

Wäifene Röögi-föber.



Hermann'i trükikoja suur-raamatukaupluse kataloog:

Aaulane ja ülo. Ajalooline jutustus. R. A. Hermann . . .	10
Arm ja walu. Armastuse luuletused. W. Rosenstrauch . . .	15
Armeti poolest kofilane ja uus toaneitfi. Ed Wilde . . .	20
Armastus. Krahw Leo Tolstoi järele J. L . . .	10
Cesti keele grammatik koolidele Dr R. A. Hermann. 3. tr. . . .	35
Cesti kodu. Huwitawad tüdid Cesti priinusest ja sõdadeft. W. Keiman . . .	10
Gans ja wanapagan. Rahwa jutud. M. J. Eisen . . .	20
Jhuss. Moljeri naljamäng 4 järgus. P. Doom. Etendamise eest on iga korra pääst 2 rbl. Hermann'i trükik. maksta . . .	30
Juimese soo wanadus. Dr. Nawakiwi ja J. L. Jürgens . . .	20
Kodu. Uus suurem ja tähtsam näitemäng 4 järgus. J. Tonisson. Etendamise eest on iga korra pääst 10 rbl. Hermann'i trükikojale maksta . . .	50
Kroonu onu. Nali kahes näitusel. Kirjutanud J. Kunder. Etendamise eest on iga korra pääst 2 rbl. Hermann'i trükikojale maksta . . .	25
Kaera-Zaan. Cesti rahwa tants. Karjapajuma ainel . . .	20
Kaera-Zaan. Cesti rahwa tants. Torupilli ainel . . .	20
Kiige-laul. Prantsuse kuulsa operette järele „Eustitit leff.“ Sõnadega walzer klaveri saatusel . . .	20
Kalewipoja kiusust: Misjuguised kõlbulised arwamised paistawad meile Kalewipojast silma? J. L . . .	30
Kaubawalmistamise ja käsitöö edenemine keskajast meie ajani. J. L. Jürgens ja E. Dolf . . .	25
Käkimäe kagu. Uudisjutt Cesti rahwa elust. Johan Liiv . . .	10
Kilplased. Sassa rahwa kuulsam ennemuistne jutt. Wäga kentsakad ja imewäärilised jutud ja teod, noorele ja wanale jutustanud Gustaw Schwab. Cesti keelde L. Grossschmidt . . .	15
Kuda peame elama? Kuulsa Anglise kirjaniku John Lubbock'i tähtjas elutarkuse kirjatöö . . .	1--
Kodulaste raamat. J. Bergmann. 8. täiendatud tr. . . .	20
Kola-raamat. Zaan Koor. 4. tr. Hind 1 rbl. isukõttes . . .	2--
Kõrfti-raamat. 20 wana nalja-juttu kõrftis käijatele. M. J. Eisen . . .	10

Wäikene
Röögi-sõber

Besti pereemadese ja neidudese.

Selles raamatus õpetatakse kuida kõige lihtsamalt ja paremalt kõitsuguseid
maitsewaid roogasid, nendest toiduainetest wdib valmistada, mis meie
kodumaalt saada on.

Kokku seadnud

Jaan Koor,

Suure „Kotaraamatu“ wäljaandja.

Kolmas parandatud trükk.



Elise Lips tomile

ringitud

Jurjewis.

Dermann'i trükikoja trükk ja kulu.

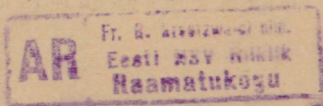
fünnipäewal

1911 aastal 25^{ma} Septembriks

641

Rechts-Verordnungen
1904

Дозволено цензурою. — Юрьевъ, 19 декабря 1904 года.



14725

Gesõna.

Auustatud Gesti pereemad ja neiud! Alwaldan Teile selle eest tänu, et minu „Wäikest kõõgi-sõpra“ nii lahkesti olete vastu võtnud ja oma kõõgi ukseid temale lahti tegite, mida selle läbi ära sai näha, et ühe aasta sees kats korda sai trükitud, ning et teine trükk ka juba lõpul on, siis peab kolmas kord trükkima. Palun siis ka seda kolmandat trükki lahkesti tarwitusele võtta. Et teise trüki aeg kogemata, ilma minu teadmata, mõni väikene wiga raamatutese sisse on juhtunud, siis on need selles kolmandas trükis kõik ära parandatud. Niisama kui esimeses trükis, seda soowin ka siin, et puhtus inimese juures esimeseks ja ülemaks ehteks on, ning iseäranis weel söõgi keetmise juures. Söõgi keetja riided olgu puhtad, puhas põll ees ja ise ka korralik jäl juures. Nii olen mina ühte halba moodi tähele pannud: et söõgi nõude kuitawatamad sellesama rätikuga, millega nad anumid puhtaks pühivad, ka oma nina, nägu ja käsi ära harivad. Pangu seda igati ise tähele ja ta saab ütleva, et see tõlbmata ja kahjulik on, mis ära peab kaduma. Igal ühel olgu selle tarwis ninarätik taskus. Selle läbi tõstab ta enda vastu auustust ja lugupidamist. Mina olen juba 29 aastat kõõgis tööd teinud, ja on need halvad moodid mõne juures mulle filma puutunud. Ka söõgi keetmise, lauase andmise, ning söõmise nõud olgu puhtad, niisama ka söõgilaud, kus võimalik siis pandakse filedaks triigitud puhas laudlina söõmise aeg laua üle. Puhtus toob keetjale ja terve majal auu ja kuulsust, kuna mustus selle wasta laituse kaasa

toob. Ka köök olgu puhas, mitte väga väikene; köögil olgu 1 ehk 2 akent, 1 lõhna auk, kist läbi suits ja aur välja läheb. Köögis olgu pliit ühe ehk kahe praadi ahjuga, pliidi sisse müüritagu wee tarwis katel ehk pada. Niisama olgu köögis laiad riulid, kus pääl katlad, kastrulid, pajad, pannid ja veel teised asjad seisawad, et mitte jalus ehk laua all ümber ei wedele. Siis olgu veel suur kapp ehk uksega riul, kus taldrekud, tassid, liuad ja kausid ning väikene kraam seisab, et mitte ära ei tolmu. Ka on hää kui köögis kaminaga leitwa ahi on. Köögi kõrwal olgu käsitammer riulitega, kus söögi kraam alles hoitakse. Reedu ja söömise nõud tulewad kohe pääle tarwitamist puhtaks pesta, ära kuiwatada ja igauks jälle oma koha pääle tagasi panna, nii et pärast otsimist ei ole. Köögis olgu tarwilik jagu asjaid, nii kui pajad, pannid, kastrulid, katlad, wormid, kausid, lusikad, kulbid ja veel muud, sest see on halb kui wähe on, mis läbi aega ja ka rooga ümberkallamisestega kaduma läheb. Järele jäänud söögid hoitakse sawi kauside, pottide ehk portselan nõude sees, aga mitte raud ehk wask kastrulite sees, sest selle läbi tekkib terwise wastaseid olluksid roogade juurde, mis läbi inimene haigeks wdib jääda.

Ei wdi ma ka selle trüki ilmunisega armsale Gesti rahwale soowi nimetamata jätta: et joomist maha jäta, hoopis kõrtsi ja wiinapoodi teegi ära unustaks, mis ikka ja alati kurjale ja pahanduste juurde wiib. Selle wasta, armsad suguwennad ja õed, walmistage maitsewaid roogasid, sest roog kosutab, hoiab terwist, annab jõudu ja mis ka weel hää on, ei too kunagi pahandusi ühes.

Sedasama soowib kõigest südamest oma armsa sugurahwale, selle raamatulise kirjutaja.

Hisu.

Supid.

1. Rammuleem (Boullion).
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 kimpidega.
9. Erne supp kruubi ehk tanguga.
10. Wärske erne supp.
11. Da supp kruubi ehk tangudega.
12. Supp wärsketest ubadest ehk Türgi ubadest.
13. Sapu kapsta supp.
14. Wärske kapsta supp.
15. Kapsta taime supp.
16. Peedi supp.
17. Supp kana lihast.
18. Supp wafika rinnast.
19. Supp ani wäiksest kraamist.
20. Supp suitsetatud lamba liha st.
21. Roheline supp.
22. Maksa-klimbi supp.
23. Supp wrikandellidega.
24. Supp wäiksidest.
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 s. kurbiseega (Körwits).
34. Mustik-m. ehk tikerberi-m. supp.
35. Supp sega puuwiljast.
36. Supp wärsketest õunadest.
37. Supp sinik-marjadest õunadega.
38. Supp fure-marjadest kimpidega ehk saaguga.
39. Soe õlle supp.
40. Külm liha supp taariga. (Okruschka).
41. Piha-Selianka.
42. Ddra - tangu ehk kaera - tangu tummi keeta.
44. Ddra jahu kört.
45. Sapud tangud.
46. Mulgi kama.

II. Soostid.

47. Munajoost keedetud kala juurde.
48. Hollandi joost kalale ehk keeduw.
49. Kaapre ehk tšitroni joost.
50. Soe joost heeringast ehk kiludest.
51. Külm joost heeringast ehk kilud.
52. Soe joost mädardõkast.
53. Külm joost mädardõkast.
54. Soe joost sinepist.
55. Külm joost sinepist.
56. Soe joost sibulatest.
57. Külm joost sibulatest.
58. Soost seentest.
59. Soost wäiksidest.
60. Peki joost.
61. Kartohwli kaste.
62. Kartohwli kaste teist moodi.
63. Külm promangser-õli joost.
64. Würtsi ätit. (Marinade.)
65. Magus joost marja sahwtist.
66. Magus joost marjadest.
67. Magus joost punasest marjaw.
68. Magus joost w. marjawiinast.
69. Magus s. sokoladist ehk waniljest.
70. Magus joost keeduwilja juurde.

III. Soojad söögid kaladest ja wähikest.

- | | |
|---|---|
| 71. Keedetud judak m una soostiga. | 79. Praetud ahwenad ehk linastid. |
| 72. Praetud judak. | 80. Praet.kameljad (putid) ehk kogred. |
| 73. Keedetud latika kala mädar. j. | 81. Lõhe l. (Lachs) keeta ehk praadida. |
| 74. Praetud latif. | 82. Praetud ehk keedetud angerjas. |
| 75. Keedetud ihas kaapri ehk tjitroni soostiga. | 83. Keedetud lutsu kala. |
| 76. Praetud ihas ehk turwas. | 84. Praetid rääbised ehk järjed. |
| 77. Purika (aug) kala praad. ehk keeta. | 85. Kala kotlet. |
| 78. Keedetud ahwena d ehk linastid. | 86. Wähkide keetmine. |
| | 87. Wähid ernestega. |

IV. Noad keeduwiljast ja seentest.

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| 88. Wärsked erned ehk Türgi-oad. | 99. Spargelite walmistamine. |
| 89. Kuivatatud suhtru erned. | 100. Spinati puder. |
| 90. Puder wanadest ernestest. | 101. Kastanjad keeta ehk küpjetada. |
| 91. Soolatud Türgi-ube keeta. | 102. Soola meega keedetud kartohw. |
| 92. Pärl-oa keetmine. | 103. Kartohwli puder. |
| 93. Keedetud naerid ehk kaalikad. | 104. Praetud kartohwliid. |
| 94. Hapu kapjaste keetmine. | 105. Kartohw.rõõsa piima sees keeta. |
| 95. Hapu kapstad tangudega. | 106. Kortjunärihid keeta. |
| 96. Magus hapud kapstad. | 107. Stoomitud päkad. (Borawitud). |
| 97. Lille kapsta keetmine. | 108. Keedetud oonisjad. (Morcheln). |
| 98. Borgandi keetmine. | 109. Soolatud seente stoomimine. |

V. P r a a d i d .

- | | |
|---|---------------------------|
| 110. Praadimis lauale anda. | 116. Põdra praad. |
| 111. Wajika praad. | 117. Mets-kitse praad. |
| 112. Sea ehk pürja praad. | 118. Jäneje praad. |
| 113. Lamba praad. | 119. Uni ehk pardi praad. |
| 114. Moorpraad elaja lihast. | 120. Kana praadida. |
| 115. Ahju praad elaja lihast. (Roast-beef). | 121. Kalkuni praad. |
| | 122. Linnu praad. |

VI. Mitmet moodi soojad söögid lihast.

- | | |
|---|---|
| 123. Panni praad elaja lihast. (Beefsteaks). | 131. Lamba l. kaal. ehk Türgi ubad. |
| 124. Kotletid lihast. | 132. Keed. elaja liha mädar. soost. |
| 125. Ahju jänēs | 133. Rõõmli liha |
| 126. Keedetud klops. | 134. Praetud ehk mooritud maks. |
| 127. Roll-klops. | 135. Sint keeduw. ehk segamunaga. |
| 128. Wajika ehk sea karbonad. | 136. Praetud munad (härjafilmad) soolatud lihaga. |
| 129. Wajika ehk sea liha koore soost. | 137. Keedetud tana munad. |
| 130. Keedetud wajika rind ehk keedetud kanad riisiga. | 138. Muna-kook siingi ehk soolalish. |
| | 139. Sliker-klops. |

VII. Külmad söögid kaladest.

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

VIII. Pirukid.

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 146. Või taigna walmistamine. | 153. Riisu-pirukid. |
| 147. Pärm ehk sepa tainas. | 154. Bess pirukid. |
| 148. Behme ehk tüma tainas. | 155. Pirukid raswa sees küpsetada. |
| 149. Pirukid lihaga. | 156. Mulgi korbid. |
| 150. Pirukid kapjastega. | 157. Düna pirukid. |
| 151. Borgandi pirukid. | 158. Seene pirukid. |
| 152. Kala pirukid riisi ja munaga. | 159. Rohu 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. Tatra tangu puder. |
| 163. Wormiroog makaronist. | 168. Odra jahu ehk nisujahu puder. |
| 164. Manna puder. | 169. Riisi ehk tangu puder kapsta
lehtede sees. |

X. Worstid ja kätid.

- | | |
|-------------------------|--|
| 170. Maksa worst. | 175. Bere kätid. |
| 171. Pressworst. | 176. Odra ehk nisujahu kätid pii-
maga. |
| 172. Weretangu worstid. | 177. Kartohwli kätid pruuni wõiga. |
| 173. Suitsu worstid. | 178. Rama-jahu kätid. |
| 174. Praad-worstid. | |

XI. Sega jõögid.

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

XII. Magusjad jõögid.

- | | |
|---|---|
| 189. Saia-puding õunadega. | 204. Mesijää tsitronist ehk apfel-
sinist. |
| 190. Puding tsiwiihal. rosinatega. | 205. Mesijää marja jahwtist. |
| 191. Jämeda leiwa puding õunad. | 206. Biskviit-koogid. |
| 192. Riisi puding. | 207. Düna koogid ehk tikerberi-
koogid. |
| 193. Manna puding. | 208. Lusika koogid jahust. |
| 194. Waene riütel. (Armer Ritter). | 209. Lusika-koogid mannast. |
| 195. Kollane magus jõök. | 210. Wene pann-koogid. (Blinid). |
| 196. Kiseel. | 211. Ohukesed pann-koogid. |
| 197. Magus jõök kuiwatatud puu-
wiljast. (Compot). | 212. Pann-koogid õunadega. |
| 198. Magus jõök wärsketest õuna-
dest (Compot). | 213. Kartohwli-koogid. |
| 199. Wärsked marjad koorega. | 214. Kreepwel-koogid. |
| 200. Wahu jõök koorest. (Crème). | 215. Muna-kook jahwtiga. |
| 201. Wahu jõök koorest marja jahw-
tiga. (Crème). | 216. Wana naene. (Babe). |
| 202. Sült marja wiinast. (Gelee). | 217. Dünad õõnuu sees. |
| 203. Mesijää koorest. (Gefrorenes). | 218. Wahu le lüüdüdü düna puder. |
| | 219. Wahu le lüüdüdü manna puder. |

220. Wahule löödud tikerberi-marja puder.

221. Küpsetatud õunad,
222. Tuule-koogid.

XIII. Leitwa ja saia küpsetamine.

223. Ruffi-leib, jame.
224. Ruffi-püüli leib.
225. Ruffi-püüli leib pärmiga.
226. Nisu-leib. (Sepif).
227. Nisu-leib (sepif) teist moodi.
228. Odra-leib. (Karast).
229. Karast riivitud kartohwlistest.

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

XIV. Sahwtid ja salatid.

236. Paks maasika ehk wabarna sahwt.
237. Wabarna sahwt sõstratega.
238. Paks sõstramarja sahwt.
239. Paks tikerberi ehk kirsimarja sahwt.
240. Selge sahwt punastest sõstrat.
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 suhkrust siirupi sees.
249. Sibula-salatid.
250. Kopsta salatid.
251. Seene-salatid.
252. Türgi oa kauna salat.
253. Sega-salat. (Mixed pickles).
254. Kürbise (kõrwitsa) salat.
255. Peedi salat.
256. Hapu gurgide sisetegemine.
257. Wärsked ätifa gurgid ja kurgi salat.
258. Koheline salat.
259. Kartohwli salat.

XV. Mitmed tarwilised õpetused.

260. Särw-kapsta sisetegemine.
261. Türgi ubade soolamine.
262. Kuit. õun., pirnid ja ploomid.
263. Kuit. erned ehk Türgi-oad.
264. Sigurid kuivatada.
265. Sintide soolamine.
266. Eaja liha ehk keelde soolamine.

267. Kohwi ja figurite põletamine.
268. Kartohwli jahu walmistamine.
269. Sineri walmistamine.
270. Riitw-saia walmistamine.
271. Kalamarja soolamine.
272. Niawilja ja puuwilja hoidm..
272. Waha-paberi walmistamine.

XVI. Jooksid walmistada.

274. Kohwi keetmine.
275. Thee-wesi.
276. Sokuladi keetmine.
277. Kuum marjawiin.
278. Sooja õlle keetmine.

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

XVII. Lõisa.

284. Seebi keetmine.

285. Wäikesed juhatused.

I. Supid.

1. Hammuleem. (Boullion.)

Rümme 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 12 toopi külma puhast wett juurde ja lükatakse tulele. Kui keema läheb, siis wõetakse waht lusikaga päält ära ja lisatakse aru järele soola juurde. Puhastakse nüüd üks sellerii, 2 porgandit, 1 peterjel ja pool kaalikat ära, lõigatakse siivideks, 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 siju 4—5 tundi õige pikkamesti keeda, et leem selgetks jääb. Keemise ajal wõetagu rasw päält ära, et halb magu ei saa. Kallatakse siis läbi tihke jõhw sõela ehk walge puhta linase rätiku teise kastruli sisse. Lauale antakse tassidega, kus nr. 149 sees õpetatud liha pirukid kõrwalijsiks tulewad. Kui seda 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 haige tele, siis lisatakse (nr. 3) liha asemel 2 hoolega puhastatud wana kana ehk 5 naela wärsket wafika liha sinna juurde. Sellest antakse siis haigetele lusikaga, mis wäga toitem on ja jõndu kosutab.

