhkrut üle ja küpjetakse ahjus pruuniks ja pehmeks. Pannakse liua pääle, raputakse peenikest suhkrut üle ja söödakse röösa piima ja suhkruga.

222. Tuule koogid.

Pool toopi wett, natukene hääd wõid, wähe riiritud tšitroni koort ja paar lusika täit peenikest suhkrut aetakse kastrolis sees keema. Siis lisatakse sinna juurde lusikaga segades nii palju nisupüüli jahu, et pehmlane tainas keeb. Kui ära jahtub siis segatakse weel sinna juurde 8 toorest muna. Müüd aetakse paja sees kammis sügawalt sulatatud läbi jõela lastud wärsket elaja raswa suitswaks kuumaks ja pannakse supilusika

otfaga ümargused loogid selle raswa sisse ja lastakse kahwliga ümber käänates pruuniks ja küpsiks praadida. Pannakse liua pääle, raputakse peenikest kaneeli suhkrut üle ja söödakse paksu marja jahwtiga.

XIII. **Leiva ja Saia küpsetamine.**

223. **Ruffi-leib jäme.**

10 toopi kaunis sooja wett kallatakse leiva anuma sisse ja segatakse nii palju hääd ruffijahu sinna juurde, et mitte paks tainas ei ole, raputatakse jahu pääle, kaetakse kaanega kinni ja lastakse 24 tundi sooja koha pääl hapneda. Lisatakse nüüd sinna juurde soola, paar peotäit köömlid ja nii palju sooja ruffijahu, et hästi sitte tainas saab. Siis lastetakse seda tainast nii kaua märja kätega, et hästi walgeks läheb ja käte ja anuma küljest lahti lööb. Tehtakse nüüd päält siledaks, raputakse natukene jahu üle, pandakse kaas ehk riie pääle ja lastakse tund aega seista. Köetakse leiva ahi kuumaks, pühitakse ahju põrand wihaga hästi puhtaks ja wõetakse nüüd 12-naelased tükid ja wormitakse labida pääl märja kätega pikad siledad pätsid ja pistetakse ruttu ahju. Kui kõik ahjus siis pandakse ahjul tagast ja eest üks kinni ja lastakse arwata kahe tunniga walmis küpseda. Leiva ahjupaneku juures ei tohi tuult ahju lasta siis lõhkewad leiwad ära. Kui leiwad ahjust wälja wõetakse siis tehtakse weega päält märjaks. Soowi järele wõib ka taigna sisse segamise ajal paar toopi kooritud, keedetud ja läbi sõela õerutud kartahwolid juurde lisada, ehk paar toopi nisujahu.

224. **Ruffi-püüli leib.**

8 toopi õige kuuma wett kallatakse pruugitud leiva anuma sisse. Segatakse nüüd sinna juurde 20 naela ruffi-püüli jahu, natukene soola ja klopitakse nüüd puu mõlaga, et tainas hästi walgeks lööb. Lastakse nüüd sooja koha pääl 24 tundi seista ja klopitakse jälle hoolega läbi ja lastakse siis nii kaua sooja koha pääl olla, et hästi hapu on. Nüüd lisatakse weel sinna juurde: paar peo täit köömlid, natukene peenikeseks tõugatud

pommerantsi koort, õlle klaasi täis haput marjawiina ja nii palju rukkii-püüli jahu, et kaunis kõwa tainas saab. Kastetakse nüüd nii kaua kätega, kuni hästi walgeks lööb ja käte ja anuma küljest lahti tuleb. Nüüd kaetakse kinni ja lastakse nii kaua seista, et tainas kerkima hakkab. Pandakse siis leiva labida pääle 10-naelased pätsid ja wormitakse märja kätega pikaks ja filedaks kakkudeks ja küpsetakse niisama kui jämedat rukkileiba arwata poolteise tunniga walmis. On weel raskeid siis lastakse weel natukene aega küpseda. Mida enam seda tainast klopitakse ja kastetakse seda parem saab leib.

225. Rukkii-püüli leib pärniga.

5 toopi keewa wett kallatakse leivaanuma sisse. Nüüd lihatakse sinna juurde 5 naela rukkii-püüli jahu ja klopitakse puumõlaga kuni see kogu hästi walgeks lööb. Raputatakse sõrme paksune kord jahu pääle. Lastakse nüüd mõni tund seista, klopitakse jälle hoolega läbi ja nii 4 korda päewas läbi klopida. Kõige wiimase korra ajal segatakse toop riivitud rukkileiba sinna juurde. Teisel päewal klopitakse jälle 3—4 korda läbi, kolmandal päewal lihatakse sinna juurde 10 kop. eest leotatud presspärimi, soola, peo täis köömlid, natukene riivitud tsitroni koort ja klopitakse jälle kätega kõwasti läbi, tüki aja pärast segatakse sinna juurde nii palju rukkii-püüli jahu, et kaunis kõwa tainas saab. Kastetakse nüüd märja kätega, et hästi walgeks läheb ja käte küljest lahti lööb. Nüüd lastakse sooja koha pääl ülesse kerkida. Kõetakse nüüd leiva ahi kuumaks, tõmmatakse sõed wälja ja pühitakse wihaga põrand hoolega puhaks ja pannakse ahi tagast kinni. Tõstetakse 8-naelased tükid leiva labida pääle ja wormitakse märja kätega pikad filedad pätsid ja pistetakse ruttu ahju, pannakse ahju ukse kinni ja lastakse arwata pooleteise tunniga walmis küpseda. Kui ahjust wälja wõetakse siis õerutakse päält märjaks. Selle leiva juurde wõib ka taina sisse segamise ajal 2 naela hääd siirupit ehk natukene wett lihada. See leiva tainas peab hoolega klopitud ja kastatud saama.

226. Riisu-leib. (Sepif).

Toop leigeiks tehtud rööska piima, pool naela sul a wõid, soola ja 3 kop. eest presspärimi ehk teist pärimi pannakse kausi

fisse ja segatakse läbi. Nüüd lisatakse sinna juurde niipalju hääd sooja koha pääl hoitud nisujahu, et kaunis kindel tainas saab. Kastetakse nüüd kätega niikaua, et kausi ja käte küljest lahti lööb. Laotakse nüüd puhas walge rätik üle ja lastakse sooja koha pääl ülesse kerkida. Kallatakse jahuga üle raputatud lana pääle, lõigatakse parajad tükiid, tehakse märja kätega ilusad fileedad pätsikesed, pannakse raswa ehk wõiga määritud saia plaadi pääle, tehakse päält weega segatud toore munaga kokku, lastakse weel natukene kerkida ja küpsetakse kuumas leiwa ahjus pruuniks ja küpseks. Seda sööakse wõid pääle määrides kohwi juurde.

227. Nisuleib (Sepit) teist moodi.

5 toopi leiget wett pannakse leiwa anuma fisse ja segatakse niipalju nisu jahu sinna juurde, et wedelane tainas saab, lastakse päew otša sooja koha pääl kinni kaetult seista ja lisatakse sinna juurde soola, natukene peenikeseks tõugatud kardamoni ja niipalju sooja nisujahu, et kaunis sitke tainas saab, kastetakse siis niikaua märjaks kastetud kätega, et anuma ja käte küljest tainas lahti lööb. Lastakse nüüd ülesse kerkida ja küpsetakse niijama kui eestükis teist nisu-leiba. Seda sööakse soojalt ehk külmalst wõiga.

228. Odra-leib (karasf).

Odraleiba walmistatakse kahte moodi, just nii kui nisuleiwa juures eestükides on õpetatud, muud kui nisujahu asemel wõetakse hääd odra jahu. Kui on, siis wõib ka röösa piima asemel peti-piima wõtta. Ka seda leiba sööakse soojalt ehk külmalst wõiga.

229. Karasf riititud kartohwliteist.

Toop puhasst külma wett pannakse kausi fisse, riitatakse nüüd sinna fisse 2 toopi kooritud pestud tooreid kartohwliid. Kallatakse nüüd wesi ettewaatlikult, et tärkliis ühes ei lähe, ära ja lisatakse sinna juurde: toop rööska ehk peti-piima, soola ja niipalju hääd odra jahu, et kaunis sitke tainas saab ja kastetakse hoolega läbi. Wormitakse nüüd wäikesed pätsikesed, pan-

naftse wõiga määritud pannide pääle ja küpsetatfe kuumas leiwa-
ahjus pruuniks ja küpsetks. Ahjust wälja wõttes wõib päält
sula wõiga kasta.