2. Niiji supp.

Wiis naela wärsket raswaga läbikasunud 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 pääle,

lükatakse tulele, lastakse keema minna, wõetakse waht lusikaga hoolega päält ära ja lisatakse sool juurde. Kui nii kaua on keenud, et liha pehme on, siis lastakse see leem läbi sõela teise kastruli sisse, 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 wäikesteks tükkideks lõigatud jaama. Lastakse nüüd pool tundi keeda, pandakse sinna juurde veel päalistassi täis hääd külmaweega pestud riisi ja kõige wiimaks pool toopi kooritud, pestud libludeks lõigatud kartohwliid. Kui nüüd kõik pehmeks on keenud, siis tõstatatakse supi tirina sisse ja raputatakse peenikeseks lõigatud wärskleid ehk kuiwatud peterjeli lehti pääle. Selle supi juurde wõib ka veel siis kui tirinasse on walatud, korten rööska koort ehk piima, nelja toore muna kollasjega läbi klopitud, juurde segada ja supi liha tükkid sisse panna.

3. Riisi supp teist moodi.

Päalistassi täis hääst riisist, rööstast piimast ehk läbi sõela lastud rammuleemest, lusika täis wõist ja paras jagu soolast, keedetakse fitte puder, kallatakse siis walge liua pääle ja tehtakse päält filedaks. Nüüd lastakse kolm toopi nr. 1 sees õpetatud rammuleent läbi sõela kastruli sisse ja lisatakse sinna juurde: kaks selleriid, neli porgandit, kaks peterjeli, üks kaalikas, üks puro ja üks kohlrabi. Kõik need juured kooritakse ja pestakse enne puhataks, lõigatakse peenikeseks pitaks narmasteks ja keedetakse soolaweega pehmeks. Kui nüüd veel kord läbi keeb, siis kallatakse supi tirina sisse, lisatakse ilusaid supiliha tükkidesi juurde, raputatakse peenikeseks lõigatud wärskleid ehk kuiwatatud peterjeli lehti pääle ja antakse riis liuaga sinna juurde, ehk lõigatakse siiwideks ja pandakse supi sisse. Kui supi liha soowitakse teisiks söögiks süüa, siis antakse nr. 52 sees õpetatud mädarõika, ehk nr. 56 sees õpetatud sibula joost kannuga sinna juurde, seatakse liha liua pääle ja kooritud soolaweega keedetud kartohwliid kõrwale.

4. Krubi supp.

3 naela hääd wärsket elaja liha ja 3 naela lahjemat sea liha leotatakse tund aega külma wee sees, pestakse puhataks, pan-

naffe katla eht paja sisse, kallatakse 5 toopi puhast wett pääle, tõstetakse tulele ja kui keema lähed wõetakse waht ära, lisatakse aru järele soola, paar tera pipart, üks kooritud sibul ja pool puhastatud kaali juurde ja lastakse nii kaua keeda kui liha pehme. Lastakse siis leem läbi sõela teise kastruli sisse, lisatakse sinna juurde päalistassi täis häid kruupisid, lusika täis wõid, puhastatud pestud ja libludeks lõigatud supi juuri. Reed 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 kartohwliid ja kui on ka paar lusika täit haput koort juurde. Reedetakse pehmeks, kallatakse supi tirina sisse, raputakse peenikeseks lõigatud peterseli lehti pääle, pandakse ilusamad supiliha tükid sisse, eht antakse liuakesega juurde. Soowi järele wõib ka korten rööska koort eht piima paari toore muna kollasega segatult selle supi juurde segada kui tirinasje on kallatud.

5. Makaroni supp.

See supp keedetakse täielikult nii moodi kui nr. 2 riisi supp on õpetatud. Wõetakse nael peenlasi makaronisid, muratakse tolli pikkusteks tükkideks, keedetakse soola weega pool pehmeks, kurnatakse wesi ära ja pandakse riisi asemel selle supi sisse, keedetakse läbi ja kallatakse supi tirinasje. Soowi järele wõib selle supi juurde natukene wõist, nisupüüli jahust ja röösfast piimast tummi teha. Ka wähe riivitud juustu wõib juurde segada.

6. Nuudli supp.

1 sellerii, 3 porgandit, 2 peterseli, 1 kaalikas, 1 puro ja 1 sibul kooritakse, pestakse puhtaks, lõigatakse peenikeseks libludeks ja keedetakse soola weega pool pehmeks. Kurnatakse nüüd wesi ära ja lastakse siis wiis toopi nr. 1 sees õpetatud ram-muleent läbi jõhwsõela kastruli sisse, lisatakse nüüd sinna juurde: need juured, toop kooritud, pestud ja libludeks lõigatud kartohwliid, ja wiimaks nael pestud jõhw., stern- eht nr. 187 sees õpetatud oma tehtud nuudliid ja lastakse pehmeks keeda. Kallatakse siis supi tirina sisse, pannakse ilusaid supiliha tükkisid juurde ja

raputakse peenikeseks lõigatud peterseli lehti pääle. Seda suppi võib ka niimoodi teeta kui nr. 2 riisi supp õpetatud; riisi asemel võetakse üks nael külma weega pestud ja katti murtud jõhv- ehk oma tehtud nuudlid.

7. Supp jahu klimpidega.

Pool toopi wett, lusita täis wõid ja natukene soola lisatakse kastruli sees tulel keema minna, lisatakse niipalju hääd nisupüüli jahu ümber segades sinna juurde, et sitke tainas keeb. Kui ära jahtub, siis klopitakse wiis toorest kana muna sinna juurde; ehk tehtakse järgmiselt: Pool toopi külma wett ehk rööska piima, paar lusika täit sulawõid, aru järele soola ja kolm toorest muna pannakse kausi, segatakse nüüd nii palju Moskwa püüli jahu sinna juurde, et paksu hopukoore 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 pehmeks kupaatud supi juuri, nii kui nr. 6 nuudli supil ja toop kooritud, wiiludeks lõigatud ja pestud kartohwliid. Kui pea pehmeks on keenud siis kastetakse väikene supilusik külma wee sisse ja pandakse selle otsaga parajad klimbid selle supi sisse. Keedetakse läbi, kallatakse supi tirinasse, pandakse ilusad supi liha tübid sisse ja raputakse kuiwatud ehk wärskaid peenikeseks lõigatud peterseli lehti pääle. Seda suppi võib ka nii teeta kui nr. 2 riisi supp on õpetatud, riisi asemel pandakse need klimbid, kui supp hakkab walmis saama, lusikaga sinna sisse.

8. Supp manna ehk kartohwli klimpidega.

Keedetakse poolest toobist weest, wõist, soolast, manna ja toorest munadest niisama moodi tainast kui nr. 7 jahust on õpetatud. Ehk pandakse kausi sisse pool toopi keedetud ja riivitud kartohwli pudru, korten haput koort, korten wett, ehk selle asemel pool toopi rööska piima, kolm toorest muna, paar lusika täit jula wõid ehk sea raswa, soola, natukene peenikeseks lõigatud peterseli lehti, kui on näpuotsa täis riivitud mustatpähkelt ja wiimaks segatakse nii palju nisupüüli jahu sinna

juurde, et proowi 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 tahkisa toobi puhta weega kastruli sisse, tõstetakse tulele ja kui keema läheb, wõetakse waht ära, lisatakse sinna juurde paar kooritud sibulat, paar loorberlehte, mõni tera pipart ja üks kooritud sellerii ehk petersel. Kui liha pool pehmeks on keenud, siis lastakse pool sellest leemest läbi sõela teise kastruli sisse, lisatakse sinna juurde, 2 toopi leotatud ja weega ära kupaatud rohelisi ehk hallisiiderneid ja lusika täis wõid. Kui erned pool pehmed, siis pannakse weel sinna juurde: päälisastsi täis kruupisiid ehk puhtaid tangu (suurmid) paar puhastatud ja wiiüdeks lõigatud porgandit ja see teine pool sellest leemest. Lastakse nüüd pikkamesti tummiliseks ja pehmeks keeda. Kallatakse supi tirinasse, segatakse korten rööska koort ehk piima juurde ja pandakse ilusad liha tükid sisse. Kui soowitakse siis wõib see supp, kui pehmeks on keenud, läbi jõhwsõela õeruda; kastruli tagasi panna, wõist, nisupüüli jahust ja röösfast piimast natuke tummi juurde teha, läbi keeta ja tirinasse kallata. Sinna juurde antakse neljakandiliseks lõigatud ja wõi sees pruuniks praetud prantsajaia liblub ja ilusad supiliha tükid.

10. Wärste erne supp.

Puhastakse nii palju rohelisi erneid kaunadest wälja, et taks toopi on. Siis wõetakse weel toop puhastatud erne suurusteks raasukesteks lõigatud noori porgandisi, taks selleriid ja taks peterseli, mõlemad puhastatud ja peeniseks lõigatud ja pandakse need kõik segi, kui enne hoolega puhtaks on pestud, kastruli sisse, kallatakse nüüd 5 toopi nr. 1 õpetatud rammuleent läbi sõela sinna pääle, tõstetakse tulele ja keedetakse pehmeks. Kui sõolale paras siis kallatakse supi tirinasse, pandakse ilusad supi liha tükid sisse ja raputakse peeniseks lõigatud peterseli lehti pääle. Soowi järele 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 supp on õpetatud, muud kui erneste asemel võetakse toop walgeid leotatud ja weega üles keedetud ube. Soovi järele võib ka selle supi juurde pool toopi kooritud, pestud ja libludeks lõigatud kartohvliid lisada.

12. Supp wärsketest ubadest ehk Türgi ubadest.

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

13. Hapu kapsta supp.

Keedetakse niisama kui nr. 9 erne supp on õpetatud, sea ja elaja lihast leem walmis. Lastakse nüüd pool teise kastruli sisse läbi jõhwsõela ja lisatakse sinna juurde: kaks toopi paras hapusid särw-kapsaid ehk peenikeseks raiitud 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, tehtakse nüüd paarist lusika täiest hapu koorest, paarist peo täiest nisupüüli jahust ja külmast weest tummi pääle. Lastakse läbi keeda, kallatakse supi tirinasse ja pandakse ilusad supi liha tükid sisse ehk antakse liuakesega kõrwale. Soovi järele võib ka jahu tummi asemel keemise ajal wäikene päalistassi täis pärskruupisid ehk odra tangu selle supi juurde lisada.

14. Wärste kapsta supp.

2 ilusat wärste kapsta pääd puhastakse mustadest lehtedest, uuristakse juurid wälja ja lõigatakse siis wäikesteks tükkideks: 3 porgandit, 2 selleriid, 3 peterjeli ja 1 sibul, koori-

takse, pestakse ja lõigatakse peenikesteks viiludeks. Pandakse nüüd kastruli sisse ja lastakse 4 toopi nr. 1 sees õpetatud rammuleent läbi jõhvsõela sinna juurde. Kui nüüd pihkamefi pehmeks on keenud, siis tehtakse natukene nisupüüli jahust ja rõõsast piimast ehk hapust koorest tummi sinna juurde, lisatakse tükkine võid sisse ja kui läbi keeb kallatakse supi tirinasse, raputakse peterseli lehti pääle, pandakse ilusaid supiliha tükkisid sisse ehk antakse liuakesega juurde, kuhu nr. 52 sees õpetatud mädarõika soost juurde passib. Seda suppi võib ka niisama ilma tummita selgelt teeta.

15. Kapsta taimne supp.

Lõigatakse nii palju puhastatud rohelisti kapsta taimi noaga peenikeseks, et kui pääle pesemist neid kuuma weega ära klapatakse 2 toobi täit saab. Pandakse nüüd kastrul nelja toobi, nr. 1 sees õpetatud, läbi sõela kurnatud rammuleemega tulele, lisatakse sinna juurde päälisastsi täis perkruupisid ja paar lusika täit võid; kui nüüd pehmeks on keenud, siis pandakse need kapstad ja paar lusika täit haput koort juurde ja keedetakse pehmeks, kallatakse supi tirina sisse, raputakse peenikeseks lõigatud, peterseli lehti pääle ja ilusaid liha tükkisid sisse. Kui soovitakse siis keedetakse seda suppi nisupüüli jahust ja rõõsast piimast tehtud tummiga, siis ei ole kruupisid tarwis, waid mõni keedetud ja kooritud muna ja haput koort võib juurde lisada. Kruupide asemel võib ka tassit täis Ruura tangu võtta.

16. Peedi supp.

5 kestmist punast hästi pehmeks keedetud ehk ahjus küpsutatud peeti kooritakse, lõigatakse pikaks õige peenikesteks nar-masteks, pandakse kausi ja kallatakse korten ätikat üle. Nüüd puhastatakse, pestakse ja lõigatakse peenikesteks libludeks: 1 sellerii, väikene pää wärskaid kapstid, kolm porgandit, pool kaali, üks puro ja 1 sibul, pandakse kastruli sisse ja kallatakse läbi jõhvsõela, nr. 9 erne supi juures õpetatud rammuleem ehk 4 toopi nr. 1 sees õpetatud rammuleent sinna pääle. Kui pehme siis tehakse weerand naelast võist, neljast söögi lusika täiest nisupüüli.

jahust, korten hapust koorest ja poolest toobist rammuleemest tummi ja kallatakse läbi sõela selle supi sisse, lisatakse need peetid kõige ätikaga ka juurde ja tehakse pool naela suhkruga magusaks. Kui vähe keema kargab, kallatakse supi tirina sisse, pandakse veel paar lusika täit haput koort pääle, ning ilusaid supi liha tükkid sisse. Soovi järele võib ka üsnes 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 kahetsaks tükkiks, pestakse hvolega puhtaks, pandakse wiie toobi weega kastruli 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 veel 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 röösfast 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 peenikeseks lõigatud peterjeli lehti pääle ja korten röösta koort kolme toore muna kollasega segatult sisse. Selle supi juurde võib veel keemise ajal natukene võid ja puhastatud ja libludeks lõigatud kartohwliid lisada. Ka värskete erneste ehk lillekapsastega 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 kastruli ja lükatakse tulele. Edespidine walmistamine on täielikult niisama kui nr. 17 kanaliha supp õpetatud. Kui ilma riisita eedetakse siis võib pool toopi libludeks lõigatud Türgioa kaunu keemise ajal juurde lisada. Ka värsketest lamba lihast võib nii suppi teeta.

19. Supp ani wäifseft kraamist.

Wõetakse kolmest anist, nimelt: dõtsitud, maksad, tiiwad, kaelad, pääd ja jalad, kõik puhastakse, pestakse ja raiutakse wäikesteks tükkideks. Pandakse nüüd kastruli sisse, lisatakse 5 toopi wett juurde ja lüfatatakse 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 kastruli sisse ja lisatakse sinna juurde: päälisastsi täis Kuura tangu ehk pärskruupisid, 2 kooritud pestud ja siiwideks lõigatud kaali, 3 porgandit ja kaks selle-riid, kõik kooritud, pestud ja libludeks lõigatud. Kui tükite aega on keenud, siis weel pool toopi puhastatud, pestud ja neljaks lõigatud kartohwliid, korten 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 peterseli lehti pääle. Soowi järele segatakse mõni lusika täis rööska koort paari toore muna kollasega ja kallatakse tirinasse supi juurde. Ka pardi lihast wõib nii moodi suppi teeta.

20. Supp suitsutatud lamba lihast.

5 naela suitsutatud lamba lihal kaabitakse must maha, raiutakse wäikesteks tükkideks, pestakse hoolega puhtaks, ja pandakse 5 toobi weega kastruli 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, hapuoblita, ehk spinati lehti ära, et kui läbi sõela õerutakse pool toopi rohelist putru saab. Pandakse nüüd pool naela wõid, weerand naela niiputiüli jahuga kastruli 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 päälisastsi täis soola

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

22. Maksa klimbi supp.

Glus wafika ehk kümme ani maksa leotakse paar tundi külma wee sees, tõmmatakse kõlu maha, raiutakse siis õige peenikeseks ja õrutakse läbi jõhwsõela kausssi. Segatakse nüüd sinna juurde: natukene peenikest pipart, soola, korten rööska piima, paar lusika täit jula wõib, üks riivitud sibul, natuke riivitud muskat pähtelt ja wumaks niipalju sõredat Woskwa jahu, et need klimbid keetes ära ei lagune. Nüüd aetakse laia kastruli sees wesi, kus soola juurde on lisatud, keema ja pandakse hõbe supi lusika otsaga klimbid sirna sisse, kui wähe keema läheb tõmmatakse koha kõrwale. Kooritakse nüüd 1 kaalikas, 3 porgandit, 2 selleriid, 2 peterjeli ja 1 puro puhtaks, pestakse ära ja lõigatakse peenikesteks narmasteks. Lastakse siis kuus toopi nr. 1 õpetatud rammuseent läbi jõhwsõela kastruli sisse, pandakse need juured sisse ja lastakse keeda. On pool pehmed, siis lisatakse veel sinna juurde: toop kooritud, pestud ja siiwideks lõigatud kartohwliid. Lastakse pehmeks keeda, kallatakse supi tirinasse, raputakse peenikeseks lõigatud peterjeli lehti pääle ja tõstetakse wahu lusikaga need maksa klimbid selle supi sisse. Soowi järele wõib ka supi liha tükkisid selle supi juurde lisada.

23. Supp wrikandelliga.

Nael elaja, nael sea, ehk 2 naela wafika liha aetakse 2 korda läbi lihamašina, segatakse nüüd sinna juurde: 3 kop. eest leotatud ja kuivaks pigistatud saia, 1 ruwitud ja paar lusika täis wõiga läbi keedetud sibulaid, peenikest pipart, soola ja 4 too-rest muna, aetakse veel paar korda läbi liha mašina ja pandakse kausssi, nüüd klopitakse veel sinna juurde: korten rööska koort ehk piima. Siis aetakse kastruli sees wesi keema ja lisatakse soola juurde. Weeretakse nüüd märjaks tehtud käte wahel wäikesed kuulikesed ja keedetakse selle wee sees küpses, ehk pandakse lusika otsaga klimbid sellest tainast sinna sisse. Edespidine walmistamine on nii kui nr. 22 maksa klimbi supp on juhutatud.

24. Supp wähtidest.

Sada hoolega pestud ja soola weega keedetud wähti puhastakse 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 lambitakse siis need puhtad koored suure uhmre sees õige peenikeseks ehk raiutakse noaga peenikeseks. Pandakse kastruli, lisatakse nael wõid ja toop rammuleent sinna juurde, kui läbi keeb siis lastakse see wedelit läbi jõhwsõela kausi, lusikaga wõib ka natukene järel õeruda. Pool toopi läbi sõela lastud rammuleent, paar lusika täit seda kollast wähi wõid ja aru järel soola aetakse kastruli sees keema ja lisatakse niipalju Mostwa jahu ehk manna segamise all sinna juurde, et sitte tainas keeb, kui ära jahtub, siis segatakse weel sinna juurde, 4 toorest muna ja täidetakse selle pudruga need wähi kere koored täis. Ehk wõib ka järgmiselt walmistada: 10 kop. eest saia lõigatakse pruun koorukene maha, särwitakse sisse siis õige peenikeseks, pandakse kastruli sisse ja lisatakse sinna juurde 3 lusika täit seda kollast wähja 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, söögi lusika täis peenikeseks lõigatud peterjeli lehti ja natukene nisupüüli jahu. Täidetakse siis selle pudruga need wähja kere koored. Pandakse nüüd weerand naela wõid ja 3 söögi lusika täit Mostwa jahu kastruliga tulele, kui ära keeb, siis kallatakse kolm toopi ur. 1 õpetatud kuuma rammuleent läbi jõhwsõela 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 wähi liha juurde ja segatakse korten rööska koort kolme toore muna kollasjega segatult sinna sisse. Ka wõib riisist, piimast ja sellest wähi wõist sitte puder keeta, tooreid, mune juurde segada ja need wähi koored sellega täita ning selle supiga ühes keeta.

25. Wähi supp piimast.

Wõdetakse nr. 24 sees õpetatud täidetud wähi koored, wähi liha ja käälsamas õpetatud päält riisutud kollane wähi wõi. Metakse nüüd 3 toopi hääd piima natuke soolaga keema, lisatakse see eelnimetatud kraam sinna juurde, keedetakse läbi ja kallatakse supi tirina sisse. Kui tainast koorte täitmisest üle jääb, siis wõib keemise ajal lusikaga ka supi sisse panna.

26. Kala supp.

5-e naelasel aue (purika) kalal lõigatakse liha nii ära, et kontsid ega nahka juurde ei jää. Metakse siis paar korda läbi liha masina, lisatakse nüüd sinna juurde: 4 kop. eest leotatud ja kuivaks pigistatud saia, soola, peenikest pipart, kaks riivitud ja paari lusika täis wõiga läbi keedetud sibulat, 4 toorest muna ja korten 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 küpsiks. Wõdetakse siis wälja ja lõigatakse risti õhukesteks siiwideks. Pandakse nüüd 5 naela pestud kiisku, 3 naela puhastatud teist kala ja 8 toopi wett kastruliga tulele, kui keema läheb siis lisatakse juurde: soola, paar kooritud sibulat, tera pipart, paar loorberlehte ja 1 kooritud petersel. Waht wõdetakse lusikaga päält ära. Keedetakse nüüd pool naela wõid ja 5 söögilusika täit Moskwa jahu kastruli sees läbi, kallatakse siis see kalaleem läbi jöhwõdela segades sinna juurde. Kui keema läheb siis pandakse weel sinna juurde: toop kooritud ja libludeks lõigatud kartohwlib, paar kooritud ja peenikeseks lõigatud sibulat, paar lusika täit haput koort ehk korten 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 raputatakse peenikeseks lõigatud murulauku ehk rohelisi sibula pääljid pääle.

27. Kala supp teist moodi.

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

toopi wett, paar kooritud sibulat, paar loorberlehte, mõni tera pipart ja aru järele 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 peenikeseks 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 järele wõib ka selle supi juurde keemise ajal röösaft piimast ja nisupüüli jahust segatud tummi lisada.

28. Piima supp kimpidega.

Pool toopi rööska piima, lusika täis wõid ja näpu täis soola lastakse tulel keema minna. Nüüd lisatakse lusikaga segades niipalju manna ehk nisupüüli jahu sinna juurde, et sitke puder keeb. On külmaks läinud siis klopitakse 4 toorest muna sinna juurde. Aetakse nüüd 3 toopi piima, natukene 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 sulat wõid kausi ja segatakse niipalju 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 saagoga.

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

30. Piima supp kruubi ehk tangudega.

Nael pärskruupisid ehk nael hääd odra tangu keedetakse toobi weega 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 sink.

31. Piima supp makaroni ehk nuudlitega.

Nael peenlasi makaronisid 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 nuudli suppi tahetakse teeta siis wõetakse nael jõhw-, stern- ehk oma tehtud nuudlid ja keedetakse nii kui makaronidega.

32. Piima supp keeduwiljaga.

Toop kaunadest puhastatud rohelisti ernid, pool toopi narmasteks lõigatud Türgioa kaunu, üks ilus pää õiekestest kaupa lõigatud lillekapstaid, korten puhastatud ja libludeks lõigatud noori kartohwolid 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 järele soola. Kui nüüd läbi keeb siis kallatakse tirinasse.

33. Piima supp kurbisega.

3 toopi hästi wäljakasunud, kooritud ja seemne sijust puhastatud kurbisse liblusid keedetakse weega pehmeks, kallatakse õreda sõela pääle ja kui wesi ära nõrgub, siis õrutakse läbi sõela kaufti sisse. Keedetakse nüüd 4 toopi piima, weerand naela wõi, poole naela manna ja natukene soolaga ülesse, siis lisatakse see kurbisse puder juurde ja kui weel kord läbi keeb, siis kallatakse supi tirina sisse. Soowi järele wõib suhkrut ja peenikejeks 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 lisatakse sinna juurde: 2 toopi keewa mett, tükikene kaneeli,

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

35. Supp jega puuwiljast.

Nael kuivatatud õunu, nael kuivatatud ploomisid, nael aprikosid ja nael suuri rosinaid pestakse hoolega 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 külmale weega, kallatakse segades selle supi juurde ja keedetakse läbi. Süüakse soojalt ehk külmalt.

36. Supp õunadest.

2 toopi kooritud ja libludeks lõigatud hapu õunu pandakse kastruli sisse, lisatakse sinna juurde näpu täis aniis-terasid, tükk kaneeli, kolm toopi wett ja niipalju suhkrut, et paras magus. Lastakse nüüd niikaua keeda, et õunad pehmed, segatakse siis paar lusika täit kartohwli jahu korten külmale 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 järele võib natukene kuremarja leent wärwiks juurde lisada.

37. Supp sinimarijadest õunadega.

Toop puhastatud ja pestud sinimarija, ja toop kooritud ja libludeks lõigatud hapu õunasid pandakse kastruli sisse, lisatakse sinna juurde: 3 toopi wett, tükk kaneeli ja maw järel suhkrut. Kui pehmeks keeb siis segatakse 2 supilusika täit kartohwli jahu korten külmale weega, kallatakse ümber liigutades selle supi juurde. Kui läbi keeb kallatakse kausi sisse. Söödakse külmalt suhkru saiaga.

38. Supp kuremarjadest klimbi ehk jaogoga.

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 tulel 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 keeta. Ka hästi hapust taarist (kaljast) võib nii moodi suppi keeta.

39. Soe õlle supp.

8 muna kollast segatakse nael peenikesse suhkruga kausi sees walgeks. Kaks toopi hääd pudel-õlut keedetakse tüki ingweriga üles ja segatakse siis selle suhkru ja muna juurde; kallatakse kastruli sisse tagasi ja keedetakse kuni hästi tummiline on. Keema ei tohi lasta siis lähed koftu. See on häa kuumaalt rüüpidada kui kõha on. Väikesed suhkru koogid ehk weepatid antakse juurde.

40. Külma liha supp taariga. (Drusch'a).

1 praetud tedre rind, pool naela moorpraadi, pool naela lahjat sea praadi, natukene lamka praadi, pool naela keedetud sinti, weerand naela keedetud keelt, 5 kooritud gurki, 3 keedetud ja kooritud muna ja korten hapu puraweffisid. See kraam lõigatakse kõik peenikesteks libludeks, pandakse supi tirina sisse ja segatakse sinna juurde: korten haput koort, peenikeseks 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 tükiene selget jäätust sisse panna.

41. Liha-Seliauka.

Weerand naela võib ja kolm söögilusika täit Moskwa püülijahu ja üks riivitud sibul keedetakse kastruli sees läbi. Kallatakse siis pool toopi kuuma 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 shampignon, weerand naela wafika praadi ja pool kortenit segasalatit, kõik väikesteks ernesuurusteks kandilisteks raasukesteks, pandakse selle eespool õpetatud leeme juurde, keedetakse veel kord läbi, raputakse peenikesteks lõigatud murulaufu ja tillilehti pääle, lisatakse paar lusika täit sojat juurde ja kallatakse supi tirina sisse. Untakse kofje lauale.

42. Kala-Selianka.

Seda keedetakse niisama kui liha-selianka on õpetatud muud kui keele asemel wõetakse suitsutud lõhe kala, singi asemel soolatud ja keedetud ašsetrinat (stõvri) ja praadi asemel praetud wärsket kala, ja liha leeme asemel kuuma kala keeduleent. Sisse wõib hapu puraweffisid panna. Ka kala knelli lihaga willitud oliwenid 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 õerutakse see tumm läbi sõela kausi sisse. Nüüd pandakse puhta kastruli sisse, lisatakse sinna juurde weerand naela wärsket wõid ja aru järele soola, kui üles keeb ja paras wedel siis kallatakse supi tirina sisse ja lisatakse nael pestud ja pehmeks keedetud kuwatud ploomisid sinna sisse. See on kosutaw toit haigetele.

44. Odra jahu kõrt.

2 toopi wett, 2 toopi rööska piima, aru järele 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 nii palju hääd haput püti piima kõige koorega, et wedel supp saab. Seda on juwel hää jüüa.

46. Mulgi kama.

2 toopi hääd püti piima, korten hapu koort ja natukene soola pandakse kausti 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 jee toit wäga jahutaw ja kosutaw.

II. Soostid.

47. Muna soost keedetud kala juurde.

Weerand naela wõid keedetakse 3 söögi lusika täie nisu püüli jahuga kastruli sees läbi ja kallatakse pool toopi kuuma kala keeduleent läbi sõela segades sinna juurde. Müüid weel paar lusika täit rõõska ehk haput koort, jahwt ühest tsitronist ja wiimaks 5 keedetud, kooritud ja libludeks lõigatud muna. Ehk sulatakse $\frac{1}{2}$ \mathcal{H} wärsket wõid kastruli sees, lisatakse sinna juurde paar lusika täit haput koort, paar lusika täit kalaleent ja wiis keedetud kooritud ja siiwideks lõigatud muna. Need mõlemad soostid pruugitakse keedetud kalade juurde.

48. Hollandi soost kala ehk keeduwiljale.

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

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

49. Kaapre ehk tsitroni soost.

Weerand naela häd wõid ja 2 peo täit nisu püüli jahu lastakse kastruli sees läbi keeda, mitte pruuniks lasta minna. Kallatakse sinna juurde toop luuma läbi sõela lastud kalaleent, ehk kui see soost liha söögi juurde pruugitakse siis seda leent, kus see liha sai keedetud. Kui läbi keeb siis segatakse weel kama juurde: paar lusika täit haput koort, ehk pool kortenit rõõska koort, paari toore muna kollasega segatult, ja kolm söögi-lusika täit kaaprid ehk 2 kooritud ja libludeks lõigatud tsitroni.

50. Soe soost heeringast ehk kiludest.

Kui nr. 49 sees õpetatud kaapri soost walmis on keedetud, siis lisatakse sinna juurde: 2 luudest ja nahast puhastatud ja õige peenikeseks raiutud heeringa liha, ehk 3 söögilusika täit läbi jõhwsõela õerutud burgikilu liha. Pruugitakse keedetud kala ehk liha söökide juurde. Kaaprid ja tsitroni ei lisata selle soostile mitte juurde.

51. Külma soost heeringast ehk kiludest.

2 heeringat pestakse, tõmmatakse nahk maha, wõetakse kont wälja ja liha õerutakse läbi sõela kausi sisse, ehk raiutakse noa otsa täis sinepit ja 3 söögilusika täit ätikat ja kui soowitakse 1 kooritud ja riwitud sibul. Heeringate asemel wõib ka 3 söögilusika täit läbi sõela õerutud soola-kilu liha selle soosti juurde lisada. Seda soosti pruugitakse külma praaditud liha ehk kala söökide juurde.

52. Soe soost mädarõikast.

Keedetakse nr. 49 õpetatud kaapri soost walmis, segatakse siis sinna juurde kaapride asemel wäikene päalistassi täis puhastatud ja riwitud mädarõikast. Untakse kannuga keedetud liha ehk kala söökide juurde. Ka selle soostile ei panda kaaprid.

53. Külm soost mädarõikast.

Pool päalistassi puhastatud ja riivitud mädarõigast korten hapu koort, natukene soola ja 3 söögilusika täit ätikat segatakse kausi sees läbi ja pruugitakse külma kala ja liha söökide juurde. Ehk pandakse päalistassi täis riivitud mädarõigast, 5 söögilusika täit ätikat, paar lusikatäit peenikest juhkut ja natukene soola kaussi, segatakse läbi. Ka seda pruugitakse külma keedetud kala ja liha roogade juurde.

54. Soe soost sinepist.

Walmistakse nr. 49 sees õpetatud tummiline soost ja lisatakse kaapride asemel 3 theelusika täit sinepit sinna sisse.

55. Külm soost sinepist.

Korten haput koort, 3 theelusika täit sinepit, 4 söögilusika täit ätikat ja aru järele soola, segatakse kausi sees läbi. Ehk pandakse pool kortenit ätikat, theelusika täis sinepit, 1 kooritud ja riivitud sibul ja natukene soola kaussi ja segatakse läbi. Soowi 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 sibulatest.

Pool naela võid ja viis kooritud ja peenikeseks lõigatud sibulat keedetakse kastruli sees tulel läbi. Segatakse nüüd sinna juurde: 3 söögilusika täit nisupüüli jahu, pool toopi kuuma kala ehk liha keeduleent, paar lusika täit hapu ehk rõõska koort ja aru järele soola. Lastakse läbi keeda ja pruugitakse kala ehk liha söökide juurde. Ehk praetakse pool naela võid panni pääl pruuniks ja küpsetakse jääs sees 5 kooritud ja libludeks lõigatud sibulat pruuniks ja pehmeks. Lisatakse nüüd weel sinna juurde: paar lusika täit pruuni praadi soosti, korten hapu ehk rõõska koort ja aru järele soola, kui läbi keeb, siis pruugitakse üle walamiseks praetud liha, kala ehk heeringate juurde.

57. Külm soost sibulatest.

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

58. Soost seentest.

Weerand 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 korten libludeks lõigatud shampignonisid, morchelid ehk borawikka. Meid peab esiteks hoolega pesema, siis soolaweega keetma ja kuivaks pigistama. Soowi järele võib weel jahwt 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 päalistasfi täis puhastatud wähi liha. Pruugitakse keedetud kala ja keedetud liha jöökide juurde.

60. Peki soost.

Nael raswast suitsu sinti ehk soolatud sea liha lõigatakse neljakandilisteks 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 liha leent, paar lusika täit haput koort ehk rööska piima, peenikest pipart ja aru järele 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 fibula päälse ehk peenikeseks järwitatud murulauguga panni pääl pruuniks. Lisatakse veel sinna juurde: 4 söögilusika täit nisupüüli jahu, näpu täis peenikest pipart, soola ja pool toopi lihaleent, wett ehk rööska piima. Kui ümber segades läbi keeb, pruugitakse keedetud kartohwlite kasteks.

62. Kartohwli kaste teist moodi.

3 kooritud ja peenikeseks lõigatud fibulat, 3 luudest ja nahast puhastatud ja peenikeseks lõigatud heeringat praaditakse panni pääl poole naela sea raswaga pehmeks. Lisatakse nüüd sinna juurde: söögilusika täis 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 korten hääd prowangser-õli sinna juurde. See soost peab nii kui wõi paksums minema. Segatakse siis veel sinna sisse: jahwt ühest tsitronist ja paar lusika täit ätikat, mõlemad tilga kaupa, muidu tõmbab kokku. Soowi järel wõib ka veel selle soosti juurde paar lusika täit kaaprit ehk libludets lõigatud segasalatid segada. Seda soosti pruugitakse keedetud külma kalade ja restitud sooja kalade ehk wähi liha juurde. 2

64. Würtzi ätif. (Marinade).

3 kooritud ja wiiludets lõigatud fibulat, 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 seotatud ja puhastatud heeringate ehk restitud kaladele. Soowi järel wõib ka üks sellerii, paar peterseli, paar porgandit ja pool kaali, kui neid kooritakse, pestakse säpiliise noaga kõiksugu libludets lõigatakse ja soolaweega pehmeks

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

65. Magus soost marja jahwtist.

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

66. Magus soost marjadest.

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

67. Magus soost punaseist marjawiinast.

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

68. Magus soost walgest marja wiinast.

10 muna kollast õerutakse poole naela peenikese suhkruga kausi sees läbi, segatakse nüüd sinna juurde: korten walget marja wiina, pool õlle klaasi Madeira wiina, jahwt kahest tsitronist 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 laske, siis tõmbab kokku. Prungitakse magusa söökide juurde.

69. Magus soost šokoladist ehk waniljest.

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

70. Magus soost keeduwilja juurde.

Pool toopi rõõska koort, weerand naela wärsket wõid, 10 munakollast ja weerand naela peenikest suhkrut pandakse tinutatud kastruliga tulele ja keedetakse puuwispliga kõwasti kloppides, et hästi tummiline ja wahul on. Keema mitte lasta, siis tõmbab kokku. Seda soosti prungitakse, 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 tudemist on kalad lahjemad ja maole halvemad.