230. Saia küpsetamine.

2 toopi leigeks tehtud rõõska piima, pool naela sula wõid,
5 kop. eest prespärmi, natufene soola ja theelufika täis kaneeli
pulbrit segatatfe kauft sees läbi. Lisatatfe nüüd niipalju sooja
nisupüüli jahu sinna juurde, et kaunis fitte tainas faab.
Kastetatfe nüüd kätega nii kaua, et kauft ja käte küljest tainas
lahti lööb. Raetatfe siis walge rätifuga finni ja lastatfe sooja
koha, pääl ülesse tertida. Kallatatfe nüüd jahuga üle raputatud
laua pääle, lõigatatfe jäält parajad taina tükid, wormitatfe
ilusad süledad pikergused pätsid, pannatfe wõiga määritud pannide
pääle, määritatfe päält toore munaga ja lastatfe weel kord
sooja koha pääl ülesse tertida. Neid küpsetatfe kaunis kuumas
asjus pruuniks ja küpsetks. Ka wõib segamise ajal selle taina
juurde nael puhastatud pestud rofinaid ja paar lusika täit
peenikeft juhkrut lisada. Ka kuuma wee läbi kooritud ja pee-
nikefeks lõigatud magusad mandlid annawad saiale hää maitse
ja wõib ka neid kui sai munaga kokku on määritud, natu-
fene pääle raputada. Ahjust wälja wõttes wõib päält sula
wõiga määrida.

231. Kollane sai.

Toop sooja piima, 5 kop. eest prespärmi ja nii palju
hääd nisupüüli jahu segatatfe kauft sees läbi, et wedel tainas
faab ja lastatfe sooja koha pääl ülesse tertida. Pool naela
peenikeft juhkrut õerutatfe kauft sees 6 munaga wahule, lisatatfe
sinna juurde nael sula wõid, soola, natufene kaneeli ja kardamoni
pulbrit, nael puhastatud rofinaid ehk korintifid, üks riwi-
tud tsitroni koor, toop sooja piima, natufene peenikefeks tambitud
ja napfi klaasi täis piirituse ehk konjakuga leotatud jahwranii
ja see eel õpetatud pärmi tainas. Nüüd lisatatfe sinna juurde
niipalju sooja nisupüüli jahu, et pehmlane tainas faab ja
kastetatfe nii kaua, et käte ja kauft küljest lahti lööb, raetatfe
walge rätifuga finni ja lastatfe sooja koha pääl ülesse tertida.

Kallatakse jahuga üle raputatud laua pääle ja lõigatakse wäitlasteks tükkideks. Wormitakse siis pikad kitsad saiad, pannakse wõiga määritud saia plaadi pääle, kaetakse finni ja lastakse weel wähe ülesse kerkida. Nüüd määratakse päält toore munaga kofku, raputakse puhastatud ja tükkikesteks lõigatud magusaid mandlid ja natukene jämeda teralist peenikest suhkrut üle ja küpsetakse kestmise kuumusega ahjus hele pruuniks ja küpsjeks. Ahjust wälja wõttes raputakse wähe peenikest suhkrut üle.

232. Sai kohwi juurde.

Walmistakse täielikult niisugune tainas kui kollase saia juures sai õpetatud. Nüüd määratakse lai saia plaat külma wõiga kofku, pandakse see tainas sinna pääle ja rullitakse poole tolli paksuselt üle kõige plaadi, lastakse weel wähe kerkida, ja määratakse toore munaga päält kofku. Raputakse nüüd sinna pääle peenikest suhkrut ja peenikeseks lõigatud puhastatud magusaid mandlid, ehk mandlite asemel kaneeli pulbrit. Britsitakse nüüd weel julega jula wõid tilga kaupa kõige pääle ja küpsetakse kestmise kuumusega ahjus pruuniks ja küpsjeks. Nüüd lõigatakse säält küljest wäikesed pikergused neljakandilised tükkikesed ja söödakse kohwi juurde. Kni soowitakse, et sai walge peab olema siis ei lisata mitte sahwrani juurde.

233. Mandli ehk kaneeli saiad.

Toop sooja rööska piima, 5 kop. eest prespäarmi ja niipalju hääd nisupüüli jahu segatakse kausi sees läbi, et wedelane tainas on ja lastakse sooja koha pääl ülesse kerkida. Pool naela suhkrut õrutatakse kausi sees 5 toore muna ja naela pehmeks tehtud wõiga wahule. Lisatakse nüüd sinna juurde: toop sooja piima, nael puhastatud ja pestud rosinaid, kui kaneeli kukled, siis paar lusika täit kaneeli pulbrit ja kui mandle kuklid siis weerand naela puhastatud ja peenikeseks lõigatud magusaid mandlid ja niipalju hääd nisupüüli jahu, et pehmlane tainas saab. Kastetakse nii kawa kättega, et kate ja kausi küljest lahti lööb, laotakse walge rätik üle ja lastakse sooja koha pääl ülesse kerkida. Kallatakse nüüd jahuga üle raputatud laua pääle, lõigatakse animuna suurused taina tükid, weeretakse peo

wahel ümarguseks, pandakse wõiga määritud jaia plaadi pääle ja lastakse sooja koha pääl weel kord ülesse kerkida. Tehakse nüüd päält toore munaga kofku, raputakse sinna üle: kui kaneeliga on tainas walmistatud siis kaneeli pulbrit ja kui mandlitega siis peenikeseks lõigatud puhastatud magusaid mandlid ja iga kulli pääle sula wõid ja suhkrut. Küpsetakse nüüd kuumas ahjus pruuniks ja küpseks. Ka neid söödatakse kohwi juurde.

234. Kõõmle jaiaid.

Walmistakse niisama sugune tainas kui kaneeli jaia juures aga ilma rosinateta ja mandliteta. Nüüd weeretakse animuna suurused kullid, pandakse wõiga määritud panni pääle ja kui ülesse kerkiwad, siis määratakse toore munaga kofku, raputakse kõõmlid üle ja pistetakse iga kulli keskkohta tükitene wõid ja küpsetakse kuumas ahjus pruuniks ja küpseks. Ahjust wälja wõttes määratakse wõiga.

235. Suur-kringel.

Walmistakse niisugune tainas jahwraniga kui kollase jaia juures sai õpetatud, ehk nii kui mandli sai õpetatud. Pandakse laia wõiga määritud plaadi pääle ja wormitakse suur kringel, lastakse sooja koha pääl weel ülesse kerkida, määratakse toore klopitud munaga kofku, raputakse peenikest suhkrut ja peenikeseks lõigatud magusaid mandlid üle ja küpsetakse pikkameisi pruuniks ja küpseks. Ahjust wälja wõttes raputakse suhkrut üle. Seda pruugitakse sündimise päewaks.

XIV. Jahwtid ja Jalatid

236. Paks maasika ehk wabarna jahwt.

4 klaasi wett 10 klaasi suhkrut pandakse jahwti katla sisse ja keedetakse paksuks weniwaks siirupiks. Lisatakse nüüd sinna juurde 10 klaasi hästi wärskelt korjatud ja puhastatud aia ehk metsa maasikaid ehk wabarnaid ja keedetakse nii kawa wahtu ära wõttes wäikese tule pääl, et marjad terweks jääwad kuni enam wahtu pääle ei tule. Ümber ei tohi segada, siis lähewad

marjad fatti. Tõstetakse siis marjad wahu lusikaga puhta kausi sisse ja lastakse wedelik wenimaks siirupiks keeda ja kallatakse üle nende marjade. Kui ära jahtub siis pandakse klaaspurtide sisse ja lastakse külmaks minna. Pannakse nüüd wahapaberi rattad selle sahwti pääle, ehk kallatakse õhukene kord sula elaja raswa sinna pääle ja seotakse waha paberiga päält kinni. Soitakse kuivas jahedas kohas. Niimoodi võib ka muraka marjadest sahwti keeta, maasikate asemel wõetakse 10 klaasi õige hästi puhastatud murakaid.

237. Wabarna sahwit sõstratega.

5 klaasist weest ja 15 klaasist suhkrust keedetakse sahwti katla sees weniw siirup. Pandakse nüüd sinna juurde: 5 klaasi puhastatud aia ehk metskwaarid ja 10 klaasi puhastatud muste ehk punaseid sõstraid. Edespidine walmistamine on niisama kui paksu maasika sahwti juures sai õpetatud.

238. Paks sõstramarja sahwit.

3 klaasist weest ja 12 klaasist suhkrust keedetakse sahwti katla sees weniw siirup. Lisatakse nüüd sinna juurde: 13 klaasi hoolega puhastatud wärskaid punaseid ehk muste sõstraid ja keedetakse neid nii kaua wahtu ära wõttes, et wedelik wenib ja wahtu enam pääle ei tule. Kallatakse puhta kausi sisse ja kui ära jahtub siis kallatakse klaas purtide sisse. Kinni panek ja hoidmine on nii kui paksu maasika sahwti juures sai õpetatud.