71. Keedetud judak muna soostiga.

5. naelaline wärskel judak kaabitakse soomustest puhtaks lõigatakse kõht lõhki, wõetakse sisekond wälja, pestakse see kala

fülma weega hoolega puhtaks. Lõigatakse nüüd poole naela suurusteks tükkideks eht pandakse terwelt pita kastruli 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 tuel keema minna. Wõetakse waht ära ja kui küpsaks on keenud, siis pandakse ilusasti liua pääle, kooritud ja soola weega keedetud kartohwliid ümber ja ehitakse rohelise peterseli lehtedega ära. Muna soost keedetakse niimoodi sinna juurde kui nr. 74 sees on õpetatud. Ka kõiki teisi suuremaid wärskleid kalu wõib keede tult muna soostiga niimoodi süüa.

72. Praaditud sudaf.

Soomustest puhastatud sudakul lõigatakse kõht lõhti, wõetakse sisekond wälja, lõigatakse nüüd wäikesteks tükkideks, pestakse puhtaks, pandakse kausi sisse ja raputakse natuke soola pääle. Nüüd weeretakse neid esiteks nisupüüli jahu ja siis toore klopitud muna ja peenikese riiswajaga sees ümber ning praetakse kuuma sulga raswa sees panni pääl pruuniks ja küpsaks, pandakse liua pääle, kartohwli puder eht praetud kartohwliid kõrwale ja walatakse pruuniks praetud wõid üle. Eht praetakse selle wõi sees paar kooritud, libludeks lõigatud sibulat küpsaks, lisatakse natukene nisupüüli jahu, paar lusika täit wett ja paar lusika täit hapu koort eht rõõska koort juurde, kui läbi keeb siis kallatakse üle kala, eht antakse kannuga juurde. Liua äär pühitakse puhtaks ja ehitakse rohelise peterseli eht jellerii lehtedega ära. Selle õpetuse järele wõib ka teisi wärskleid kalu walmistada.

73. Keedetud latika kala mädarõika soostiga

Wõetakse wärsk latikas, lõigatakse terawa noaga joomusjed maha, wõetakse sisekond wälja, pestakse puhtaks, lõigatakse wäiklasteks tükkideks eht jäetakse terwets ja keedetakse weega kuhu soola, paar kooritud sibulat, mõni tera pipart ja paar loorberlehte juurde on lisatud, küpsaks. Pandakse nüüd liua pääle, kooritud ja soola weega keedetud kartohwliid ümber, ehitakse siis peterseli lehtede ja tsitroni siimwidega ära ja antakse

nr. 52 sees õpetatud soe ehk nr. 53 sees õpetatud külma mädarõika soost kannuga juurde. Sula võib võib ka üle valada. Niimoodi võib ka teisi kalu teeta: karffid, ihas, säinas ja turwas.

74. Praaditud latif.

On latifa kala puhastatud, pestud ja natukene verisoolas olnud, siis walmistakse niisamamoodi kui praetud sudak nr. 72 on õpetatud. Praadimise tarwis võib ka wäitfemaid latifaid wõtta.

75. Keedetud ihas kaapri ehk tšitroni soostiga.

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

76. Praetud ihas ehk turwas.

Restmise suurusega ihas ehk turwas tehakse hoolega puhataks, pestakse ära ja pandakse werisoola. Edespidine walmistamine on niisama kui nr. 72 praetud sudak on õpetatud.

77. Purifa (haug) kala praadida ehk teeta.

Tarwilik jagu wärskleid purifa kalu puhastakse, pestakse ja keedetakse nii kui keedetud latifa kala on õpetatud. Zuurde antakse kannuga nr. 47 õpetatud munasoost ehk nr. 54 õpetatud soe sinepi soost. Ehk neid lõigatakse wäitlasteks tükkideks, pandakse kastruli sisse, lisatakse soola, paar tera pipart, üks loorberleht, paar kooritud ja libludeks lõigatud sibulat, 1 kooritud ja siiwideks lõigatud sellerii ehk petersel, paar lusika täit võid ja nii palju rööska piima, et kalad kaetud on, sinna juurde. Kui teema läheb siis wõetakse waht ära ja tehakse natukene külmast piimast ja nisupüüli jahust tummi juurde. Kui läbi keeb siis kallatakse jügawa liua sisse ja antakse kooritud soolaweega keedetud kartohwliid kõrwalisteks. Praadida võib seda 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 sifekond wälja, pestakse puhtaks ja keedetakse tarwilik jagu weega, kus soola, tera pipart, paar kooritud sibulat ja paar loorberlehte juurde lisatakse, walmis ehk küpsaks. Kui neid liua pääle pandakse siis seatakse kooritud ja soola weega keedetud kartohwliid ümber, ehitakse peterseli lehtedega ära ja antakse soe muna ehk kaapre soost, ehk külma 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, sifekond 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 sifekond wälja, pestakse liha puhtaks ja pandakse neid kausti sisse, natukene soola pääle raputades. Baari tunni pärast weeretatakse neid nisupüüli jahuga kokku ja praetakse kuuma raswa sees panni pääl pruuniks ja küpsaks. Pandakse liua pääle, kooritud ja soola weega keedetud kartohwliid ehk kartohwli puderd juurde ja walatakse pruuniks praetud wõid üle. Ehk tehakse sibula soost sinna juurde, kui praaditud sudaku kalal. Ka wärskleid ehk soola heeringaid wõib nii praadida.

81. Lõhe kala keeta ehk praadida.

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

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

82. Praaditud ehk keedetud angerjas.

Suur elaw angerjas pistetakse keewa 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 sapp katti ei lähe, 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 nii palju külma wett juurde, et üle kala on, kui keema läheb siis wõetakse waht päält ära ja lastakse küpseks keeda. Pandakse nüüd liua pääle, kooritud soola weega keedetud kartohwliid juurde. Ehitakse tsitroni siiwide ja peterjeli lehtedega ära ja antakse soe kaapre soost ehk külma mädarõika soost juurde. Praadimine on järgmiselt: sulatatakse pannil kuumaks, pandakse need kala tükiid kuivalt sinna juurde ja praetakse pruuniks ja küpsiks, pandakse liua pääle, ehitakse tsitroni siiwide ja roheline peterjeli lehtedega ära. Juurde antakse kannuga külma mädarõika soost ehk nr. 63 õpetatud õli-soost.

83. Keedetud lutju kala.

Pistetakse see kala üheks minutiks keewa 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 siiwidiks lõigatud sibulat, tükkene wõid ja niipalju wett ehk weel parem röösksa piima, et kala kaetud. Kui keema läheb, siis lasta söögilusita täit nisupüüli ja ku korten külmapiimaga segada ja ümber liigutades selle kala juurde kallata. Kui läbi keeb, siis kallatakse sügawawalge liua sisse ja raputakse peenikeseks lõigatud murulauku, sibula päältsid ehk peterjeli lehti pääle. Lutju maks keedetakse ka ühes.

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

84. Praetud räabised ehk särjed.

Tarwilik jagu neid kalakesi, kui neid on puhastatud, pestud ja soolatud, weeretakse nisupüüli jahuga kokku ja praetakse kuuma raswa sees panni pääl pruuniks ja küpsiks, pandakse liua pääle, walatakse pruuniks praetud wõi üle ja antakse kartohwli puder ehk praetud kartohwliid juurde. Neid võib ka süite 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 luudest 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 õhufesed kotletid, weeretakse püüli jahu ehk riiswasaia sees kokku ja praaditakse raswa sees panni pääl pruuniks ja küpsiks. 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 wählit pestakse mitme wee läbi puhtaks ja pandakse kastruli sisse, lisatakse peo täis köömlid, tilli warfi, tubliste soola ja niipalju keema wett juurde, et kaetud on. Kui arwata kümme minutid pääle keema mineku on keenud, siis tõstetakse kõige weega kõrwale. Neid sööbakse 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 kõtradest puhastatud 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 lusika täis peenikest suhkurt ja pool kortenit seda wett, kus need erned ehk oad keedetud. Soowi järele wõib ka röösaft koorest ja nijupüüli jahust tummi juurde lisada, siis keedetakse weel läbi ja segatakse lusika täis peenikeseks lõigatud peterjeli lehti sisse. Pruugitakse liha söökide juurde.

89. Kuiwatatud suhkru erned.

Pool naela kuiwatatud pestud ja leotatud suhkru ernid keedetakse weega pehmeks, wesi kallatakse ära ja lisatakse sinna juurde : mao järele suhkurt, weerand naela wõid, soola ja korten rööska koort, lusika täis nijupüüli johuga segatult. Kui läbi keeb siis pruugitakse liha söökide juurde.

90. Puder wana ernestest.

Toop pestud kollaseid wanu erneid 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 suhkurt sisse ja lastakse weel kord läbi keeda. Pruugitakse soolatud ja keedetud sea ehk elaja liha juurde.

91. Soolatud Türgiube keeta.

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

lased ei ole. Wesi kallatakse ära ja lisatakse siis sinna juurde : tats lusika täit suhkrut, weerand naela wõid, korten rööska koort ja lusika täis nisupüüli jahu. Segatakse läbi ja lastakse üles keeda. Bruugitakse ahju-jänesse, elaja totleti ja lamba praadi juurde.

92. Pärl-*oa* keetmine.

Bestakse ja leotakse toop pärlube mõni tund, pandakse siis kuiwast kastruli ja lisatakse 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. Keist wõib ka läbi sõela õerudes nii kui wanast ernesest putru teeta. Siis ei lisata mitte ätikat juurde.

93. Keedetud naerid ehk kaalikad.

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

94. Sõpu kapsaste keetmine.

Pandakse toop häid särwkapstaid ehk toop peenikeseks lõigatud autatud kapsaid kastruli sisse, lisatakse sinna juurde : pool naela sea ehk ani raswa, toop wett ja näputäis suhkrut, lastakse pikkamesti pehmeks keeda ja segatakse weel sinna sisse : lusika täis nisupüüli jahu ehk selle asemel kolm juurt kooritud ja riwitud toorest kartohwliid. Kui läbi keeb siis pruugitakse anipraadi, seapraadi ehk sea karbonadi juurde.

95. Hapud kapsjad tangudega.

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

96. Magus hapud kapsad.

Suur kõwa puhastatud wärste kapsa pää särwitakse noaga hästi peenikeseks narmasteks, pandakse kastruli 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 kortenit ätikat. Keedetakse hästi pehmeks ja segatakse weel sinna juurde: 2 söögilusika täit nisupüüli jahu ehk selle asemel neli suurt kooritud ja riivitud toorest kartohwlit. Kui läbi keeb siis pruugitakse sea, ani ja pärdi praadi ehk praad werstide juurde. Nii moodi võib ka punaseid kapsaid jänesse praadi juurde teeta.

97. Lille kapsa teetmine.

Tarwitil jagu lehtedest puhastatud lillekapsa päid keedetakse soolaweega pehmeks, pandakse kuivalt liua pääle liha juurde ehk niisama ja walatakse pruuniks praetud wõiga, kus natukene peenikest riiwjaia juurde on lisatud, ehk nr. 48 sees õpetatud Hollandi ehk nr. 70 sees õpetatud walge magusa soos-tiga üle. Neid pruugitakse liha söökide juurde ehk söödakse niisama.

98. Porgandi teetmine.

Wõetakse toop puhastatud, pestud ja väikesteks 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 kimbutks ja keedetakse soolaweega pehmeks. Pandakse, kui niit ümbert ära on wõetud, liua pääle. Neid söö-

dakse sula wõi ehk nr. 48 sees õpetatud Hollandi soostiga ehk nr. 70 sees õpetatud magusa soostiga. Kui neid liha söökide juurde antakse, siis walatakse sula 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 kastruli 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 küpsutada.

Rael wärsteid kastanjaid keedetakse ära ja kooritakse mõlemad koored nii maha, et terweks jääwad. Nüüd lastakse weerand naela peenikest suhkrut kastruli sees tuel helepruuniks restida, lisatakse sinna juurde korten 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 wõib ka hästi pudrule keeta ja läbi sõela õeruda ja siis rööska koort juurde lisades pudruks keeta. Suhkrut siis mitte pruuniks teha. Neid keedetakse ka kõige koorega pehmeks ja söödakse wärskke wõiga. Sõigatakse neil terawad otjad noaga lõhki, pandakse panni pääle, raputakse tublisti soola pääle ja küpsatakse ahjus pehmeks. Neid söödakse ka wärskke 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 wesi ära ja lastakse weel paar minutit kuiwalt tuel olla, siis lähewad jahuseks. Neid pruugitakse kuumalt kõiksugu söökide juurde. Ehk söödakse wärskke wõi ja heeringaga.

103. Kartohwli puder.

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

104. Praetud kartohwlid.

Tarwilik jagu tooreid kooritud ja pestud kartohwlid pandakse panni pääle, raputakse soola pääle, segatakse sula raswa eht wõid juurde ja küpsatakse ahjus, wahel ümbersegades pruuniks ja küpsaks. Eht kooritakse tarwilik jagu koorega keedetud kartohwlid puhtaks ja praetakse tulel panni pääl ümbersegades ja soola juurde lisades wõi eht raswa sees pruuniks.

105. Kartohwlid rõõsa piima sees teeta.

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

106. Kortsunärifid teeta.

Nael neid muste juurekese 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 veel wähe kuumaks. Eht keedetakse õige jämedaid juurekese ja kui kuivalt ära jahtuwad, siis weeretakse neid esiteks Moskwa jahuga ja siis toore muna ja peenikese riiswaja sees kokku ja praetakse sügawa hästi kuuma raswa sees pruuniks. Neile antakse ka nr. 48 sees õpetatud soost kannuga juurde.

107. Stoowitud päkad. (Borawifud).

Puhastatse need seened mustast ja usfitanud jagudest, lõigatatse wäikesteks tükkideks, pestatse puhtaks ja keedetatse weega läbi ja lastatse siis sõela pääl kuiwaks nõrguda. Keedetatse iga toobi seente jaoks weerand naela wõiga kaks kooritud ja peenikeseks lõigatud sibulat ja näpu täis nisu-püüli jahu läbi, lisatatse sinna juurde: soola, peenikest pipart, korten hapu koort ja need seened ning lastatse weel kord läbi keeda. Neid pruugitakse liha söökide juurde ehk söödakse soolaweega keedetud kartohwlitega.

108. Keedetud ponnjad. (Morcheln).

Need on väga liiwased ja peab neid mitme juure weega pesema, niisama ka keetma. On nad pestud, keedetud ja peenikeseks lõigatud, siis walmistatse neid täielikult nii moodi kui stoowitud päkad. Ka pruukimine on niisama.

109. Soolatud seente stoowimine.

Wõetatse hää jagu kase, haawa, lepa ehk rida seeni, puhastatse ja pestatse hoolega ära ja keedetatse mitme suure soola wee sees läbi. Pandakse nüüd kuiwalt walge linase koti sisse, seotakse koti suu kinni, pandakse kase laua waele ja õige raske kiwi pääle, et wiha wesi wälja nõrgub. Nüüd lõigatatakse neid peenikeseks libludeks. Keedetatse siis paar kooritud ja peenikeseks lõigatud sibulat wõi ehk sea raswa sees läbi, pandakse need seened, mõni lusika täis hapu koort, peenikest pipart ja soola sinna juurde ja keedetatse 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. Praadifid lauale anda.

Söödakse praadi soojalt, siis lisatatakse soosti juurde õpetuste järele jahu, koort ja muud kraami ehk meelepäralist k: eduwilja, kõrwalijets hääb salatit. Söödakse aga külmalt,

fiis ei lisata soostide juurde mitte jahu, waid lastakse soost läbi jõhwsõela ehk walge liinase 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 siiwidets, pandakse ilusasti liua pääle ja ehitakse päält tardunud soosti ja ümbert peterjeli lehtede ja ilusti wälja lõigatud keedetud peedi ehk hopu 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 kofku 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 käänatakse lihal teine pool pääle ja soosti juurde lisatakse toop rammuleent ehk wett. Praetakse nüüd wahete pääl soostiga ülewalades pruuniks ja küpsaks. Liha lõigatakse terawa noaga õhukesteks siiwidets ja pandakse niimoodi kõige kondiga liua pääle, nii et kui terwe praad wälja näeb. Praetud ehk keedetud kartohwliid seatakse kõrwale ja rohelise 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 erved, Türgi oad ehk keedetud kaalid. Ka wasika esipoolest wõib niimoodi praadi walmistada. Külma praadi õpetus on nr. 110 sees.

112. Põrja ehk jea praad.

Pöolel lahjal põrsal raiutakse jalad ja pää ära, tagumine ja esimene kints lõigatakse maha, rind ja selg lüüakse pikuti pooleks, 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 külge, lõigatakse kamar terawa noaga juti kaupa lõhki ja raputakse weel soola pääle. Kui soost pruuniks on restitud, siis lisatakse toop wett ehk rammuleent juurde ja praetakse ahjus wahel lusikaga leent üle walades pruuniks ja küpsaks. Liha lõigatakse ilusateks tükkideks ja pandakse liua pääle, soost keedetakse, natukene nisupüüli jahu juurde lisades, tummilisaks, lastakse läbi sõela ja rasw wõetakse wähe- maks. Sinna juurde antakse keedetud ehk praetud kartohwliid, keedetud hapu kapstaid ehk magushapu kapstad, ehk maitse järele hapud salatid ja soost kannuga. Wana sea praad tuleb niisama moodi praadida, aga hästi pikkamesti. Külmalta seda praadi lauale anda, waata nr. 110.

113. Lamba praad.

Wõetakse lamba tagumine kints, pestakse puhtaks ja lõ- 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, lisatakse 1 sibul, paar tera pipart ja 1 loorberleht juurde ja lastakse kinni kaetult ja wahel 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 tummilisaks, lastakse läbi sõela ja wõetakse suurem jagu raswa ära. Sinna juurde antakse keedetud wärsked ehk soolatud Türgi-wad ehk keedetud kaalid ja soost kannuga. Salatiks antakse hapud gurgid, peedi salat ehk kõrwitsa salat. Külmalta ei maitse lamba praad hääl, kõige parem on seda praadi ikka kuumalt süüa. Ka söömise nõud peawad soojad olema.

114. Moorpraad elaja lihast.

5 naela elaja pehmet liha, kõige parem tagumisest kintsust, lõigatakse kaheks pikergufeseks tükkiks, lüüakse nuiaga mõnikord

pääle, et pehmemaks läheb, torgitakse terawa puu wardaga aukusid täis ja iga augu sisse pistetakse pekki. Pandakse nüüd paja sisse tüfikene wõid ehk sula raswa, pandakse siis liha sinna juurde, raputakse soola pääle ja restitakse ümber käänates hästi pruuniks. Lisatakse weel sinna juurde: paar sibulat, 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 pääle, soolaweega keedetud kartohwliid ümber ja ääred ehitakse roheline peterseli 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, lühikesteks murtud soolaweega pehmeks keedetud, kuiwaks nõristatud ja natulene sula wõi ja riiritud juustuga läbisegatud makaroonisid, ehk keedetud kaalisid. Salatiks peedid, hapu gurgid, ehk kurbisise salat ja soost kannuga. 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 pääle, walatakse paar lusika täit sula wõid üle, raputakse soola pääle, lisatakse üks puhastatud porgand, üks puhastatud petersel kõrwale, walatakse paar lusika täit wett ehk rammuleent alla, pistetakse kuuma ahju ja lastakse ümber käänates hästi pruuniks ja nii küpsiks praadida, et seest weel wahel roosakas toores on. Kui soost liha all pruuniks on restitud, siis kallatakse toobi osa rammuleent juurde. Lõigatakse liha luu päält maha ja siis hästi õhukesteks siiwideks, pandakse luu liua pääle, ja see liha ridas sinna pääle, nii et pruun külge ülesse poole tuleb. Sinna ümber pandakse jaokeste 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. Pääle pandakse kuhjake kaabitud mädarõigast ja ümbert ehitakse roheline peterseli lehtedega ära. Soosti juurde lisatakse lusika täis nisupüüli jahu, ehk paar thee-

lusika täit poole korteni wee eht Madeira wiinaga segatud kartohwli jahu, kui üles keeb, siis kallatakse läbi jõhwsõela kausi sisse. Muißt antakse kannuga selle liha juurde ja muißt kallatakse üle liha. Külmalt süüa, waata nr. 110.

116. Põdra praad.

5 naelane tütt pehmet põdra liha, lõigatakse pooleks, pekatakse ja walmistakse siis täielikult nii moodi kui nr. 114 elaja liha moorpraadi juures on õpetatud. Juurde antakse keedetud eht praetud kartohwlibid eht röösa piima sees keedetud kartohwlibid ja üks köit mis salat eht midagi keeduwiljast walmistud rooga. Soowi järele võib jeda liha paar päewa enne praadimist nõrga würtliga keedetud ärika sees hoida.

117. Mets-fitje praad.

On mets-kits nülitud, siis lõigatakse tagumised ja esimesed tintsud ära ja raiutakse rind ja kael nii maha, et selg terweks jääb. Nüüd nülitakse terawa otja noaga kõlu nahk maha, pestakse liha paari wee läbi puhtaks, torgatakse wardaga augukesed põiki sisse ja iga augu sisse pistatakse pikk liblute wärsket pekki. Pandakse nüüd liha panni pääle, walatakse sula wõiga üle, raputakse soola pääle, walatakse paar lusika täit wett eht rammuleent alla ja lastakse ahjus pikkameisi pruuniks ja pehmeks praadida. Praadimise ajal, kui soost panni pääl pruuniks on restitud, siis lisatakse sinna juurde: paar toopi rammuleent ja pool toopi hapu koort; sellega peab praad küpsemise ajal wahel üle walatud saama. Liha lõigatakse ilusasti katti, pandakse liua pääle ja praetud kartohwlibid ümber. Soost keedetakse nisupüüli jahuga natukene tummilisets, lastakse läbi sõela ja antakse muißt kannuga praadi juurde ja muißt walatakse üle liha. Palukmarja, ploomi eht gurgi salat antakse juurde. Mets-fitje praadi võib ka nii moodi paja sees küpsetada kui moorpraadi sai õpetatud. Võib ka liha enne praadimist paar päewa nõrga würtsi ärika sees seisata lasta. Külmalt tarwitamine on nr. 110 õpetatud.

118. Jäneje praad.

On jänes nülitud, jalad maha löödud, efimesed ja tagumised kintsud küljest ära lõigatud, rind selja küljest nii ära löödud, et selg terweks jääb, siis lõigatakse kõlu nahad terawa noaga maha, torgitakse terawa wardaga põiki augukesed sisse ja igasse auku pistetakse liblute wärsket pekki. Müüid praetakse niisama moodi walmis kui metstitse praadi. Ka salatid wõib magusaid ja hapusid juurde wõtta.

119. Ani ehk pardi praad.

Hoolega puhastatud anil wõetakse sisekond wälja, lüüakse jalad, kael ja tiivad maha, pestakse liha külma weega puhtaks, raputakse soola sisse ja pääle, 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 lihale ja soost panni pääl pruuniks on praadinud, siis käänatatakse ani ümber, walatakse toop wett ehk rammuleent alla ja küpsetakse 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 siiwideks ja pandakse kondi pääle, kintsud lüüakse tükkideks, pandakse ka sinna juurde, nii et ani terwe wälja näeb. Ümber seatakse need ani sees praetud õunad ja kartohwliid, ja juurde hapud keedetud järw-kapstad ehk magushapud kapstad. Soosti juurde lisatakse lusika täis nisupüüli jahu ja kui üles keeb, siis lastakse läbi sõela kausi sisse, wõetakse juurem jagu raswa ära ja antakse soost kannuga juurde. Ani asemel wõetakse 2 kodu parti ja walmistatakse täielikult nii kui ani praadi sai õpetatud. Suurde wõib anda keedetud kaalikaid nr. 93 sees õpetatud ehk magushapu kapstaid ja praetud kartohwliid. Ka salatid wõib soowi järel juurde wõtta. Söödakse neid praadisid külmalts 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, se-

takse kintsud 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 Moskwa püüli 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 wärskleid ernenid, lille kapstad ehk kartohwliid ja wärskle gurgi, lehtsalat ehk marja salat. Wanad kanad mooritakse nii kui moorpraad paja sees hapu koore soostiga. Juurde 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, liha pestud ja kintsud nõõriga kinni seotud, siis pandakse neid panni pääle, walatakse sula wõid üle, raputakse soola pääle ja praetakse nii moodi walmis kui noorekana praad. Mitte aga koore soostiga. Neid peab pikkamesti praadima ja ahjus juba rammuleent juurde lisama ja leemega wahel üle walama. Juurde antakse keedetud kastanjad, ehk praetud kartohwliid ja magushapu salat. Wana kalkuni wõib paja sees moorpraadi moodi praadida. Juurde antakse kartohwliid ja salat. Külmalt tarwitamine on nr. 110 sees õpetatud.

122. Linnu praad.

Wäikestel lindudel, nii kui püwid, nepid, tuwid, kakutakse nii suled ära, et nahk terwets jääb, aga suurtel lindudel, nii kui mõtused, tedred ja metspardid, tõmmatakse nahk kõige sulge dega maha, wõetakse pugu ja sisekond wälja, lüüakse jalad, kael ja tiwad maha, pestakse liha hoolega puhtaks ja seotakse kintsud 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. Mõlemile praadile tehakse hapu koore soost juurde. Kõrwaliseks antakse praetud kartohwliid ja magus hapu ehk gurgi salat. Külmalt süüa on 110 õpetatud.

VI. Mitmet moodi soojad söögid lihast.

123. Panni praad elaja lihast. (Beefsteaks.)

Wõetakse 2 naela pehmet, wärsket, ilma soonte ja tõlu nahata elaja selja liha eht kui seda ei ole, siis tagumise tintsu feestpoolne liha. Lõigatakse kuueks tükiks risti liha jooni, lüüakse hakknoa eht puuhaamriga laiaks ja raputakse soola ja peenikest pipart pääle. Nüüd lastakse tükitene wõid panni pääl tuel pruuniks restida ja praetakse liha jääl sees kaunis küpses, pandakse liua pääle, keedetud eht praetud kartohwolid kõrwale ja walatakse wõi üle. Eht praetakse selle wõi sees paar kooritud ja libludets 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 soostita 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. Selle liha juurde passib ka kaabitud mädarõigas.

124. Kotletid lihast.

3 naela raswast wärsket elaja eht wafika liha ilma soonteta ja $\frac{1}{2}$ naela wärsket pekki raiutakse noaga hästi peenikeseks, eht aetakse paar korda läbi liha masina. Nüüd lisatakse sinna juurde: 4 kop. eest wee sees leotatud ja kuivaks pigistatud saia, soola, peenikest pipart, paar kooritud, peenikeseks lõigatud ja paari lusika täie wõi eht raswaga pehmeks küpsatud sibulat, korten 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 eht riisaja taigna juurde segada. Nüüd wõetakse ani muna suurused tügid, weetakse peenikese riisaja eht nisupüüli jahuga kokku ja wormitakse siis noaga laua pääl poole tolli pakfused pifergused eht margused kotletid. Nüüd küpsatakse neid tuel panni pääl kuuma sulat raswa eht wõi sees pruuniks ja küpses. Soosti juurde lisatakse lusika täis nisupüüli jahu, korten rammulseent

ehk pruuni praadi soosti ehk wett, mõni lusika täis röösta 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, Türgioad 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 pätsilest, 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 sulat wõiga üle ja praetakse ahjus, wahel pääl wõiga üle walades küpsiks ja pruuniks. Lõigatakse otshast terawa nõuga õhukesed fiivid ja pandakse ridas liua pääle. Juurde anded on needjamad, mis eestütkis kotleti juures sai õpetatud ja ka soost keedetakse niisama. Külmalta tarwitamine on nr. 110 õpetatud.

126. Keedetud floss.

Kaks toopi wett, soola, paar tera pipart, paar kooritud sibulat ja paar loorberlehte pandakse kastruliga tulele ja lastakse keema. Selle wahel pääl walmistakse just niisugune tainas elaja ehk wasika lihast kui kotlettide juures nr. 124 on õpetatud, wõetakse jäält kana-muna suurused tütid, weeretakse märjaks tehtud käte wahel ümargused kuulid ja keedetakse selle würtsi wee sees küpsiks. Nüüd tõstetakse kahwliga liua pääle ja soola weega keedetud kooritud kartohwliid ümber. Siis keedetakse sinna juurde: sellest liha leemest, wõist, nisupüüli jahust, koorest ja kaapritest ehk tfitronist soosti, nii kui nr. 49 on õpetatud ja walatakse üle.

127. Rull-floss.

4 naela pehmet wärsket ilma soonteta elaja liha lõigatakse 12-neks tütkis risti liha jooni. Nüüd flossitakse puuhaamriga nii laiaks, kui wahel wõimalik, aga nii et liha terweks jääb, siis raputakse iga tüki pääle peenikesest 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 tassi täis soola weega pehmeks keedetud riisi ehk korten peenikeseks lõigatud wärskleid kapstaid, soola ja peenikest pipart. Neeruraswa asemel wõib ka $\frac{1}{2}$ naela wärsket pekki wõtta. Saotakse tainas 12-ks 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 tükitene 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. Raetakse 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 kuiwad makaronid, kartohwli puder ehk soolaweega keedetud kartohwliid ja üks kõik mis hapu salatid. Nii wõib ka põdra, wasika ehk pehmest lamba lihast rooga walmistada. Soowi järele wõib ka soosti juurde keemise ajal paar lusika täit haput koort lisada.

128. Wasika ehk sea karbonad.

Poolest raswasest wasika ehk noorest seast, lüüakse seljatiikk nii moodi wälja, et arwata nelja tolli pikkused kondid küljes on ; wasika lihale 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 laiaks, raputakse soola ja peenikest pipart pääle, weeretakse siis nisupüüli jahuga kokku ehk parem on toore klopitud muna ja siis peenikese riisisaia sees. Neid praetakse kuuma raswa sees panniga tulel ümber käänates pruuniks ja küpses, pandakse liua pääle ja walatakse pruuniks praetud wõid üle. Ehk lisatakse jelle wõi juurde näpu täis jahu, natukene wett, paar lusika täit haput koort, aru järele soola, keedetakse läbi ja antakse kannuga sinna juurde. Kõrwaliseks antakse wasika karbonadile kartohw-

lid, keedetud erned, lillekapstad ehk spinati pudru ja sea karbona-
dile kartohwliid, hapu kapstad, magushapn kapstad ehk borawitid.

129. Wafika ehk sealiha koore joostiga.

Paar naela pehmet wafika kintsu ehk sea tailiha lõiga-
takse 6-eks tüükits, lüüatse puuhaamriga laiaks, raputakse soola
ja peenifest pipari pääle ja praetakse panni pääl kuuma wõi
sees tuel pruuniks ja tüüpsiks. 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 rööska ehk haput koort
ja soola. Kui läbi keeb siis kallatakse üle liha. Salat antakse
juurde. Nii moodi wõib ka lamba, pehmet metskitse ja peh-
met kana rinnaliha praadida.

130. Keedetud wafika rind ehk keedetud kanad riisiga.

Pool ilusat raswast wafika 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, pehmeks. Waht wõetakse päält ära. Liha
lõigatakse siiwideks, pandakse liua pääle ja kõrwale kooritud
soola weega keedetud kartohwliid ja soola weega pehmeks keede-
tud ja jula wõiga läbi segatud kuiwa 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 wärste Türgi ubadega.

5 naela raswast noore lamba esiweerandi liha raiutakse
wäiklasteks tüükideks, pestakse puhtaks, pandakse kastruli 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 peenikeseks lõiga-
tud sibulat, paar loorberlehte, mõni tera pipart ja kaks suurt
kooritud, pestud ja lohtudeks lõigatud kaali ehk nende asemel
sada noort puhastatud ja tüükideks lõigatud Türgi-oa kauna.

Kui pehmeks on keenud, siis tehakse 3 söögilusita täiest nisupüüli jahust ja korten rõõsast piimast tummi pääle, lisatakse tükkine 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. Röömli-liha.

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 liigatakse sinna juurde: toop wett, soola, paar tera pipart, kolm kooritud ja peenikeseks lõigatud sibulat ja hää peo täis köömlid, 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 üllesse keeb siis kallatakse läbi sõela liha pääle. Ka raswast elaja liha wõib nii moodi keeta.

134. Praetud ehk mooritud maks.

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

päale ja tehakse nisupüüli jahuga ehk klopitud toore muna ja peenikese riivsaiaaga kokku. Tehakse siis laia sabaga panni pääl ulel tüft wõid ehk sula raswa kuumaks ja praetakse need maksja wiilud sääl sees ümber käänates pruuniks ja küpsaks, pandakse liua päale ja walatakse pruun wõi üle ja keedetud kartohwliid ehk kartohwli puder pandakse kõrwale. Eht lisatakse selle pruuni wõi juurde näpu täis nisupüüli 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 pehmeis praetud sibulaid wõib selle soosti juurde lisada. Woorimiseks wõetakse ilus terve leotatud maks, torgatakse terawa wardaga aukusid täis ja iga augu sisse pistetakse pikk raasukene pekki. Wandakse nüüd tükkikese 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 kiini ja lastakse küpsaks moorida. Nüüd lõigatakse maks õhukesteks siiwideks, pandakse liua päale ja sinna kõrwale soola weega keedetud kartohwliid ehk kartohwli pudru. Soosti juurde segatakse natukene nisupüüli jahu ja paar lusika täit hapu ehk rööska koort, kui üles keeb siis kallatakse läbi sõela maksja päale. Kui moodi wõib ka sea ehk lamba maksja praadida, aga kõige parem on wafika maks.

135. Sinf feeduwiljaga ehk segamunaga.

Keedetakse soolatud sea sink ära ja lõigatakse õhukesti siiwisid ja pandakse ridas liua päale ehk selle asemel suitsu sink. Kui soowitakse wõib need singi siiwid panni pääl noa otsa 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 kauki sisse, lisatakse sinna juurde: näpu täis soola, paar lusika täit rööska piima ja näpu täis peenikeseks lõigatud peterseli lehti ehk murulauku. Kui läbi klopitakse siis tehakse lusika täis wõid panni pääl sulaks, kallatakse muna juurde ja keedetakse lusikaga ümber segades, et põhja ei kõrbe, kaunis paksuks tükkiliseks pudruks.

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

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

Wäitlane sileda põhjaga pann pandakse lusika täis võiga tulele, kui või sula 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 lükatakse õhukese noaga tasakesi liukese pääle. Sinna juurde antakse keedetud ehk praetud sinti, keedetud soola keelt ehk keedetud elaja soola liha.

137. Keedetud kana munad.

Kui wesi keeb siis pandakse tarwilik jagu mune sisse. 3 minuti keemise järel on munad seest pehmed, nelja minutiga on rebu wähe toores. Soowitakse mune kõwaks keeta siis peab tahetja minutid keetma. Neid söödakse soola, wärste või ja leiwaga.

138. Muna kook fingi ehk soola lihaga.

Mael keedetud sinti ehk soolaliha lõigatakse erne suurus-
teks tükkideks ja praetakse lusika täis võiga 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. Gliser-flops.

Mael wärsket ilma soonteta elaja tailiha kaabitakse terawa
noaga peenikesteks libludeks. Raks kooritud fibulat praetakse
panni pääl lusika täis võiga läbi, lisatakse see liha, soola, pee-
nikest pipart, näpu täis nisupüüli jahu, paar lusika täis hapu
koort ja paar lusika täis praadi soosti juurde ja keedetakse üm-
ber segades wähe ulesse. Kallatakse liua pääle ja kartohwliid
juurde. — Kui see liha kaua keeb siis tõmbab kõwaks.

VII. Külmad road kaladest.

140. Sült wärsketest kaladest.

5-naelasel ükskõik misjagulisel wärskel kalal kaabitakse soomus maha, wõetakse sisefond wälja, lõigatakse liha 10-eks tüükiks ja pestakse hoolega puhtaks. Angerjas ja luts pistetakse paariks minutiks keema wee sisse ja kaabitakse must naha kord ära. Pandakse nüüd kastruli sisse ja lisatakse sinna juurde: arwata poolsteist toopi wett, soola, mõni tera pipart, paar kooritud sibulat ja paar loorberlehte. Lükatakse tulele, kui keema lähed wõetakse waht lusikaga ära ja lastakse küpsjeks keeda. Wõetakse kala leeme seest wälja, puhastakse oimudest ja nahast puhtaks, pandakse walge sügawa liina 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: korten ätikat ja 4 toorest munawalget, segatakse segi ja lastakse wäikese tule pääl, et põhja ei kõrbe, kord ülesse keeda. See muna-walge tõmbab selle leeme selgetks. Nüüd lastakse läbi tihke walge rätiku kala pääle. Kui külma koha pääl ära tardub siis süüdatakse külma mädarõika soostiga ehk sinepi ja ätikaga. Nii võib kõigist wärsketest kaladest sülti teeta. Tsitroni siiwide ja peterfeli lehtedega ära ehtida.