239. Paks tikerberi- ehk kirsimarja sahwit.

5 klaasi wett ja 15 klaasi suhkrust pandakse sahwti katlaga tulele ja keedetakse weniw siirup. Nüüd lisatakse sinna juurde 10 klaasi poolwalmid tikerberi marju kellel seemneid pilpaga wälja on uuristatud, ehk 12 klaasi kirsi marju, kellel kiwid wälja on wõetud ja lastakse wäikese tule pääl nii kaua keeda, et wahtu enam pääle ei tule. Waht wõetakse lusikaga ära. Tõstetakse nüüd marjad wahu lusikaga puhta kausi sisse ja lastakse wedelikku nii kaua keeda, et wenib. Kallatakse nüüd üle nende marjade ja kui ära jahtub siis kallatakse klaas purtide sisse. Kinnipanek ja hoidmine on nii kui paksu maasika sahwti juures sai õpetatud.

240. Selge jahwt punasteft jöstrateft.

10 toopi punaseid söstraid pandakse poole toobi weega jahwti katla sisse ja keedetakse ümber segades tulel nii kaua, et marjad hästi pudrul. Kallatakse nüüd kõigega walge tihke linase riide pääle ehk koti sisse ja lastakse wedelik kōit kausi sisse nõrguda. Nüüd mõõdetakse see wedelik õlle klaasiga jahwti katla sisse ja lisatakse niisama palju klaasifid suhkrut sinna juurde. Keedetakse nüüd nii kaua wahtu ära wõttes, et hästi weiniw siirup keeb. Kallatakse klaas purtide sisse ja kui külmaks läheb, siis pandakse waha paberi rattad pääle ja seatakse waha paberiga päält kinni. Hoidmine on kuiwas jahedas kohas. See jahwt tardub nii kui sült ära.

241. Selge jahwt wabarna marjadest.

10 toopi hästi walmid wabarna marju pigistatakse puuniaga suure waabatud poti sees katti. Pandakse nüüd potiga teise rand anuma sisse, kus sooja wett sees on ja lastakse sooja koha pääl arwata 30 tundi seista, nii et marjad enda kokku tõmbawad. Kallatakse nüüd tihke linase koti sisse ja lastakse wedelik puhta kausi sisse nõrguda. Mõõdetakse nüüd jahwti katla sisse ja lisatakse niisama palju suhkrut juurde. Nüüd keedetakse wahtu ära wõttes, et weniw siirup on ja wahtu enam pääle ei tule. Siis kui kausi sees ära jahtub, kallatakse paksu puhtaks pestud pudelite sisse, liiuakse kōwad korgid pääle ja tehakse kaela otjad sulal kirja lakiga kinni. Hoidmine külmas keldris. Seda pruugitakse weega segades joogiks ehk thee juurde, ehk keedetakse marja-jahwti soosti.

242. Selge jahwt õunadest.

20 suurt hapu õuna kooritakse ära, lõigatakse libludeks, pandakse jahwtikatlasse ja lisatakse 2 toopi wett juurde ja keedetakse pehmeks pudruks. Kallatakse nüüd tihke walge linase koti sisse ja lastakse wedelik kausi sisse nõrguda. Mõõdetakse nüüd klaasiga jahwti katla sisse ja lisatakse niisama palju klaasifid peenikest suhkrut juurde ja keedetakse wahtu ära wõttes, et hästi paksweniw siirup keeb. Kallatakse klaas purtide sisse ja kui külmaks läheb ja ära tardub, siis pandakse waha-paberi rattad

pääle ja seotakse päält waha-paberiga finni. Hoidmine kuiwas jahedas kohas. See õunapaks õerutakse läbi jõhwsõela, pandakse kastrolis sisse, lisatakse tublisti suhkrut juurde, keedetakse läbi ja pruugitakse sahwti asemel kookide juurde. See ei seisja kaua.

243. Suna- ehk tikerberi-marja puder.

3 toopi kooritud ja libludeks lõigatud hapu õunu ehk 3 toopi puhtaid walmid punaseid tikerber-marju, pool toopi wett ja 2 toopi peenikest suhkrut pandakse tinutatud kastrolis sisse ja keedetakse wäikese tule pääl ümbersegades pehmeks pudruks. Õerutakse nüüd läbi suure jõhwsõela kausi sisse, nii et aga seemned sõela pääle jääwad. Pandakse kastrolis sisse tagasi, lisatakse weel pool toopi suhkrut juurde ja keedetakse weel läbi. Pandakse nüüd klaas purtide ehk wäikeste hästi waabatud pottide sisse. Kui külmaks läheb siis pandakse waha paberi rattad pääle ja seotakse waha paberiga päält finni. Hoidakse kuiwas ja jahedas kohas.

244. Mustikate keetmine talweks.

10 toopi puhastatud mustik-marju ja tüükifene kaneeli pandakse sahwti katlaga tulele ja keedetakse ümber segades nii kaua kuni pakks puder saab. Kallatakse kausi ja lastakse ära jahtuda. Tõstetakse nüüd klaas purtide sisse, pandakse waha paberi rattad üle selle marja pudru ja seotakse walge lapikestega päält finni. Ehk neid täidetakse paksu puhastatud pudelite sisse, torgatakse iga kaela sisse tüükifene puuwillu, liiuakse korgid pääle ja tehakse kaela otsad sulal kirja laki ehk waiuga finni. Hoidmine jahedas kuiwas kohas. Meist keedetakse talwel suppi ja kisselli.

245. Palukmarjad (pohlad) talweks.

10 toopi puhastatud palukmarju, 5 toopi peenikest suhkrut toop wett ja tüükifene kaneeli pandakse kastrolis ehk sahwti katlaga tulele ja keedetakse natukene aega. Siis lisatakse sinna juurde: 5 toopi tüükideks lõigatud kooritud hapu õunu ja paar puhastatud pestud ja libludeks lõigatud porgandit, keedetakse nüüd ümber segades paksuks pehmeks pudruks, aga nii et õunad mitte wäga katki ei lähe. Pandakse waabatud pottide ehk klaaspurtide sisse, kui ära jahtub siis pandakse waha

paberi rattad pääle, seotakse walge lappidega päält finni ja hoitakse kuivas jahedas kohas. Dunade asemel võib ka puhastatud libludeks lõigatud kürbist ehk pirnisiid võtta. Ehk neid pandakse anuma sisse kallatakse keew wesi üle ja lastakse tund aega seista, siis kurnatakse läbi sõela wesi ära, pandakse marjad waabatud poti sisse, kallatakse külm puhast wesi üle, pandakse lauakene pääle, seotakse riidega pääl finni ja hoitakse jahedas kohas. Neist keedetakse siis niisamati jahwti kui eespool jai õpetatud, ehk segatakse suhkrut juurde ja pruugitakse salatiks.

246. Ploomid salatiks.

Waabatud pott pandakse ilusaid kollaseid ehk siniseid ploomisid täis. Keedetakse siis niipalju ätikat, et üle nende ploomide tuleb, tüükene kaneeli, mõne nelgi ja niipalju suhkruga ülesse, et iga toobi ätika pääle 2 naela suhkrut tuleb ja kallatakse kuumalt üle nende ploomide. 3 päewa pärast kallatakse ätikastrooli tagasi, lisatakse natukene suhkrut ja ätika-ekstrakti juurde, keedetakse ülesse ja kallatakse kivi jahtunud, üle nende ploomide. Pandakse wäikene taldret nende marjade pääle ja seotakse pott paksu paberiga finni. Hoitakse kuiva jaheda koha pääl. Nii moodi võib ka kirsi marju salatiks teeta.

247. Kuremarjade hoidmine.

Need marjad pandakse kindla puhta anuma sisse ja walatakse külma wett nii palju pääle, et marjad kaetud. Seatakse nüüd puhtad lauakesed ja kerge wajutus pääle ja hoitakse jahedas keldris. Neist võib häd soosti, kisselli ehk limonadi valmistada. Ehk neid tambitakse katti, lastakse wedelik läbi puhta walge rätiku kausi sisse. Kallatakse puhtaks pestud pudelite sisse, lüüakse forgid pääle ja tehakse kaela otjad sulda kirja lakiga finni. Nii võib ka punase sõstra wedelikku pudelite sees hoida.

248. Pirnid suhkrus siirupi sees.

Pirnid kooritakse ära, lõigatakse lõhki, uuristatakse seemned wälja, keedetakse arwata 10 minutid weega ja pandakse sõela pääle kuivaks nõrguma. Selle wahel pääl keedetakse weest ja tükk suhkrust weniw siirup, pandakse need pirnid sinna sisse ja lastakse mõni minut keeda, kallatakse nüüd purgi ehk waabatud poti sisse ja

lastakse kinniseotult arvata nädal feista. Siis kallatakse leem kast-
 roli tagasi, lisatakse natukene suhkrut juurde, keedetakse läbi ja kalla-
 takse üle nende pirnide. Nii võib veel kord seda leent uuesti keeta.
 Kui külmaks on läinud, siis pandakse taldreks nende pirnide pääle ja
 seotakse päält paksu paberiga ja nõõriga kinni. Niimoodi võib ka
 magusaid õunasid siirupi sisse keeta, hapud lähewad katti.

249. Sibula-jalatic.

Õige wäikesed sibulad pandakse mõneks minutiks kuuma wee
 sisse, kooritakse ära, keedetakse paar minutid soolaweega, kurnatakse
 sõela pääl kuivaks ja pandakse waabatud poti ehk klaaspurgi sisse.
 Niiüd keedetakse paras jagu ätikat näpu täis soola, mõne pipra tera,
 tüükene ingweri ja paari loorberlehega ülesse ja kallatakse pool jahedalt
 üle nende sibulate, siis pandakse lauakene pääle ja seotakse paksu
 paberi ehk walge riidega päält kinni. Ka särlottisid võib nii moodi
 jalatiks keeta. Suured sibulad kooritakse ära, lõigatakse ratta moodi
 siimideks, keedetakse paar minutid soola weega ja lastakse sõela pääl
 kuivaks nõrguda. Siis pandakse kausi sisse paar lusika täit ätikat,
 näpu täis soola, peenikest pipart, peenikeseks lõigatud murulauku ehk
 peterjeli lehti ja natukene prowangser õli ehk paar lusika täit haput
 koort. Segatakse niiüd need sibulad, sinna juurde.

250. Kapsta jalatic.

Bunase kapsta pää puhastakse, pestakse ja särwitakse
 peenikesteks narmasteks, keedetakse paar minutid soola weega, las-
 takse sõela pääl kuivaks nõrguda ja pandakse kausi sisse. Segat-
 takse niiüd sinna juurde: mao järele ätikat, peenikest suhkrut ja
 natukene peenikest pipart ja lastakse külmaks minna. Lillekapsta
 pää lõigatakse wäikeste õiekeste kaupa, pestakse puhaks, keede-
 takse soola weega pool pehmeks, lastakse sõela pääl kuivaks
 nõrguda ja pandakse potikese ehk klaas purgi sisse. Keedetakse
 niiüd paras jagu ätikat mõne pipra tera, paari loorberlehe ja
 tüükene ingworiga üles ja kallatakse jahedalt üle nende kapsaste.
 Kui külm siis seotakse waha paberiga päält kinni. Hapud särw-
 kapstad pandakse kausi sisse ja segatakse sinna juurde: mao
 järele ätikat, peenikest suhkrut, natukene peenikest pipart ja kui
 on siis ka wähe prowangser-õli. See salat pruugitakse restitud
 ja praetud kalade ja restitud liha söökide juurde.

251. Seene-jalatiid.

Soolatud seened leotakse weega magedaks, lõigatakse peenikesteks narmasteks, pandakse kauki sisse ja segatakse sinna juurde: mao järel ätikat, peenikest pipart, libludeks lõigatud kooritud sibulat ja kui on siis vähe promangser-õli. Pökad, sham-pignonid, kuke seened, jalati seenekesed puhastakse hoolega, pestakse puhtaks, kui suured on lõigatakse parajaks tükkikesteks, keedatakse soolaweega mõni minut, lastakse jõela pääl kuiwaks nõrguda ja pandakse waabatud poti ehk klaaspurkide sisse. Nüüd keedatakse paras jagu ätikat mõne pipra tera, paari loorberlehe, Inglis würtsi ja tükkine ingweriga üles ja kallatakse jahedalt üle nende seente. Kui külm siis pandakse wäikene lauakene ehk taldre seente pääle ja seotakse päält pott paksupaberi ehk walge riidega.

252. Türgi-kauna jalatiid.

Noored rohelijed Türgi-kaunad lõigatakse wäikesteks tükkideks, pestakse puhtaks, keedatakse soolaweega pehmeks, lastakse jõela pääl wefi ära nõrguda ja pandakse kauki sisse. Segatakse nüüd sinna juurde mao järel ätikat, peenikest pipart, ja natukene promangser-õli. See wõib hapu koort soowi järele selle jalati juurde õli asemel lisada. Ehk wõetakse noored Türgi, peff- ehk pärl-kaunad, lõigatakse otjad ära, tõmmatakse kiud mõlemalt poolt maha, keedatakse paar minutid soola weega, lastakse wefi läbi jõela ära nõrguda, ja pandakse waabatud poti ehk klaaspurkide sisse. Nüüd keedatakse paras jagu ätikat, mõne pipra tera, Inglis würtsi, paar loorberlehe ja tükkine ingweriga ülesse ja kallatakse jahedalt üle nende ubade. Kui külmaks läheb siis pandakse lauakene ubade pääle ja seotakse paksupaberiga ehk walge riidega päält finni. See jalat hoitakse talweks kuiwas jahedas kohas.

253. Segajalat. (Mixed pickles).

5 juurt jelleriud keedatakse wähe, et wintsteks jääwad, kooritakse ära ja lõigatakse säpiliise noaga wäikesteks siiwideks. 2 naela õige noori Türgi-kaunad lõigatakse keskest pooleks, kiud tõmmatakse külje päält ära, keedatakse paar minutid soola weega ja kallatakse jõela pääle. Toop õige wäikesi porgandisi kooritakse ära, lõigatakse säpiliise noaga ilusateks tükkikesteks ja

keedetakse paar minutid soola weega ja kallatakse sõela. 5 ilusat lille-kapsta pääd lõigatakse öie-kaupa väikesteks tükkideks, pestakse puhtaks ja kupatakse paar minutit soola weega, et hästi wintsteks jääwad, ja kallatakse sõela. 3 toopi hästi väikesi suurte oatera suurusil gurkiid leotakse 2 päewa kange soolwee sees, ja kallatakse sõela. 2 toopi õige väikesi tikerberi marja suurusil sibulaid pandakse kausi sisse, kallatakse keewa wett üle, kooritakse puhtaks, kupatakse õige wähe soola weega, ja kallatakse sõela sisse. Nii kui sibulaid võib ka pool toopi särlotiid wõtta puhastada ja kupatada. Toop õige väikesi seeni päkkasid, shampignonisid, ehk salati seeni puhastatakse hoolega, pestakse puhtaks, kupatakse mõni minut soola weega ja lastakse sõela pääl kuivaks nõrguda. Nüüd pandakse need asjad kõik segi juure kausi sisse ja sinna üle walatakse nõrka ülesse keedetud ätikat kuumalt. Ühe nädali pärast kallatakse see kraam juure sõela sisse ja lastakse kuivaks nõrguda. Siis pandakse neid juure waabatud poti sisse ja sinna wähele raputakse natukene walgeid pipra terasid, puhastatud ja peenikejeks lõigatud mädarõigast, paar loorberlehte, paar Türgi-pipra kauna, sinepi terakesi ja paar tükkkest ingweri. Nüüd keedetakse tarwilik jagu hästi kange ätikat näpotäis soolaga ülesse ja kui ära jahtub siis kallatakse üle nende asjade. Kui külmaks lähab siis pandakse puhas lauakene pääle ja seatakse kaas pääle ehk seotakse paksu paberiga finni. Seda pruugitakse salatiks ja ehtimiseks külma liha, ja kala roogade juurde. Seda salatid peab ettewaatlikult walmistama, et kõik asjad terweks jääwad, ja mitte wäga pehmeks ei kee.

254. Kürbise salat.

Slus wälja kasunud kurbis kooritakse ära, sjemene pehme seemne jagu lõigatakse maha, päris liha lõigatakse väikesteks nelja kandilisteks tükkidesteks. Nüüd aetakse paras jagu ätikat puhta katla sees keema, tehakse juhtnuga magusaks, lisatakse paar tükkkest faneesi mõni nell ja need kurbise tükid, kui puhtaks pestud, sinna juurde ja keedetakse armata weerand tundi. Kui kaua keewad siis lähewad fatti. Nüüd kallatakse waabatud poti sisse, pandakse taldrel pääle ja lastakse külmaks minna. Neid hoitakse jahedas kohas.