141. Terwelt keedetud külm kala.

8-naelane wärsk kala puhastatakse hoolega puhtaks, wõetakse sisefond 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 küpsjeks. Lastakse siis weel mõni tund aega külma koha pääl seista, tõstetakse kala katla restiga wälja ja kui wesi ära nõrgub siis segatakse kala nii liina pääle, et selg ülesse tuleb, ehk kui lai kala siis külje pääle. Sinna ümber seatakse jaofeste kaupa keedetud peeti, kaali ja kartohwliid ehk porknaid. Neid peab ära koorima, neljakandilisteks erne suursteks raasufesteks lõikama ning soola ja ätikaga läbi

segama. Ka keedetud ja ätikaga segatud noori erne terasid võib selle kala kõrwale panna. Müüd mõetakse poolteist toopi seda kuuma kalaleent, sulatakse jääl sees 15 lehte walget shelatini ära ja keedetakse niimoodi selgetks kui eestüdis kala sült sai õpetatud. Siis lastakse läbi walge linase rätiku pooleks kahe kuusi 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. Zuurde antakse kas nr. 63 sees õpetatud õlisoost ehk nr. 53 külm mädarõika soost kannuga. See kala on tore laua ehe.

142. Kalamajonees.

Pool kaali, 2 porgandit, 1 sellerii, 5 kartohwelt ja 1 juur petersel, keedetakse weega pehmeks, kooritakse ära ja lõigatakse ernesuursteks raasukesteks. Pandakse kuusi 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 tehakse ümargune päts. Sinna pääle pandakse pakš kord soolaweega keedetud luudest ja nahast hoolega puhastatud külma wärsket kalaliha. Siis kallatakse pakšu nr. 63 sees õpetatud õlisoostiga üle, tehakse filedaõs ja ehitakse tsitroni siiwide, kaaprite, peterseli lehtede ja niimoodi keedetud tardunud kala leemega ära, kui kala sült õpetatud. Ka võib seda sööki pika kala liua pääle seada, pääl ja saba otja panna ja nii kui terwe kala kokku seada.

143. Marineeritud kala.

Puhastatud, pestud ja tükkideks lõigatud wärskte suurema kala liha pandakse kuusi sisse, raputakse soola pääle ja lastakse mõni tund soolduda. Müüd tehakse neid esiteks nisupüüli jahuga ja siis toore klopitud muna ja peenikese riiswajaga kokku ja praetakse kuuma sulat raswa sees panni pääl tulel hele pruuniks ja küpsaks ehk neid võib ka ilma muna ja riiswajata praadida. Kui rasw sõela pääl ära on nõrgunud siis pandakse kuusi sisse

ja kallatakse nr. 64 sees õpetatud würtsi ätik külmalts sinna pääle. Eht puhastatud, pestud ja tükkideks lõigatud wärste kala pandakse kastruli sisse ja lisatakse sinna juurde: soola, tera pipart, mõni loorberleht, mõni kooritud siiwideks lõigatud sibul, paar kooritud ja libludeks lõigatud peterjel eht sellerii ja nii palju ätikaga pooliti jөгatud wett, et kala kaetud on. Kui keema lähed wõetakse waht ära ja lastakse pikkamisi küpsiks keeda. Seda söödakse 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 wäikesed kalad.

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

145. Heeringad soostiga.

Tarwilik jagu häid raswa, Shoti eht Hollandi heeringaid leotakse piima eht wee sees magedaks, tõmmatakse nahk maha, wõetakse sisekond ja luu wälja ja lõigatakse iga heering 6 tükkiks. Pandakse neid siis kõrwuti liuakese pääle, et nii kui terwed wälja näewad, ehitakse ümbert ja päält keedetud peedi siiwide, keedetud ja kooritud muna tükkide, peterjeli lehtede ja kaapri-tega ära. Eht kallatakse neid nr. 47 sees õpetatud soostiga üle. — Neid jüüakse pruukostiks, eht antakse kõrwalisjeks keedetud kartohwlite juurde. Ka wõib tassil sees paar lusika täit ätikat, nõa otja täis sinepit jөгada 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 litfutakse seda tainast jääll pääl kättega kuni hästi sitke ja wullid pääle lööwad, lükatakse nüüd piruki rulliga poole tolli paksuseft laiaks; pestakse nael wärsket sittet wõid jaätuse wee sees läbi, tehakse jääll pikerkune päts, kuwatatakse walge rätifuga ära, pandakse selle taina pääle, ja lüüakse tainas nii ümber selle wõi, et igalt poolt ühe paksune on. Raputakse nisupüüli jahu alla ja pääle, rullitakse ettewaatlikult piruki rulliga hästi õhufeselt laiaks, lüüakse nelja korra kokku ja rullitakse jälle laiaks, siis lüüakse jälle nelja korra kokku ja nii weel kolmas kord, kui proowides wõid wälja praadib siis weel neljas kord rullida ja nelja korra kokku panna. 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 ükstõug nisupüül. 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 peenikeft soola ja 3 kop. eest presspärimi ehk paar lusika täit õllepärimi pandakse kausi sisse ja liigutakse nii kaua ümber, et pärim ja sool ära sulab. Nüüd segatakse nii palju hääd nisupüüli jahu sinna juurde, et kallis sitke tainas saab. Siis lastetakse kättega nii kaua, et kausi ja käte küljest lahti lööb. Laotakse walge puhast rätit üle ja lastakse sooja koha pääl ülesse fertida.

148. Pehme ehk tüma tainas.

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

149. Pirufid lihaga.

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

150. Pirufid kapsastega.

Kõwa suur wärste kapsa pää, kui jeda ära on puhastatud ja juurik wälja lõigatud siis raiutakse kaunis peenikeseks, keedetakse soola weega pehmeks ja litfutakse sõela pääl wesi wälja. Nüüd keedetakse 2 kooritud ja peenikeseks lõigatud sibulat weerand naela wõiga kastruli sees pehmeks, pandakse need kapsad sinna juurde ja segatakse weel sinna sisse lusika täis nisupüüli jahu, peenikest pipart, 5 keedetud, kooritud ja libludeks 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 kuiva riisi juurde

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

151. Porgandi pirukid.

Toop 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 suhkurt, 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 tainast, 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 pudrule ei lähe. Wärsket 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 laiusest ja 18 tolli pikkusest 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 koku ja küpsetakse ahjus pruuniks ja küpsiks. Eht segatakse see riis ja kala segi ja küpsetakse niimoodi väikesed pirukid kui liha pirukite juures on õpetatud. Liha asemel võetakse kala putru. Või taina asemel võib ka nr. 147 sees õpetatud pärm tainast võtta. Päält määratakse sula võiga.

153. Kilu pirukid.

Lõigatakse tarvilik jagu purgi kiludel pää ja saba maha, võetakse luu ja sisefond wälja, mõni keedetud ja kooritud muna lõigatakse peenikeseks, rullitakse nr. 146 sees õpetatud wõi tainas hästi õhukeselt laiaks ja lõigatakse seda 4 tolli laiuks 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 koku ja küpsetakse kuumas ahjus pruuniks ja küpsiks. Kilude asemel võib ka puhastatud ja piima ees leotatud ning pikaks wiiludeks lõigatud heeringa liha võtta.

154. Pekk-pirukid.

2 naela soolatud, suitsutatud eht keedetud sea singi pekk, kus ka tailiha juures on, lõigatakseerne suurusteks raasukesteks. Kolm kooritud ja peenikeseks lõigatud sibulat keedatakse kastruli sees paari lusika täie võiga pehmeks ja segatakse sinna juurde: lusika täis nisupüüli jahu, pool kortenit wett, peenikest pipart ja see peenikeseks lõigatud sink. Kui läbi keeb, siis lastakse kausi sees ära jahtuda. Pääle selle rullitakse nr. 247 sees õpetatud pärm tainas hästi õhukeselt laiaks, pannakse theelusitaga jaokeste kaupa seda pekki sinna ääre pääle, lüüakse tainas üle peki ja lõigatakse laia päälistasfiga pool-kuu moodi väikesed pirukid, pandakse võiga määratud saia plaadi pääle, määratakse toore munaga koku ja küpsetakse kuumas ahjus pruuniks ja küpsiks. Kui ahjust wälja võetakse siis määratakse sula võiga päält. Sest pekiist võib ka niimoodi suuri pirukid küpsetada

fui porgandi piruki juures on õpetatud; porgandi asemel võetakse pekki. Soovi järel võib selle peeki sisse werand naela lupatud rosinaid segada.

155. Pirukid raswa sees küpsetada.

Kullitakse nr. 148 sees õpetatud pehme tainas ehk nr. 147 sees õpetatud pärmi tainas hästi õhukeselt laialt, pandakse sinna ääre pääle theelusitaga jaokeste 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 pool-kuu moodi pirukid ja pitsitakse siis ääred näpuga kõvasti finni. Aetakse siis paja sees hästi sügawalt sula läbi sõela lastud elaja raswa, suitsmaks kuumaks, pandakse neid pirukid wähe arwul sinna sisse ja lastakse ümber kääntes pruuniks ja küpsiks praadida. Tõstetakse wahulusitaga niinest ehk traadist sõela pääle ja lastakse rasw ära nõrguda. Neid süüdatakse kuumalt pruufostiks 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 rööska piima, werand naela sula wõid, natukene soola ja 5 kop. eest prespärimi pandakse kausi sisse ja segatakse nii palju hääd nisu ehk nisupüüli jahu sinna juurde, et pehmlane saia tainas saab. Rui hästi läbi on kastetud, siis lastakse finni kaetult sooja koha pääl üles 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 läbi lõhki, et alumine ja päälmine pool saab. Segatakse nüüd toop rööska piima, natukene soola, werand naela sula wõid ja 10 toorest muna kausi sees segi, kallatakse wõise puhta kastruli sisse ja keedetakse lusikaga ümber segades, et põhja ei kõrbe ja et wedelane puder saab. Kastetakse siis need leiwa pooled nii selle muna pudru sisse, et kaunis kord sinna pääle seisma jääb. Par-

dakse veel kord panni pääle, raputakse õige wähe peenikest suhkrut ja jula wõid üle ja lastakse veel mõni minut kuumas ahjus läbi küpseda. Ka wõetakse toop wärsket piima, see on esimene piim enne poegimist, poolteist toopi teist rööska piima, soola, weerand naela jula wõid, wähe suhkrut ja paar toorest muna, klopitakse segi ja keedetakse kastruli sees ümbersegades wedela päraliseks pudruks ja pruugitakse muna pudru asemel korbi kasteks. Ka wõib rööskast piimast, mannaast, soolast, natukene peenikesest suhkrust, paari lusika täiest jula wõist ja paarist toorest munast wedelat putru teeta ja need korbid sinna sisse kasta, nii kui muna pudruga sai õpetatud. Korpifid süüakse külmalt.

157. Öuna pirufid.

20 haput öuna kooritakse ära, lõigatakse libludeks ja pandakse kausi sisse. Siis segatakse sinna juurde natukene jula wõid, peenikest suhkrut ja theelusika täis kaneeli pulbrit. Wõetakse nüüd nr. 147 sees õpetatud pärmi tainas, lõigatakse kolmeks tükiks, rullitakse õhukeselt laiaks, pandakse iga tüki pääle ühesugune osa neid öunu, lüüakse tainas üle nende öunade, määratakse toore klopitud munaga päält kokku, raputakse wähe peenikest suhkrut üle ja küpsetakse mitte wäga kuumas ahjus wõiga määritud piruki plaadi pääl pruuniks ja küpseks. Öunade asemel wõib ka pool tooreid puhastatud tikerberi marju wõtta.

158. Seene pirufid.

Toop soolatud seeni leodakse magedaks ehk wõetakse toop kupatud 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 finti ehk sea liha. Nüüd küpsetakse nii moodi pirufid kui porgandi pirufide juures on õpetatud. Porgandi pudru asemel wõetakse seene pudru.

159. Kohu piima' pirufid.

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

näpu täis soola, lusika täis peenikest suhkrut, pool naela kupa-
tatud rōsinaid ja wähe kaneeli pulbrit. Müüd lõigatakse nr.
147 sees õpetatud pärmi tainas 6 tüükis, rullitakse hästi õhu-
kefjelt laiaks, käänetakse käega ääred ülesse poole ja need õõned
täidetakse selle piimaga täis. Tehakse filedaks, määratakse toore
munaga, raputakse suhkrut üle, seatakse tüükine wõid pääle ja
küpsatakse ahjus pruuniks ja küpsaks.

IX. Wormiroad ja pudrud.

160. Wormiroog lihast heeringaga.

3 naela keedetud supi liha ehk 3 naela sea ehk wafika
praadi, raiutakse hästi peenikefjeks. 3 kooritud ja peenikefjeks
lõigatud sibulat keedetakse poole naela wõiga kastruli sees läbi,
lisatakse sinna juurde: peo täis nisupüüli jahu ehk riiv-saia,
korten haput ehk rōõska koort, 5 kop. eest leotatud ja kuiwaks
pigistatud saia, peenikest pipart, peenikefjeks lõigatud liha, 3
heeringat, 4 toorest muna, korten wett ehk rammuleent ja see
peenikefjeks raiutud liha. Segatakse läbi ja kallatakse wõi ja
riivsaiaaga määratud wormi sisse, tehakse päält filedaks, rapu-
takse peenikest riiv-saia üle, pannakse mõni tüükine 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 wärsteid soola weega
keedetud kalu, et pool toopi puhastatud liha saab. Müüd keede-
takse 3 kooritud ja peenikefjeks lõigatud sibulat poole naela
wõiga kastruli sees pehmeks, lisatakse sinna juurde 6 kop. eest
leotatud ja kuiwaks pigistatud saia, korten hapu ehk rōõska
koort ja korten wett ehk nende asemel pool toopi rōõska piima,
soola, peenikest pipart, 4 toorest muna ja see kala liha. Segat-
takse läbi ja kallatakse wõi ja riivsaiaaga määratud wormi sisse,
tehakse päält filedaks, raputakse peenikest riivsaia ja riivitud

juustu üle, seatakse mõni tükkide võid pääle ja küpsetakse ahjus pruuniks ja küpsiks. Soovi järele võib ka mõni keedetud, tooritud ja siiwideks lõigatud muna juurde segada.

162. Wormiroog kalaft kartohwlitega.

Pool toopi puhastatud suitsukala liha ja pool toopi keedetud, tooritud ja siiwideks lõigatud kartohwlid pannakse korra kaupa, või tükkiesi wahale pannes, või ja riwtsaiaga määritud wormi sisse: Nüüd segatakse pool toopi hapu koort, korten rööska piima, ja 6 toorest muna ja natuke soola kaufi sees läbi ja kallatakse pääle. Kui segi on läinud siis raputakse riwtsaiaga ja riwitud juustu pääle, seatakse mõni tükkine võid otja ja praetakse ahjus pruuniks ja küpsiks. Kala asemel võib ka wälja leotud heeringa liha wõtta.

163. Wormiroog makaronist.

2 naela makaronisid keedetakse weega pehmeks, kurnatakse sõela päält wesi ära, lõigatakse neid peenikeseks ja pandakse kaufi sisse. Nüüd segatakse sinna juurde: korten hapu ehk rööska koort, 5 toorest muna, nael keedetud ja libludeks lõigatud sinki ehk keedetud elaja soola liha, peo täis riwitud juustu, soola, peenikest pipart ja pool naela sulat võid. Nüüd kallatakse või ja riwtsaiaga määritud wormi sisse, tehakse päält filedaks. Raputatakse natukene riwtsaiaga ja riwitud juustu üle, pannakse mõni tükkine võid pääle ja praetakse ahjus pruuniks ja küpsiks.

164. Manna puder.

Toop rööska piima keedetakse weerand naela wärskte või 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 või üle, ehk antakse nr. 65 sees õpetatud marja jahwti soosti kannuga juurde. Keemise ajal võib ka wähe suhtrut sisse lisada.

165. Odra tangu puder.

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

tud odra tangu sinna juurde, et paks 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 sööakse hapu ehk rõõsa piimaga.

166. Riisi puder.

Toop piima aetakse kastruli sees näpu täis soola ja weerand naela wõiga keema. Lisatakse nüüd sinna juurde wähem kui nael pestud riisi ja lastakse kinni kaetult ja wähe pääl ümber segades pehmeks keeda. Seda putru sööakse rõõsa koore ja kaneeli suhkruga 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 restitakse kastruli sees pruuniks, lisatakse sinna juurde, 2 toopi wett ja soola. Kui keema läheb siis segatakse niipalju hääd odra ehk nisu jahu sinna juurde, et keedes paras paks puder saab. Seda putru sööakse sula wõi ja hapu ehk rõõsa piimaga. Ka peenikeseks lõigatud ja panni pääl pruuniks praetud sea pekiiga 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 suhkrut ja pool naela puhastatud ja kupatatud rosinaid. Pääle seda pistetakse juured wälgel wärskel kapsta lehed paariks minutiks keema wee sisse, wõetakse siis wälja ja laotakse laua pääle laiali, pandakse iga

lehe pääle animuna suurune tükk seda putru ja mässtitakse kapsta lehed ümber. Neid praetakse laia panni pääl ettevaatlikult ümber käänates kuuma wõi sees pruuniks, siis pistetakse kuuma ahju ja lastakse pehmeks küpseda. Söödakse pruuni wõi ehk röõsa piimaga.