Waha paberiga köidetakse päält finni. Terwed wälja kasunud kühised pandakse kuiva jaheda toha pääle, kus pehme riie alla seatakse. Nii moodi seisawad talwe otsa ja wõib neist ka talwel eesõpetuse järele salatit teeta, ehk ka suppi nii kui sup-pide jaoskonnas sai õpetatud.

255. Peedi-salat.

Keskmised, hästi punased peedid keedetakse pehmeks, kooritakse ära, lõigatakse õhukesteks siinideks ja pandakse waabatud poti sisse. Nüüd tehakse tarwilik jagu ätikat suhkruga magusaks, lisatakse natukene köömlid juurde, keedetakse üles ja kallatakse kuumalt üle peetide. See teeb pretidele ilusa punase wärwi ja ka magu on parem kui toore ätikaga. Kui külm siis seatakse päält paberiga finni. Seda salatit wõib ka talwel teeta, sest et ka siis peetisid saada on.

256. Hapu gurfide sisse tegemine.

Tarwilik jagu ilusaid rohelisti keskmise suurusega sügise gurfisid pestakse puhtaks. Wõetakse nüüd paras hästi kindel ja hoolega puhastatud puu anum ehk weini waadikene, raputakse sinna põhja pääle pestud mustasõstra lehti, kati lõigatud tilli warsti, puhastatud ja peenikeseks lõigatud mädarõigast ja sinna pääle kord gurfisid külg küljega koos, nüüd jälle lehti ja gurfisid seni kui kõik sees on. Wõetakse nüüd nii palju hallika ehk kaewu wett, kas üles keedetult ehk toorelt, et üle nende gurfide tuleb, tehakse kaunis soolaseks ja kallatakse üle nende gurfide. Seatakse nüüd puhtad, lanakesed ja kerge wajutus pääle ja hoitakse jahedas keldris. Kui neid waadist wõetakse siis ikka korra kaupa. Palju segamine teeb gurgid halwaks. Kui on siis wõib ka parberitsi lehti ja feinsteini nende gurfide wahel raputada. Ka panewad mõned ilusaid hapu õune, gurfitega segi hapnema.

257. Wärsked ätika gurgid ja gurgi salat.

Suur waabatud pott pandakse ilusaid rohelisti pestud gurfisid täis, sinna wahel raputakse mustasõstra ja tilli lehti. Nüüd keedetakse tarwilik jagu nõrka ätikat paraja soolaga üles ja kallatakse kuumalt üle nende gurfide. Seatakse nüüd taldref

pääle ja kui parajad hapud siis prungitakse. Ehk kooritakse tarwilik jagu wärskaid gurfisid, lõigatakse õhukesteks siiwideks, pandakse kausi sisse, raputakse soola juurde, klopitakse läbi, kallatakse wesi ära ja segatakse sinna juurde: peenikest pipart, ätikat, peenikeseks lõigatud tilli lehti ja natukene prowangser-õli ehk õli asemel mõni lusika täis haput koort. Ka maitseb nii moodi hää kui selle salatid juurde pestud tükkiteks lõigatud lehe salatid lisatakse. See on suwisel ajal maitsew salat

258. Roheline-salat.

Tarwilik jagu lehe salatid puhastakse, lõigatakse katti, pestakse puhtaks, pandakse kausi sisse ja segatakse sinna juurde: ätikat, peenikest suhkrut, peenikeseks lõigatud tilli lehti, natukene prowangser-õli ehk õli asemel haput koort ja õige wähe soola. Ka võib kooritud ja libludeks lõigatud wärskaid gurfisid selle salati juurde segada. Ka keedetud kooritud ja libludeks lõigatud munad annawad selle salatile hää maitse.

259. Kartohwli salat.

Koorega keedetud kartohwliid kooritakse kuumalt ära lõigatakse siiwideks, pandakse kausi sisse ja segatakse sinna juurde: soola, peenikest pipart, ätikat, peenikeseks lõigatud sibulat ehk murulaulu, natukene prowangser-õli ehk õli asemel hapu koort. Ka võib paar kooritud ja siiwideks lõigatud hapu gurki selle salati juurde segada. Mõned lisawad ka selle salati juurde puhastatud ja narmasteks lõigatud heeringa liha ehk peenikeseks lõigatud ja restitud seasinki.

XV. Mitmed tarwilikud õpetused.

260. Särwkapsta sisse tegemine.

Tarwilik jagu ilusaid kõwasid kapsta päid puhastakse rohelistest lehtedest, lõigatakse pooleks, uuristakse juurikad wälja ja siis riivitakse neid kapsta riivi pääl pikaks peenikesteks narmasteks. Müüd määratakse kindel ja puhtaks pestud puu anuma põhi jämeda leiva taignaga kofku, pandakse kord puhtaid

walgeid kapsta lehti sinna pääle ja siis kaunis pakkult neid riimitud kapstaid. Segatakse nüüd sinna juurde: joola, natukene köömlid ja kui soovitakse siis mõni kuremari ehk kooritud ja libludeks lõigatud hapu suve õunasid. Litsutakse nüüd puhta juure puunuiaga nii kaua kuni wefi pääle tuleb. Nüüd pannakse jälle kapstaid, joola teist kraami ja litsutakse wefi wälja, ja nii edasi kuni kõik anuma sees on. Wannakse nüüd kord walgeid kapsta lehti pääle ja sinna üle walge linane riie, siis puhtad lauad ja kõige wiimaks kiwi wajutuseks. Siis lastakse neid soojema koha pääl hapuks minna ja wiitakse nüüd neid külma koha pääle. Kui ka need kapstad külmetawad see ei tee wiga. Neist keedetakse maitsewat suppi ja paksu kapstaid ja tehakse salatid.

261. Türgi ubade joolamine.

Tarwilik jagu noortel Türgioa kaunadel lõigatakse otjad ära, tõmmatakse kiud külgede päält ära ja lõigatakse neid siis põiki otjast peenikesteks narmasteks. Segatakse nüüd sinna juurde tublisti joola, pannakse siis puhta walge linase koti sisse ja kõige kotiga hoolega puhtaks pestud puu anuma sisse, wõib ka ilma kotita panna. Nüüd seatakse parajad puhtad lauakesed pääle ja laudade pääle kaunis raske kiwi wajutuseks, et wefi üle tuleb. Hoitakse külma kuiwa koha pääl keldris.

262. Kuivatatud õunad, ploomid ja pirnid.

Ilusad hapud suweõunad kooritakse ära, lõigatakse risti otjast õhukesteks ratasteks ehk pikuti ilusateks siiwideks, uuristatakse seemned wälja ja pannakse neid päewa kätte walge riide pääle, kus neid paar päewa wahete pääl ümbersegades lastakse kuiwada. Nüüd pandakse neid weel laia plaatide pääle, kus walge paber all on õhufest laiali ja kuivatatakse leiwa ahjus, kust leib wälja on wõetud, krõbedaks kuivaks. Neid hoitakse walge linase kotikese sees, ehk klaas purgiga, mis päält riidega finni tuleb siduda hästi kuiwa koha pääl. — Keikmised pirnid kooritakse ära, lõigatakse neljaks lõhti, uuristatakse seemned wälja, keedetakse mõni minut weega, lastakse wefi sõela pääl ära nõrguda ja kuivatatakse siis niisama kui õunasid, esiti päewa käes

ja siis ahjus. Mõlematest keedetakse magust suppi ja kompotti. Bloomi marjad lastakse paar minutid kuuma wee sees seista, lastakse sõela pääl ära nõrguda ja kuiwatatakse ka niisama kui õunafid päewa käes ja ahjus hoolega kuiwaks. Ka neid pruugitakse kompotti ja supi juurde, nii kui eespool on õpetatud.

263. Kuiwatatud erned ehk Türgioad.

Tarwilik jagu hästi noori rohelisti marrowernid puhastatakse lestadest wälja, kupatakse wähe keewa weega, kallatakse sõela pääle ja lastakse kuiwaks nõrguda. Pannakse nüüd saia plaatide pääle, kus walge paber all on õige õhukeselt laiali ja kuiwatatakse leiwaahjus, kust leib wälja on wõetud, wähe pääl ümbersegades hästi krõbedaks kuiwaks. Wõetakse wälja ja kui ära jahtuwad, siis pannakse puhta walge linase koti sisse ja hoitakse kuiwa sooja koha pääl. Noored Türgioad kaunad lõigatakse õhukesteks pikladeks narmasteks, kupatakse paar minutid keewa weega ja lastakse sõela pääl ära nõrguda. Neid kuiwatatakse niisama kui erneid. Kui neid wee ja soolaga pehmeks keedetakse, siis segatakse sinna juurde: natukene rööska piima, wõid, peenikest suhkru ja näpu täis nisupüüli jahu tummiks ja lastakse weel läbi keeda.

264. Sigurid kuiwatada.

Sügisel kui sigurid maa seest wälja wõetakse, pestakse neid weega puhtaks, kaabitakse must koor maha, pestakse weel kord ja lõigatakse neid wäikesteks ühe juurusteks raasukesteks, muidu lähewad põletamise ajal wäikesed tüfid mustaks ja suuremad jääwad tooreks. Nüüd pandakse walge riie ehk paber plekk plaatide pääle ja seatakse siguri juured kannis õhukeselt sinna pääle laiali ja kuiwatatakse pääle leiwa küpsetamise ahjus ümber segades hästi kuiwaks. Kui ühe korraga kuiwaks ei saa siis tuleb weel teine kord ahju kütta ja edasi kuiwatada.

265. Sinfide soolamine.

Keskmise suurusega sea singid lastakse mõni tund külma wee sees liguneda, wõetakse nüüd wälja ja õrutatakse hästi peenikese jalpeetriga kokku. Nüüd wõetakse nii lai puu anum, et

kolm sinti kõrwu sisse mahub ja raputakse õige pakult soola sinna põhja pääle ja seatakse singid niimoodi sisse, et naha pool alla tuleb. Siis raputakse soola üle ja nüüd jälle sintisid, salpeetert ja soola ja nii edasi, kuni kõik anumas on. Lastakse nüüd nädal seista, tehakse siis kange soolwesi, kallatakse üle, seatakse puhtad lauad pääle ja laudade pääle kiwi wajutuseks. Niimoodi lastakse 7—8 nädalat soolduda. Nüüd seotakse nõõrid külge ja riputakse 3 nädaliks suitsu ahju. Nii võib ka teist sealiha sisse soolata, aga see ei pruugi nii kaua soolduda ja ka salpeetrit kui soowitakse ei pruugi juurde lisada. See külje tükiid maitsewad ka suitsutatult hääd.

266. Elaja liha ehk keelde soolamine.

Wõetakse elaja tagumise kirtsu pehme liha, lõigatakse pikuti liha jooni mitmeks tüüks, pestakse puhtaks ja riivitakse peenikese selpeetriga kokku. Wõetakse nüüd paras kindel puhtaks pestud puuamum, raputakse tublisti soola põhja, pandakse kord jeda liha sinna pääle ja sinna üle raputakse peenikest salpeetrit ja tublisti soola, nüüd jälle liha, salpeetrit ja soola ja nii edasi kuni kõik anumas on. Kui nii 4 päewa sooldunud on siis tehakse kanget soolwett üle, pandakse puhtad lauad ja kiwi wajutuseks pääle ja lastakse 2—3 nädalat soolduda. Siis pandakse keewa wett pääle walades kastrõliga tulele ja keedetakse pehmeks. Seda liha söödakse kuumalt ehk külmalt. Elaja keeled pestakse puhtaks, lõigatakse kumbagi külje pääle noaga wäikene lõhekene, riivitakse siis salpeetriga kokku. Soolamine ja keetmine nii kui soola lihagi. Söötakse kuumalt ehk külmalt. Ka võib neid mõlemaid ühte anuma soolata, aga sea ja elaja liha ei soolata mitte ühte kokku.

267. Kohwi ja figurite põletamine.

Kohwi oad pannakse põletuse panni sisse ja restitakse suure tule pääl ümber weeretades nii et 2 korda prõgisewad ja päält tõmmukad pruunid ja seeft hele pruunid on. Kallatakse nüüd laia liua pääle, kaetakse rätiga kinni, ja kui ära jahtuwad siis jahwatakse kohwi weksis peenikeseks. Neid hoitakse kindla kaanega plekk toosi sees. Kuivad figurid pandakse

põletuse panni sisse ja praaditakse väiklase tule pääl ümber weeretades, et päält mustjad pruunid ja seeft hele pruunid on. Neil võib ka põletamise ajal tüükene wõid juurde lisada. Lastakse siis kausi sees ära jahtuda ja jahwatakse kohwi westkis peenikeseks. 1 nael figuri jahu ja 1 nael kohwi jahu ära segada annawad häa maitsewa kohwi. Muidugi puhas kohwi arwatakse peenemaks. Ka figuri jahu hoitakse kindla kaasega plekk toosi sees.

268. Kartohwli-jahu walmistamine.

Tarwilik jagu juuri walgeid kartohwlid kooritakse hoollega puhtaks, pestakse paari külma wee läbi puhtaks ja tolmamanda sisse jäetakse seisma. Müüid kallatakse puhta puu anuma sisse natukene külma puhast wett, seatakse puhast lauakene sinna sisse püsti ja laua pääle riim, siis riimitakse need kartohwlid sääl pääl niimodi ära, et kartohwli puru kohe külma wee sisse jookseb, muidu läheb kohe pruuniks. Kui kõik riimitud on, siis segatakse weel rohkem külma wett juurde, kallatakse kõigega puhta walge koti sisse ja pigistatakse wedelik teise puhta anuma sisse, nii et kartohwli puru totti jääb. Müüid lastakse nii kaua seista, et tärklis põhja kogub, kallatakse wesi ettewaatlikult, et tärklis ühes ei läha päält ära, kallatakse uus puhast wesi pääle ja lastakse jälle tärklis põhja koguda. Kallatakse wesi tasakesi ära ja jahu pandakse walge puhta riidega nii sugusekse kohta kuivama, kus mitte tolmua pääle ei lähe. Kui kuiv on, siis hoitakse paberi koti sees, ehk klaas purgi sees, mida päält kinni peab siduma.

269. Sinepi walmistamine.

1 nael hääd sinepi jahu õerutakse läbi sõreda sõela kausi sisse ja klopitakse nii palju kuuma wett ehk rammuleent sinna juurde, et wedelane puder saab. On nii mõni tund seisnud, siis segatakse weel sinna juurde: natukene soola, peenikest suhkurut, ja nii palju ätitat, et wedelane tord on. Pandakse siis klaas purgi sisse, seotakse waha paberiga päält kinni ja lastakse paar päewa seista. Koguni wärskelt sisse segatud sinep on

mõru ja halwa maoga. Mõned segavad ka sinepi juurde veel prowangser-õli ja natukene tsitroni jahwti. Sinepit pruugitakse liha ja kala sööfide juurde.

270. Riiv-saia walmistamine.

Selle jaoks lõigatakse üks kõi misfugune ilma fuhfru ja würtfita sai õhufesteks fiwideks ja kuiwatatakse asjus saia plaadi pääl hästi kuiwaks, aga mitte pruuniks. Tambitakse nüüd uhmre sees ehk rullitakse lana pääl piruki rulliga peenikefeks, ehk riwitakse riivi pääl ära. Pärast sõelutakse läbi õreda sõela ehk läbi aukudega plekk sõela. Pandakse kaanega plekk toosi sisse ja hoitakse kuiwas kohas. Seda pruugitakse eespool õpetatud juhatusete järele.

271. Kala marja foolamine. (Caviar.)

Lasatakse täiesti wälja kasunud kala mari kausi sisse wälja jooksta, kallatakse keewa wett pääle, segatakse wiispliga läbi, kallatakse jõhwsõela pääle, korjatakse kõi nirmed wälja, pandakse kausi sisse tagasi, segatakse wähe foola ja peenikest pipart juurde ja kui külmaks läheb siis sõõdakse saiaga, kuhu ka peenikefeks lõigatud sibulat juurde wõetakse. Rõige parem on peenikeste teraline purika mari ja suure kollase teraline lõhetala mari. Muft kawiari, mis poodides müüidakse, tuleb Wenemaalt ja walmistatakse seda asjetriina, sterleti ja hauseni marjadest. Seda sõõdakse saiaga ja Wene pann kookide (blini) juurde. See maitseb küll wäga häa aga on kallis.