X. **Worstid ja kääkid.**

170. **Maksa worst.**

Lõigatakse 3 wäiklast wafika ja 1 suur sea maks pikuti lõhti, pestakse puhtaks, pandakse kastruli, kallatakse wett üle, lihatakse natukene soola juurde, keedetakse siis nii kaua kuni maksad pehmed, tõstetakse nüüd kõigega maha ja lastakse külmaks minna. Nüüd pandakse suure paja sisse pool sea pääd, raswasemad tükid esi ja tagu poolest, 3 naela ilusat pekki, sea keel, süda, kaelatükk, neer, paar loorberlehte, mõni tera pipart, mõni tera Inglis würtsi, soola, 1 kooritud jelleri, 1 kooritud peterjel, 4 kooritud sibulat; kallatakse wesi üle ja keedetakse nüüd nii kaua kuni kamar ja liha pehme on. Peki tükk wõetakse siis kohe wälja ja teine kraam lastakse leeme sees külmaks minna. Nüüd wõetakse leeme seeft wälja, puhastakse kontidest ära ja jahwatakse nüüd kõik ühes raswaga 3 korda läbi lihamasina ja pandakse kausi sisse. Niisama wõetakse maksad leeme seeft wälja, lastakse kuiwaks nõrguda, jahwatakse 3 korda läbi masina, ja kui wõimalik siis õerutakse weel läbi suure sõela ja pandakse selle teise kraami juurde kausi sisse. Spekk lõigatakse hästi peenikesteks raasukesteks ja pandakse ka kausi. Nüüd lihatakse weel sinna juurde: noa otša täis pipra pulbrit, noa otša täis Ingliswürtsi pulbrit, söögi lusika täis majjorani pulbrit, söögi lusika täis thimiani pulbrit, mao järele soola ja kõik rasw, mis leeme pääle on keemiseaeg tulnud. Rasw tehakse kuumaks, nii et parem seda tainast soolikate sisse toppida on. Ra natukene keeduleent tehakse soojaks ja lihatakse juurde. Kui nüüd hoolega läbi on segatud, siis topitakse jämeda filedate, hoolega puhtaks tehtud soolikate sisse, seotakse paraja pikkusega worstid, pandakse külma weega, soolaga ja paari sibulaga katla, lastakse

ford ülesse keeda, wõetakse nüüd kohe maha, lastakse arvata tund aega seista, tõstetakse siis worstid tasakesti wälja, ja kui nad ehk natukene tühjaks on jäänud siis seotakse neid uuesti lühemaks, pandakse neid nüüd laudade wahele ja kerge wajutus pääle. Kui külmad on siis söödakse neid sinepi ja ätikaga. Ka wõib neid worstisid natukene suitsu riputada ja siis süüa.

171. Preisworst.

2 hoolega puhastatud wafika pääd, 8 jalga, 4 naela wärsket sea tailiha, 2 naela pekki, 2 wafika kopsu ja süda pestakse puhtaks, pandakse kastruli sisse, lisatakse soola, würtsi ja nii palju wett sinna juurde, et liha waewalt kaetud on. Lastakse keema minna, wõetakse waht ära ja lastakse niitaua keeda, et liha hästi pehme on. Nüüd lõigatakse tailiha paremad tükid ja pekk neljakandilisteks raasukesteks, halmem sea liha, wafika pää ja jalgade liha ja kopsud südametega raiutakse kõik õige peenikefeks. Pandakse nüüd sea pekk ja peenikefeks raiutud liha kausi sisse ja segatakse sinna juurde: 2 peenikefeks jahwatatud ja läbi sõela õerutud wafika toorest maks, see liha keeduleem, peenikest pipart, peenikest Inglis-würtsi, noa otja täis ingweri pulbrit, paar kooritud ja riwitud sibulat ja mao järele soola. Kui hoolega läbi on segatud siis topitakse jämeda poolse puhastatud sea soolikate sisse ja seotakse lüheldased worstid. Nüüd pandakse neid katla sisse külma weega keema, lisatakse soola ja mõni looberleht juure ning keedetakse pikka-mesi küpsfeks. Katlast wälja wõttes pandakse neid kahe laua wahele kerge wajutuse alla. Arwata 24 tunni pärast wõetakse wajutuse alt ära. Söödakse külmalt sinepi ja ätikaga.

172. Vere-tangu worstid.

5 toopi wett, natukene soola ja 4 naela wärsket peenikesteks raasukesteks lõigatud sea pekki pandakse kastruliga tulele ja kui natukene on keenud siis lisatakse nii palju hääd odra tangu sinna juurde, et siis juba pakks puder on kui tangud weel mitte väga pehmed ei ole. Nüüd kallatakse juure kausi ehk puuanuma sisse. Kui ära jahtub siis lisatakse sinna juurde:

tublisti kooritud ja peeneks lõigatud sibulat, 4 toopi wärsket werd, hää peo täis peenikeseks tambitud worsti rohtu (mai jorani), peenikest pipart, mao järelle soola ja mõni lusika täis sulfa sea raswa ja segatakse läbi. Wõetakse siis jala pikkused puhtad sea soolikud, seotakse üks ots 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 rõngasse käänata. Metakse wesi soolaga keema ja keedetakse need worstid jääl sees pikkamesti küpseks. 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. Suitju worstid.

10 naela noore sea liha aetakse 3 korda läbi liha masina, niisama ka paar naela noore elaja liha, pandakse siis kausi sisse, segatakse sinna juurde : 2 söögi lusika täit salpetri pulbrit, söögi lusika täis suhkrut, pool kortenit soola, 40 tera peenikeseks tõugatud pipart ja 2 naela hästi peenikeseks lõigatud toorest sea pekki. Kui nüüd hoolega läbi on lastetud, siis topitakse see tainas jämedate filedate elaja soolikate sisse, lastakse teise päewani seista, topitakse neid nüüd weel hästi kõwasti täis, seotakse parajad pikad worstid ja riputakse suitju ahju paariks päewaks suitsema. Neid worstisid wõib ka ilma elaja lihata üksnes sea lihast walmistada. Neid söödakse külmalt finepiga.

174. Braad-worstid.

5 naela mitte väga raswast wärsket sea liha jahwatakse ehk raiutakse nii peenikeseks kui wõimalik, pandakse kausi sisse ja segatakse sinna juurde : nael peenikeseks lõigatud sea pekki, soola, peenikest pipart, peenikest Inglis-würtsi, näpu täis muskat öiekeste pulbrit, kolmweerand pudelit õlut ja weini klaasi täis piiritust. Derutakse weel hoolega läbi ja topitakse hästi peenikeste puhta soolikate sisse. Seotakse siis nelja tolli pikkused worstid, keedetakse sloopa-weega läbi ja praetakse kuuma wõi sees panni pääl hästi pruuniks, pandakse liua pääle ja walatakse

pruuniks praetud wõid üle. Sinna juurde antakse kartohwli puder ehk keedetud hapud särwfapsad.

175. Were-käfid.

2 toopi werd ja 1 toop wett pandakse kausi sisse ja segatakse sinna juurde: nael peenikeseks lõigatud pekki, pool naela peenikeseks lõigatud sea neeru raswa, 4 kooritud ja peenikeseks lõigatud sibulat, soola, peenikest pipart, noa otja täis maijorani pulbrit ja nii palju hääd rukki ehk odra jahu, et sitte tainas saab ja kastetakse hoollega läbi. Aetakse katla sees paras jagu wett soolaga keema ja tehakse märja peo wahel parajad käfid ja keedetakse selle wee sees küpsiks. Neid söödatakse niisama soojalt ehk lõigatakse õhukesteks siiwideks ja praetakse kuuma wõi ehk raswa sees panniga tuel pruuniks.

176. Odra- ehk nisujahu käfid piimaga.

Toop hääd piima pannakse kausi sisse (wõib ka peti piim olla), segatakse sinna juurde soola, ja nii palju hääd odra ehk nisujahu, et kallis sitte tainas kasteks saab. 3 toopi rööska piima, soola ja pool naela wõid lastakse kastruli sees tuel keema minna. Tehakse sellest tainast muna suurused käfid ja keedetakse selle piima sees küpsiks. Neid kättisid söödatakse kuumalt kõige selle piimaga.

177. Kartohwli käfid pruuni wõiga.

Toop keedetud ja riivitud kartohwli putru pannakse kausi sisse, segatakse sinna juurde: soola, muskat-õieleste pulbrit, 6 muna kollast ja 6 wahule löödud muna walget, pool naela pehmet wõid ja niipalju nisupüüli jahu, et need käfid teeta kannatawad. Kui läbi kastetud siis aetakse paras jagu wett soolaga keema, tehakse kanamuna suurused käfid ja keedetakse selle wee sees küpsiks. Pannakse siis wahu-lusit aga kuitwalt liua pääle ja kallatakse panni pääl pruuniks praetud wõiga üle. Neid söödatakse kuumalt niisama ehk praetud liha söökide kõrwale.

178. Kama-jahu käfid.

Tarwilik jagu hääd rööska ehk pütipiima pannakse kausi sisse, segatakse sinna juurde: soola ja niipalju kama jahu, et

käid wormida lafewad. Neid kättisid jõddakse niisama ilma keetmata rõõsa ehk hapu piima kõrwale, (sest see jahu on keedetud ja küpsetatud wiljast walmistatud, nii kui jeda nr. 188 sees on õpetatud). On hää maitsew ja kosutaw toit. Sellest jahust walmistatakse ka wedel kõrwi moodi toit hapu ehk rõõsa piima sisse ja on suwe ajal jahutaw söök, mis kõige enam Wiljandi-maal walmistakse.

XI. Sega-söögid.

179. Kala-puding.

Wõetakse 3 naela luudest ja lihast puhastatud wärskke kala aue, sudaku, ehk ihasse liha, aetakse kaks korda läbi liha masina, segatakse nüüd sinna juurde: 3 kop. eest piima sees leotatud prants-saia natukene peenikest pipart, weerand naela jula wõid, 8 muna kollast, 1 riivitud sibul, 2 lusika täit haput koort, noa otsa täis riivitud muskat-pähkelt. Nüüd õrutakse läbi õreda jõhw-sõela teise kausi sisse, klopitakse siis weel sinna juurde: pool toopi rõõska piima, paar peo täit hästi peenikest sõelutud riisaja ning wiimaks 8 kangeks wahuks löödud muna walget, tasakesti. Nüüd määratakse kaanega pudingi worm wõiga, pandakse põhja paberi ratas, tehakse see ka wõiga, raputakse peenikest riisaja üle, kallatakse nüüd see tainas sisse, pandakse wormil kaas kiini, seatakse sügawa kastruli sisse, kallatakse keema wett nii palju juurde, et worm kolmweerand wee sees on, pandakse kastruli kaas pääle ja keedetakse paar tundi. Jõddakse nüüd waagna pääle ja kui paber alt ära wõetakse siis jõddakse kuumalt nr. 49 sees õpetatud tsitroni ehk kaapre soostiga, ehk nr. 59 sees õpetatud wõhja soostiga.

180. Liha-puding.

3 naela wärsket pehmet elaja liha ja 1 nael neeru raswa raiutakse õige peenikeseks ehk aetakse läbi masina. Pan-nakse 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 jula wõid ja natukene peenikest pipart. Kallatakse wõi ja riiswajaga määratud wormi sisse, tehakse päält filedaks, pannakse paar lusika täit hapu koort pääle, aetakse laiali ja küpsetakse siis ahjus pruuniks ja küpsiks. Nutakse 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: korten hapu koort, nael keedetud ja tükkideks lõigatud praad ehk ka wiini-worstisid, nael tükkideks lõigatud wafika, sea ehk moor-praadi, nael lahjat keedetud ja tükkideks lõigatud sinki, mõni keedetud, kooritud ja 8 tükkiks lõigatud muna, peenikest pipart ja pool naela kuiwatatud ja weega pehmeks keedetud ploomi marju. Kallatakse wõi ja riiswajaga määratud wormi sisse, walatakse siis jula wõid üle, raputakse riiswaja pääle ja praetakse ahjus pruuniks ja küpsiks. Seotakse wormile walge laua rätik ümber ja antakse kuumalt lauale.

182. Spinati puding.

1 toop nr. 100 sees õpetatud spinati putru pandakse kaufi sisse, segatakse nüüd sinna juurde: tassi täis haput koort, korten peenikest riiswaja, mao järel soola, 9 muna kollast, 3 lusika täit suhkrut, paar lusika täit jula wõid, natukene riivitud muskat-pähkelt ehk muskat öie pulbrit ja wiimaks 8 kangeks wahuks löödud muna walget. Nüüd määratakse kaanega pudingi worm nii moodi ära kui kala pudingi juures sai õpetatud, pandakse tainas sisse ja keedetakse ka niisama moodi kui kala pudingit. Kui waagna pääle wälja löödakse, siis pandakse sinna ümber, singi siiwisid ehk praetud wafika maksja, ehk akitud kotletid. Ka wõib iseäraldi kannuga pruuniks praaditud wõid ehk praadi soosti selle pudingi juurde anda. Ka keedetud soola keele ehk soola lihaga maitseb see puding häa.

183. Kaera-kisla.

4 toopi hääd kaera jahu segatakse õhtul 4 toobi sooja weega kaufi sees läbi ja pannakse sooja koha pääle hapnema. Teine päew õerutakse wedelik kõige iwaga läbi õreda sõela

kastruli 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 tükk hääd wõid keskele sisse, ehk praetakse nael libludeks lõigatud sea pekki panni pääl pruuniks ja kallatakse kõige raswaga wõi asemel üle pudru. Seda söödakse rõõsa piimaga.

184. Wärsket piima valmistada.

See on esimene piim lehmäl pääle poegemist. Pannakse 1 toop wärsket piima ja poolteist toopi hääd rõõska piima kausi sisse, segatakse sinna juurde: natukene peenikest suhkrut, soola, jõõgilusika täis kaneeli pulbrit, kui on siis paar lusika täit roosi-wett ja paar lusika täit sulat wõid. Kallatakse sügawa, wõiga määratud plekk wormi sisse ja pannakse kuuma weega täidetud panni pääle, lükatakse tasakesi ahju ja lastakse nii kaua keeda kui paksuks läheb. Seda söödakse rõõsa piima ehk koorega ja kaneeli pulbriga segatud suhkruga.

185. Kohu-piima valmistada.

10 toopi hästi hapnenud piiti piima kallatakse tasa paja ehk kastruli 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 ehk pruugitakse teiste söökide juurde. Ka siis maitseb häa kui peenikeseks lõigatud murulauku juurde lisatakse.

186. Knapp-juustu valmistada.

Selle jaoks wõetakse nr. 185 sees õpetatud hästi kuivaks nõrgunud kohu piim, lisatakse sinna juurde: köömlid, soola ja natukene hapu koort, kastetakse siis kättega nii kaua, 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 õhukese walge rätikuga kiinni ja lastakse kuiva koha pääl nii kaua seista, et kaunis paks, pehme ja sile koorukene nende pääle tekib. Neid söödakse wõi ja ruffi leiwaga.

187. Oma tehtud nuudlid.

5 toorest muna, lusika täis wett ja natufene soola pandakse kausi sisse. Nüüd lisatakse nii palju Moskwa jahu sinna juurde, et nii kõwa tainas saab kui wähe wõimalik, litsutakse kätega läbi, pandakse jahuga üle raputatud fileda laua pääle ja rullitakse piruki rulliga nii õhufeselt⁵ laiaks kui paber, mida õhem seda parem. Lõigatakse nüüd säält küljest pooleteise tolli laiused jutid ja särwitakse säält otsast nii kui niidi narmid. Metakse nüüd kastruli 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 loputatakse külma weega üle. Meist keedetakse suppi nii kui nr. 6 on õpetatud, ehk tehakse nii moodi wormi-rooga singi ehk soola lihaga kui nr. 163 sees makaronist wormiroog on õpetatud. Makaroni asemel wõetakse neid nuudlid.

188. Rama jahu walmistamine.

10 toopi ilusaid kollaseid erneid, 10 toopi jämedaid nisu terasid, 5 toopi oateri, 10 toopi ruffi teri ja 5 toopi odra teri keedetakse iga selts iseäralikult nii kaua, et wähe lõhki lõowad. Siis lastakse neid sõela pääl kuiwaks nõrguda. Pannakse nüüd walge lai riie pifa õlgede pääle päewa kätte laiaks ja see keedetud wili sinna pääle kuiwama. Siis kõetakse leiwa ahi kuumaks, pühitakse põrand puhtaks ja see wili jääb 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 jahwatatakse westil jahuks. Sellest jahust walmistatakse niiviisi wedelat jõöki, kui nr. 46 sees on õpetatud ehk kääfikid, nii kui nr. 178.

XII. Magulad lõogid.

189. Saia = puding õunadega.

20 kop. eest prantsaial kooritakse pruun jagu ära, lõigatakse õhukesteks siiwideks ja määratakse mõlemale poole wärsket wõid. 15 hapu suwe õuna kooritakse ja lõigatakse õhukesteks siiwideks. Nüüd määratakse paras plekkworm pakstult wõi ja riiswajaga kokku, pannakse sinna põhja üks kord neid saia siiwidid, siis teine kord õuna ja sinna päale raputakse kaneeli pulbrit ja tublisti peenikest suhkrut ja pandakse nii kõik korra kaupa wormi sisse. Segatakse nüüd pool toopi rööska piima nelja toore munaga ja kallatakse selle pudingi päale, seatakse weel mõni tüükene 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 jõudakse röösa koore ja peenikese suhkruga.

190. Puding tswiibakkidest rosinatega.

20 wesi ehk suhkrut tswiibakil määratakse wõid mõlemile poole. Nael häid rosinaid pestakse ja kupatakse ära. Wõetakse nüüd paras wõi ja riiswajaga määratud worm ja pannakse need tswiibakid, rosinaid wahese 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 tswiibakkide ja praetakse pikkamesti ahjus küpsaks. Sinna juurde antakse nr. 65 sees õpetatud marja sahwti soosi, ehk nr. 68 sees õpetatud marjawiina soost. Niimoodi wõib ka 10 kop. eest prantsaiaast pudingit walmistada.

191. Jämeda leiwa puding õunadega.

3 naela kuiwanud jämedat leiba riivitakse peenikeseks, 15 hapu õuna kooritakse ja lõigatakse libludeks, tükk kaneeli tambitakse peenikeseks ja segatakse naela peenikese 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 jula wõid pääle, raputakse peenikest suhkrut üle ja praetakse pikkamesi ahjus pruuniks ja küpsiks. Seda söö-
dakse rööjakoore ja peenikese suhkruga.

192. Riisi puding.

Nael pestud riisist, weerand naela wõist, näpu täis soolast ja armata toobist rööjast piimast keedetakse pakš puder, pannakse kausi sisse ja kui ära jahtub, siis segatakse sinna juurde: pool naela suhkrut, 8 muna kollast, natukene peenikeks tambitud kaneeli, pool naela puhastatud ja kupatud rosinaid ja kõige wiimaks see 8 wahule löödud munawalge. Määratakse nüüd paras worm wõi ja riiswajaga kokku, kallatakse see puder sinna sisse, tehakse päält siledaks, raputakse wähe suhkrut ja jula wõid üle ja küpsetakse ahjus pikkamesi pruuniks ja küpsiks. Nr. 65 õpetatud marjasahwti soost antakse juurde.