272. Liawilja ja puu-wilja hoidmine.

Selleriidel wõetakse suured lehed ära, nii et aga kuulme lehed järele jääwad. Siis seatakse neid nii wiisi kuiwa jaheda keldri liiwa sisse, et päälsed ülesse poole tulewad ja juured ise ülteni kuiwa liiwa sees on, ühe teise kõrwale. Peterselidel wõetakse ka suured lehed ära ja pandakse niisama moodi kui jelleriid liiwa sisse. Burodel lõigatakse latwa otsad ära ja pandakse ka ühe teise kõrwale liiwa sisse. Peedid, porgandid, naerid, kaalid ja mädarõikad pandakse kuhjafeste kaupa kuiwa jaheda keldri põrmandu pääle, ja sinna wahesele ja pääle hästi

tublisti kuiwa liiwa, nii et üleni liiwa sees on. Wärske kapsta ja lillekapsta pääd, wõetakse, kõige juurtega maa sees wälja ja pandakse neid nii keldri liiwa sisse juured alla poole, et pääd mitte üheteise külge ei puudu. Sibulad tõmmatakse wõrgust kotiga kuiwa jahedasse sahwri ülesse, kus neid wahel pääl läbi liigutakse ja mädanema läinud wälja korjatakse. Dunad, kõige paremad on hapud kõwad talwe õunad, wõetakse redeli päält kättega puu otsast maha ja pandakse neid kuiwa jaheda keldri laudade pääle, kus pikad kuiwad õled alla pandakse, üksteise kõrwale seisma. Kui mõni halvaks läheb siis wõetakse ära. Ka pirnifid wõib nii moodi kaunis kaua hoida. Peterjeli lehed seotakse kimbukestesse, kuivatatakse soojas kõögis krõbedaks, õrutakse peenikeseks, pandakse purki ja seotakse päält paberiga finni.

273. Waha-paberi walmistamine.

Selle tarwis pandakse hästi puhtaks tehtud saia plaat pliidi pääle, nii et soojaks läheb, siis pandakse üks poogen walget kirjutuse paberit sinna pääle ja õrutakse laia waha tükiga ruttu seda paberit mööda, nii et kõik üleni wahaga koos on. Seda paberit prungitakse sahwrtide ja muude asjade finni kõitmiseks.

XVI. Jookifid walmistada.

274. Kohwi keetmine.

3 toopi wett aetakse kohwi-masina sees sütega keema. Nüüd pandakse kohwi koti sisse 10 theelusifa täit kohwi jahu ja 4 theelusifa täit figuri-jahu. Pandakse nüüd kotiga masina sisse ja keedetakse seda keewa wett läbi kohwi-jahu ümber waldas, mõni minut. Siis kallatakse tasside sisse ja joodakse rõõsa koore ja juhkruga. Wärske jai ja wõi antakse juurde. Ka wärskelt küpsetatud niisu, odra ehk rukkileib maitseb, wõid pääle määrides, kohwi kõrwal hää.

275. Theewesi.

Hästi puhast hallika ehk kaewu wesi aetakse theemasina sees sütega keema, ehk puhta ilma raswata kastruli ehk trommli sees pliidi pääl. Nüüd pandakse paar theelusika täit theed kannu sisse, kallatakse keewa wett pägle ja lastakse kinnikaetult theemasina otsas, ehk trommli otsas auru käes läbi tõmmata. Keema ei tohi mitte lasta siis rikub ära. Siis kallatakse läbi theesõela natukene jeda thee-ekstrakti klaasi sisse ja siis keewa wett juurde. Theewesi peab kullakarwa selge olema, ja ei tohi mitte raswase ehk musta kastruli sees selle tarwis wett keeta. Theed jumakse suhkruga, ka wõib rõõska koort ehk, tsitroni sahwiti juurde lisada. Ka marja sahwitiga juues maitseb wäga häa. Theewee juurde antakse kooksiid, magusaid saiaid ehk teist saia wõiga.

276. Sokuladi keetmine.

6 muna kollast, 2 terwet muna, 2 tahwolit riiwitud sokuladi ja weerand naela peenikest suhkrut õerutakse kausi sees wahule. Selle wahu pääl lastakse 2 toopi hääd rõõska piima kastruli sees tuel ümber liigutades keema minna ja ka kallatakse ümber segamise all selle teise kraami juurde kausi ja siis jälle kastruli sisse tagasi. Nüüd keedetakse puuwispliga kõfowasti kloopides, et hästi wahul ja tummine on, aga mitte keema lasta siis tõmbab kokku. Nüüd kallatakse tasside sisse ja antakse kuumalt lauale. Sinna juurde antakse bistwiit-koogid ehk hääd suhkrusaiad. Mõned keedawad kakao pulbrist sokuladi. Sokuladi asemel wõetakse siis 10 theelusika täit kakao pulbrit.

277. Kuum marjawiin.

Pudel punast marja wiina, korter wett, 5 supi lusika täit peenikest sõhkrut, tüükifene kaneeli ja mõni nelk pandakse hästi puhta tinutatud kastroliga tulele ja lastakse hästi kuumaks aga mitte keema minna. Kallatakse nüüd läbi theesõela klaaside sisse ja joodakse kuumalt, kõha ja külma wasta. Ka wõib punase marja-wiina asemel pudel portwiina wõtta ja ka paar siiwikest tsitroni keetmise ajal juurde lisada.

278. Sooja õlle keetmine.

2 pudelit hääd pudeli-õlut aetakse puhta tinutatud kast-
roli sees keema. Selle wahе p  al klopitakse 6 muna kollast
weerand naela suhkruga kausi sees wahule, kallatakse see
keew  lu segamise alla sinna juurde ja siis jälle kastroli sisse
tagasi ja keedetakse puuwilpliga kloppides, et hästi wahul ja
tummiline on, aga mitte keema lasta, siis tõmbab kokku. Kee-
mise ajal lisatakse weel t ikifene ingweri ja kaneeli juurde.
Seda juuakse kuumalt kui k ha on.

279. Tsitroni limonad.

Toobi külma wee sisse pigistakse läbi walge riide sahwit
3 tsitronist, siis segatakse weel sinna juurde weerand naela pee-
nikest suhkrut. Eht tuuakse 15 kop. eest tsitroni joola rohu
poodist, sulatakse kahe toobi külma wee sees ära, tehakse suh-
kruga magusaks ja joodakse klaasidega.

280. Limonad marja sahwitist.

Wõetakse tarwilik jagu kure eht wabarua marja sahwiti,
segatakse külma wett juurde, tehakse suhkruga magusaks ja joo-
dakse klaaside eest.

281. Musta s itra wiin.

2 toopi puhtaks pestud muste s straid, 4 naela peenikekels-
raitud tõik suhkrut, toop wett ja kolm toopi piiritust pandakse
suure pudeli sisse, raputakse läbi ja lastakse 2 tund keldris
seista. Selle wahе p  al segatakse weel 4 korda läbi. Enne
pruukimist lastakse läbi kurnr tiku eht walge hästi puhta ja
tihke linase rätiku.

282. Saari (kalja) walmistamine.

20 naela linnakste jahust ja 5 naela ruffi jahust ja
weest walmistakse leiba anuma sees sitke tainas. Wormitakse
n iid  hutejed p tsilejed, küpsetakse kaunis kuumas leiba ahjus
küpsaks ja hästi pruuniks, ning murtakse wäikesteks tükkideks.
Wõetakse n iid nii suur jalgadega, sügaw, hästi hoolega puhas-
tatud puuanum, et weerand neist leiba tükkidest täis saab.

Pandakse sinna põhja ristamesi puhtad puutükid, siis veel peenemad puu pilpad, sinna pääle hää kord pestud pikki õlgi, siis õlge pääle paar puu kerpikest kõvasti, et õled pärast ülesse ei kerki ja kõige wiimaks see tükkideks murtud leib. Keedetakse nüüd niipalju puhast wett, et see anum täis saab, ülesse ja kallatakse tuumalt pääle, kaetakse kaanega kinni ja lastakse hapneda. Paari päewa pärast on walmis. Allapool õlgi anuma ääre sees peab auk olema, jääb ees puust ehk tinast kraan, wälja lastmiseks. Kui on siis wõib ka pommerantsi ehk tsitroni koort paar tükkikest juurde lisada, see annab hääd magu. Ka wõib jämeda leiva tükkidest niimoodi taari walmistada.

283. Mõdud.

Kewadelt kui kasid mahla jõhewad, siis korjatakse 20 toopi mahla, pandakse puhta waadikese sisse, lisatakse sinna juurde mõni tükitene jämetat leiba, paar siiwideks lõigatud tsitroni ehk nael kuwatatud pihlaka marju ja nael pestud rosinaid. Lastakse siis sooja koha pääl hapuks käärida, kurnatakse läbi tihke walge rätiku puhta anuma sisse, tehakse juhtru ehk meega magusaks, täidetakse pestud ja kuwatatud pudeli sisse, lüüakse korgid pääle, seotakse nõõriga kinni, tehakse kaela otjad jula laki ehk waiguga kindlaks ja hoitakse paar nädalat külmas keldris, siis on walmis. — 10 toopi puhast keedetud wett, 2 naela mett, 2 siiwideks lõigatud hapu õuna, 5 kop. eest pärmi ja 2 naela tükkideks lõigatud peenikest leiba, segatakse puhta anuma sisse, kaetakse kinni ja lastakse sooja koha pääl hapuks käärida. Kurnatakse nüüd läbi tihke walge linase riide, kallatakse puhta pudelite sisse lüüakse korgid pääle, seotakse traadiga kinni ja hoitakse mõni aeg külmas keldris. See on väga kosutaw jook. — 10 toopi puhastatud tikerberi ehk punase-jõstra marju ehk kooritud hapu õuna keedetakse 10 toobi weega ülesse ja lastakse sooja koha pääl ülesse käärida, kurnatakse läbi puhta walge ja hästi tihke linase riide, lisatakse veel keedetud puhast wett aru järel juurde, tehakse juhtruga magusaks, kallatakse puhtaks pestud pudelite sisse, löödakse korgid pääle, seotakse nõõriga kinni, tehakse jula lafiga kindlaks ja lastakse mõni päew külma koha pääl seista juuakse kui janu on.

XVII. Lõisa.

284. Seebi-keetmine.

Et söögi keetmise juures mitmet moodi raswa järele jääb, mis mitte pruunkida ei wõi. Nii kui supi waht, mis päält ära wõetakse, krõmlid mis raswa sulatamisest järele jääwad ja niisama ka halwaks läinud raswa ja liha raasukesed, siis ei pruugi neid mitte ära wisata, waid peab kokku korjama, millest seepi wõib keeta. Seepi keedetakse järgmist moodi: Selle jaoks on suur pada ehk katel tarwis, pandakse nüüd sinna sisse 30 naela raswa, 3 pange wett, 6 naela seebi-kiri ja 8 naela seebi-waiku. Kui keema lähab siis lastakse õige wäikesse tule pääl arwata 3 tundi keeda, sest kui suur tuli on siis tüfub üle keema. Lõisatakse nüüd weel sinna juurde: 8 naela soola ja lastakse weel pool tundi keeda. Kallatakse siis läbi niine ehk traat sõela laia puu anuma sisse ja lastakse nii kaua seista, et hästi külmaks on läinud, lõigatakse siis õhukesse noaga parajad pikad seebi tüfid ja lastakse õhulise koha pääl ära kuiwada. Pehme pära, mis seebist anumaesse järele jääb kutsutakse mugel ja on hää pöranda, laudade ja puu anumate küürimise juures pruunkida.

285. Wäikesed juhatused.

Juukse määret walmistatakse järgmiselt: Nael elaja fondi üdi sulatakse ära, lastakse läbi sõela kausikesse sisse ja kui ära jahtub siis õerutakse lusikaga nii kaua, et hästi walge ja salwitawline on, segatakse sinna jekka napsi klaasi täis konjatut ja mõni tilk pergamott-õli, seda saab apteegist. Pandakse klaas purgikesse sisse, teotakse paberiga kinni ja pruugitakse juukse määrdets.

Kajukaid ja willaseid riideid koida ära lõv-
mise eest hoida on lõige parem: apteegist ehk rohupoodist tuakse India nahwtaliini, tambitakse pulbriks, õerutakse selle pulbriga kasutad ja willased riided kokku ja hoitakse neid õhufindla kasti ehk kapi sees, nii et rohu lõhn mitte ära ei hingata.

Suitsu liha juwel hoida on kõige parem, et seda mäsfitakse kuiva puhta takkude sisse, mis enne kange soolweega leotatud

ja siis kuivatatud. Nüüd pistetakse neid tiheda koti sisse ja hoitakse neid wiljasalwes terade sees ehk kuiva toha pääl lae all ripnemas, ehk külmäs kütmata uksega ahjus, kuhu usfsiid sünnitajad ehk maru kärblased juurde ei saa, sest nende wäljaheiteft tekkivad usfid, mis liha kõlbmataks teewad.

Kala suitsutamise ja suitsutamise ahi.

Ahi tehakse telliskiwidest lubja ehk sawiga 50 tolli kõrges ja 50 tolli lai. Kiwikast tehakse topest kiwidest, nii et 10 tolli pakune müür saab. Sisemine jagu müüri jäetakse 2 lappi kiwi, see on 5 tolli madalamaks kui wälimene müür. Wälimese kõrgema müüri pääle pandakse pakust laudadest tehtud kaas, mis hingedega lahti käib. Sisemise madalama müüri pääle tehakse kaks 20 tolli laiust ja 40 tolli pikkust raami 4 tolli laiuseft ja 1½ tolli pakuseft kandilistest lattidest, mille wahed wõrgu moodi jämeda traadiga ära koetakse. Ühe külje pääle tehakse wastu maad 10 tolli kõrgune ja 15 tolli laiune uks. — Niisugune suitsutamise ahi tehakse enamasti ikka elumajadest eemale aeda ehk õue pääle.

Suitsutamine. Suurematel kaladel, nii kui ihasjed, latikad, angerjad, augid, sudakud ja münd, wõetakse sisefond wälja, pühitakse weri puhta rätikuga ära, raputakse soola wahesisse ja pääle ning lastakse niimoodi pool tundi seista, kui soomused pääle jäetakse, siis saab liha sahwitsem, aga wõib ka soomused maha kaapida. Selle wahes pääl tehakse peenikeseks lõhutud lepa puudeft tuli ahju, laotakse kalad kõrwuti nende traat restide pääle, pandakse päälmine laud kaan kõwasti kinni ja lastakse siis niimoodi tuld alla tehes suitsus olla kuni liha küps ja ümbert hästi pruunid on. Tuli peab nii juur olema, et mitte kalad ära ei põle, aga ikka nii, et ahi seest hästi kuum on. Ka soolatud kalu, heeringaid ja wäiksemaid kalu wõib nii suitsutada. Wäiksemaid kalu wõib ka päidpidi jämeda traadi otja ridas ajada ja siis suitsema panna. Et suitsatud kalad maitsewad ja kosutaw toit on, siis wõiks iga üks, kellel see wõimalik on, sellel moodil proowi teha. Wõib ka wähemaid ahjusid teha, kellel nii suur tarwis ei ole.

	Kop.
Kõige täielikum Zenowewa elulugu.	30
Kiired I, II. Bihutene Eesti parema kirjand. edendam. à	40
Kaljukoopa kallatwarandus. J. Pärw.	20
Kuninga Salom. warakaewandused. W. Zmarine.	30
K. A. Hermann'i Kasuline Rahwa-kalender.	5
Kalewi poeg ja karstkus. M. J. Eijen.	6
Kangelased ja kerglased. 8 ilusat juttu. M. Pödder.	20
Kes tegi? Uudisjutt.	20
Karstkuse laulik. Toimetanud Mag. A. Kooli."	5
Kõrtsi raamat. 20 wana juttu kõrtsis käijatele.	10
Laululaan igk. 3 annet. J. Kappel.	à 20
Leina-lilled. Jakob Liiw.	05
Laulu ja mängu leht. Dr. K. A. Hermann. III.—XIII. à	1.20
I. ja II. aastakäiku wahetame uute wastu ümber, eht ostame ka puhta rahaga täie hinna eest.	
"Linda" aktüad. Eduard Wilde jutustus 228 lht.	30
Lulus jüda. Romaan. Saksa keele järele kirjutatud J. Pärn.	20
Lihawõtte pühade raamat.	15
Laulu ja mängu leht I.—XIII. Dr. K. A. Hermann.	20.00
Laulu kaja. Soolo laulud meeste ja segak. Dr. K. A. H.	15
Licht und Schatten. Betrachtungen von A. Weizenberg.	80
Laulu-lilled. I. wiht. Nelsja häälega mk. S. Leppik.	25
Loe! Opetlikud lood ja jutud. Dr. K. A. Hermann.	30
Luteruse wäikene Katekismus.	6
Maa ja mere pildid. I. à 40, II. ja III.	à 50
25 mitmes. nooti k'awerile, kahe ja nelsja k. män- gida. Dr. K. A. Hermann.	à 20
Miina Hermann'i lauluk. Kontserti laulud I.	30
II.	40
Miina von "Barnhelm". Wie "järguline" lustmäng. J. Orra.	30
Matsil unes, teistel ilmsi. Näidend Eesti elust. Ansomardi.	15
Mitmesugused uued tantsu-tükid ühe ja kahe wiinlile. Hermann Schmalz.	20
Maimu. Jutt Eesti muinasajast. Rahwa juttude riis- mete waral kokkupalminud A. Rißberg. Teine täiendatud trükk.	20
Miina Hermann'i Kontserti laulud. I. "	30
II. "	40
Maie ja Mähkli kosjad eht Klaas weini. Näitemäng 3 waatuses. A. Weizenberg.	15
Minnu postipois.	20
Mõrtsukatöö Boscombe orus.	20
Roodi ja kokkukõla õpetus. Dr. K. A. Hermann	60