193. Manna puding.

Weerand naelast wõist, nael mannaast, näpu täis soolast ja rööjast piimast keedetakse pakš puder ja walmistakse siis edes-
pidi nii kui riisi puding sai õpetatud. Söödakse marja soostiga.

194. Waene rüütel. (Armer Ritter.)

Wõetakse 5 kop. eest siiwideks lõigatud prantsjaia ehk wesiwiiwibakkisid ja pannakse kõrwti laia liua pääle. Segatakse nüüd pool toopi rööska piima, 3 toorest muna, theelusifa täis kaneeli ehk wanilje pulbriga ja peo täis suhkruga segi ja kallatakse nende jaia wiilude pääle. Lastakse siis need jaia tükid ümber käänares pehmeks liguneda, tehakse neid toore muna ja riiswajaga kokku ja praetakse laia panni pääl tules kuuma wõi sees pruuniks ja küpsiks. Pannakse liua pääle ja raputakse peenikest suhkrut üle. Reid söödakse pakšu marja sahwtiga ehk nr. 65 marja sahwti soostiga ehk ka nr. 67 punase marjawiina soostiga ehk weel walge marjawiina soostiga.

195. Kollane söök.

Toop hääd rööska piima, päalistasji täis nisupüüli jahu, 8 muna kollast, pool naela peenikest suhkrut ja lusifa täis jula wõid pannakse kastruliga tulele ja keedetakse puuwispiga segades pakšuks pudruks. Need 8 muna walget lüüakse kangeks wahuks,

ja segatakse ka viimaks sinna juurde. Kallatakse laia liua pääle, raputakse peenikest suhkrut üle ja lastakse külmaks minna. Seda sööakse rõõsa koore ja suhkruga ehk marja sahwti 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 kastruli sisse. Lisatakse sinna juurde tüükene kaneeli ja niipalju suhkrut, et magus on ja lastakse keema minna. Segatakse nüüd pool naela 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 rõõsa piima ehk koorega ja peenikese suhkruga. Ka võib nii teha, et toop puhastatud tikerberi ehk kiwidest puhastatud kirsi marju, poolteist toopi wett, mao järel suhkrut ja tüükene kaneeli pannakse kastruliga tulele, kui keema läheb, siis keedetakse külma weega segatud kartohwli jahuga wedelaseks pudruks ja kallatakse walge liua pääle. Ka seda sööakse rõõsa piima ja suhkruga.

197. Magus söök kuiwatatud puuwiljast. (Compot).

Nael kuiwatatud õunu, nael kuiwatatud ploomisid, pool naela aprikoosid ja nael suuri rosinaid pestakse hoolega puhatakse, pannakse tinutatud kastruli sisse ja lisatakse sinna juurde: tükk kaneeli, korten kuremarja sahwti, 3 toopi wett ja nii palju suhkrut, et paras magus. Lastakse nüüd pehmeks keeda aga mitte katti. Segatakse siis weerand naela kartohwli jahu korteni 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 rõõska piima ehk koort juurde wõtta.

198. Magus söök wärsketest õunadest. (Compot).

Kooritakse 10 suurt hapu juwe õuna ära, lõigatakse pboleks ja wõetakse seemned wälja. Lastakse nüüd laia kastruli

sees wefi keema minna ja keedetakse need õunad sääl sees pikka-
meši ümber käänates pehmeks, aga mitte katti. Pandakse siis
lusikaga tasakesi walge sügawa waagna sisse. Wõetakse niüüd
pool toopi seda õuna wett, pandakse kastruli sisse ja lisatakse
sinna juurde: pool naela peenikest suhkrut ja tüükene kaneeli,
keedetakse läbi ja kallatakse kuumalt üle nende õunade. Ka wõib
pool naela puhastatud, pestud ja pehmeks keedetud rosinaid
selle suhkru leemega ühes keeta ja üle nende õunade kallata.
Seda sööakse külmalt. Ka wõib natukene punast marja jahwti
selle soosti hulka lisada, ja theelusika täis kartohwli jahuga
tummiliseks keeta.

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 sööakse
rõõsa koore ehk piimaga.

200. Wahusjөөk koorest (Crème.)

Korten keewa wee sees sulatakse 15 lehte walget shelatini
ära, segatakse weel sinna juurde: tahwel riiritud shokuladi ehk
selle ajemel 1 kang peenikeseks tambitud waniljet ja weerand
naela peenikest suhkrut ja lastakse leige koha pääl seista. Selle
wähe pääl pannakse toop hääd wahu koort laia kastruli sisse ja
löödakse puuwispliga kõwaks wahuks. Niüüd kallatakse see eel
õpetatud magus siirup läbi sõela segamise all sinna juurde, nii
et hästi ühetabline on. Kallatakse koha sügawa kreemi wor-
mide sisse ja kui külma koha pääl ära tardub siis pistetakse
filmapiilguks kuuma wee sisse ja löödakse walge liina pääle
wälja. Sinna juurde antakse kannuga külm suhkrust, weest ja
natukene selgest marjaleemest keedetud siirup.

201. Wahusjөөk koorest marja jahwtiga (Crème.)

Korten keewas wees sulatakse 10 lehte walget ja 5 lehte
punast shelatini ära ja segatakse sinna juurde peo täis peenikest
suhkrut. Toop hääd wahu koort, löödakse laia kausi sees puu-
wispliga kõwaks wahuks ja segatakse sinna juurde: 3 lusika täit
paksu punast marja jahwti ja see sulatatud shelatini. Kui hästi

segi on, siis kallatakse freemwormi ja lastakse külma koha pääl ära tarduda. Kui tarwis siis pistetakse filmapilguks kuuma wee sisse ja lööakse walge liua pääle wälja. Ümbert 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, tüükilene tsitroni koort ja kui ära jahtub siis segatakse weel sinna juurde: 4 toorest muna walget. Pannakse nüüd tinutatud kastruliga wäikese tule pääle ja lastakse nii kaua olla, et wähe keema hakkab ja muna-walge kokku tõmbab, nüüd lastakse natukene aega seista, et leem hästi selgeks tõmbab. Selle pääle peab waatama et mitte põhja ei tõrbe. Lastakse nüüd läbi hästi puhta walge rätiku tasa kauji sisse nõrguda, et hästi selge on. Selle wähe pääl sulatakse nael suhkrut poole toobi wee sees ära ja kallatakse ka 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 walatakse leigelt wäiklaste klaasid e sisse ja kui ära tardub siis antakse kõige klaasidega lauale.

203. Mesijää koorest (Gefrorenes).

Doop rööska koort keedetakse tinutatud kastruli sees üles. 7—10 muna kollast õerutakse kolmweerand naela peenikese suhkruga kauji sees lusikaga wahule, kallatakse nüüd see koor segades sinna juurde ja siis kõik kastruli sisse tagasi ja keedetakse puuwispliga kloppides, et hästi tummine on aga mitte keeta siis tõmbab kokku. Nüüd lastakse külma koha pääl täiesti külmaks minna. Rang waniljet ehk tahwel sokuladi keedetakse kastruli sees korten weega ülesse ja kallatakse läbi sõela selle koore juurde. Ehk selle asemel lisatakse sinna juurde: wäikene tass 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 puuannum ja sinna põhja pääle pandakse õhukene kord jäätuse tükkisid

ja üle raputatakse paks kord jämedat soola. Seatakse nüüd worm sinna keffkohta püsti seisma, pannakse peenikeseks raiutud jäätust, tublisti jämedat soola waele raputades nii palju sinna wormi ümber, et worm üleni jäätuse sees on, lüüakse puuga jäätus finni ja laotakse paks kott üle selle anuma. Lastakse nii tund aega seista. Wõetakse siis kott ära, pühitakse kaas soolast puhtaks ja wõetakse ettewaatlikult, et soola mitte selle söögi juurde ei lähe; see rikub selle söögi hoopis ära. Nüüd kaabitakse see külmanud kord puhta puu mõlaga wormi küljest lahti ja segatakse läbi. Kaetakse siis jälle kaanega finni, 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 paks ja fitte puder külmetab. Siis külmetab weel rutemini kui seda wormi wahete pääl ümber weretakse. Nüüd kastetakse hõbe supi lusik kuuma wee sisse ja pandakse sellega kõrge kahi külma ümarguse liina pääle. Wäikeste magusate koogikestega võib ümbert ära ehtida.

204. Mesijää tsitronist ehk apfeliinist.

Toop wett ja poolteist naela juhkrut keedetakse kastruli sees ülesse, lisatakse nüüd sinna juurde: sahwt 10 ehk 8 tsitronist ehk apfeliinist, kui külma on siis kallatakse külmetamise wormi sisse ja walmistatakse niisama kui eestkõis nr. 203 koore mesijää on õpetatud.

205. Mesijää marja jahwtist.

Poolle toobi weega keedetakse poolteist naela juhkrut läbi, lisatakse sinna juurde: pool toopi läbi riide lastud, üks lõik misjagust punase marja jahwti, ilma juhkruta. Kui ära külmaks jahhtub siis kallatakse külmetamise wormi sisse ja walmistatakse nii kui koore mesijää õpetatud, paksuks fitteks pudruks.

206. Bistwiit-koogid.

Mael peenikest juhkrut ja 15 muna kollast õerutakse lusikaga kausi sees hästi walgets. Meed 14 munawalget lüüakse wispliga külma toha pääl kõwaks wahuks ja pandakse kausi selle juhtru 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 saia plaat ehk pann külma wõiga ja kallatakse see tainas sinna sisse. Küpsatakse kestmise kuumusega ahjus helepruuniks ja küpsaks. Lõigatakse nüüd säält küljest parajaid koolisid ja süüakse marja sahwtiga. Ehk pannakse poole koogi pääle paksu sahwti ja teine pool tõstetakse sinna pääle ja lõigatakse jääl nelja kandilised pikergused koogikesed.

207. **Duna- ehk tikerberi-koogi.**

Rullitakse nr. 146 sees õpetatud wõi-tainas õige õhukeselt 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 tihe kord kooritud ja libludeks lõigatud hapu õunu ehk pool walmis 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 küpsatakse ahjus pruuniks, nii et õunad ja marjad pehmed. Lastakse nüüd puhta laua pääle libiseda ja kui külmaks läheb siis lõigatakse pikergused nelja-kandilised koogikesed ja pannakse ridas liua pääle. Peenikest suhkrut wõib üle raputada.

208. **Lusika-koogid jahust.**

Pool toopi haput koort, 5 munakollast, näpu täis soola, natukene riivitud tsitroni koort, söögilusika täis peenikest suhkrut ja paar lusika täit sulat wõid liigutakse kausi sees läbi, lisatakse ümbersegades niipalju nisupüüli jahu sinna juurde, et paksu hapukoore taoline tainas saab. See munawalge lüüakse wiispliga wahule ja kallatakse sinna juurde. Nüüd aetakse laia panni pääl tulel paras jagu raswa kuumaks ja pannakse puulusika otsaga pikergused koogikesed sinna sisse ja praetakse laia woaga ümberkäänates pruuniks ja küpsaks. Pannakse liua pääle, raputakse peenikest suhkrut üle ja antakse pakas marja sahwt teise liuakesega sinna juurde.

209. Lusifa-koogid mannaft.

Toobist piimast ja mannaft keedetakse paks puder ja lastakse kauksi jees ära jahtuda. Nüüd lisatakse sinna juurde: pool toopi kapu ehk rõõska koort, 4 toorest muna, paar lusika täit sula wõid, paar lusika täit peenikest suhkrut, pool naela puhastatud ja kupatatud rosinaid ja nii palju nisupüüli jahu, et need koogid küpsutada kannatawad. Nüüd küpsatakse neid nii kui eestlõis lusifa-koogid jahust on õpetatud.

210. Wene pann-koogid (Blini).

Toop soojaks tehtud piima, näpu täis soola, pool naela sula wõid, 5 kop. eest presjõpärmi 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 fertida. Nüüd aetakse blini-pannid pliidi pääl kuumaks, kallatakse sula wene wõid ehk sea raswa sinna pääle ja küpsatakse õhukesed pruunid koogikesed ümber käänates. Ehk need küpsatakse laia panni pääl tuel nii kui lusifa-koogid jahust on õpetatud. Neid sööakse hästi kuumalt marja jahwtiga ehk sula wärskke wõi ja hapu koorega. Kellel wõimalik on, wõib ka kawiari juurde wõtta.

211. Õhukesed pann-koogid.

5 muna kollast, näpu täis soola, natukene suhkrut, paar lusika täit sula wõid ja toop rõõska piima pannakse kauksi sisse ja segatakse sinna juurde niipalju nisupüüli jahu, et wedelane tainas saab. See 3 munawalget lõõdakse wahule ja segatakse ka sinna juurde. Nüüd tehakse wäikesed sabaga pannikesed tule pääl kuumaks, määratakse sula wõi ehk raswaga, kallatakse hästi õhukene ford tainast pääle ja küpsatakse ümberkäänates hele pruuniks ja küpsaks. Käänatakse siis kokku, pannakse riidas sooja liua pääle ja raputakse peenikest suhkrut üle. Neid sööakse kuumalt paksu marja jahwtiga.

212. Pann-koogid õunadega.

Nende koogide tarwis walmistakse niisama tainas kui eestüdis õhukeste pann-koogide juures sai õpetatud muud kui selle taina juurde segatakse weel kooritud ja õige peenikeseks libludeks lõigatud hapu õunu ja küpsetakse hästi pikkamesti, et õunad pehmeks praadivad. Neid sööakse kuumalt suhkruga ilma jahwtita.

213. Kartohwli koogid.

2 toopi külma läbi sõela õerutud kartohwli putru pannakse kaufi sisse ja segatakse sinna juurde: weerand naela sulawõid, pool toopi hapu koort, 2 theelusika täit kaneeli pulbrit, 5 toorest muna, soola ja niipüüli jahu, et kaunis pakst 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 küpsesks. Neid kookisid sööakse kuumalt sulawõiga.

214. Kreepwel koogid.

Toop soojaks tehtud piima, weerand naela sulawõid, soola, 5 kop. eest presspärmi, 3 toorest muna, pool naela puhastatud ja kupatatud korintisi ehk rosinaid, peo täis peenikesest suhkrut segatakse kaufi sees läbi ja klopitakse nüüd niipalju Moskwa jahu sinna juurde, et wedelase hapukoore pakstune tainas saab ja lastakse sooja toha pääl ülesse kerfida. Nüüd pannakse ümarguse aukudega kreepwel-koogi pann paraja jao sulajea raswa ehk wõiga tulele ja kui kuumaks läheb siis kallatakse iga augu sisse paras jagu tainast. Kui üks pool pruuniks on läinud siis käänatakse kahwliga teine pool ja lastakse wäikese tule pääl küpsesks praadida. Pandakse liina pääle ja raputakse peenikesest suhkrut üle. Neid sööakse pakstu marja jahwtiga soojalt.

215. Muna-koof jahwtiga.

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-

jeda. Pannakse siis paar lusika täit paksu marja jahwti sinna pääle, löödatse see munakook poolekuu moodi üle selle jahwti, kallatakse kummuli liua pääle ja raputakse tublisti suhkrut üle. Päält võib kuuma raud wardaga kirjuks põletada.

216. Wana naene (Babe.)

Pool toopi soojaks tehtud röõska piima, 5 kop. eest pres-pärmi, natukene soola, 4 muna, theelusika täis kardemoni pulbrit, natukene riivitud tsitroni koort, weerand naela peenikest suhkrut, pool naela puhastatud rosinaid, pool naela sulatõid, korten hapu koort segatakse kausi sees läbi ja lijatatakse nii palju nisupüüli jahu sinna juurde, et pehmlane tainas saab. Kestatakse nüüd hoolega läbi ja lastakse ülesse kerkida. Müüd määratakse paar plekkwormi, kus toru keskel on, sulatõi ja riivsaiaaga kokku, pandakse see tainas sinna sisse, tehakse päält sõledaks, määratakse toore klopitud munaga, raputatakse peenikest suhkrut üle, lastakse weel kord kerkida ja küpsatakse kestmise kuumusega ahjus hele pruuniks ja küpsaks. Kui ahjust välja võetakse siis löödatse kummuli liua pääle ja raputatakse hästi peenikest suhkrut üle.

217. Sunad öökuue sees.

Wõitainas nr. 146 sees õpetatud rullitakse jahuga üle raputatud laua pääl piruki rulliga õige õhukejelt laiaks, lõigatakse nüüd 4 tolli laiusteks ja pikkusteks tükkideks. Siis pannakse iga tüki pääle 1 kooritud terve hapu õun, millel süda peenikeste plekk toruga välja on pistetud, raputatakse peenikest suhkrut ja kaneeli pulbrit iga õuna pääle, tehakse taina ääred klopitud toore munaga kokku ja löödatse üle nende õunade. Pannakse nüüd saia plaadi pääle, määratakse päält toore munaga, raputatakse peenikest suhkrut üle ja küpsatakse ahjus pruuniks ja küpsaks. Kui ahjust välja võetakse siis raputatakse peenikest suhkrut üle.

218. Wahule löödud õuna puder.

20 hapu suwe õuna küpsatakse ahjus pehmeks, õerutatakse läbi jõhvjõdela, ja lastakse tinutatud kastruli sees jäätupe pääl külmaks minna. Müüd lijatatakse sinna juurde: mao järel peeni-

kesti suhkrut ja 6 munawalget ning klopitakse puuwispliga, et hästi fangeks wahuks läheb. Seda sööakse külmalt röösa koore ja peenikeste suhkruga.

219. Wahule löödud manna puder.

2 toopi wett, pool toopi punase sõstra ehk kure marja leent pannakse tinutatud kastruliga tulele, tehakse suhkruga magusaks ja lastakse keema minna. Müüd lisatakse arwata pool toopi mannat segades sinna juurde, et kui pehmeks keeb siis hapu koore taoline wedel puder saab. Müüd kallatakse laia kausi sisse ja klopitakse nii kawa külmata koha pääl puuwispliga, et hästi wahule läheb ja ära jahtub. Pannakse siis liua pääle ja tehakse ümargune päts. Seda sööakse röösa koore ja peenikeste suhkruga.

220. Wahule löödud tikerberi marja puder.

3 toopi rohelist tikerberi marju keedetakse natukene weega pehmeks pudruks ja õerutakse läbi jõhwsõela laia kausi sisse, kui ära jahtub siis tehakse peenikeste suhkruga magusaks, lisatakse 6 munawalget juurde ja lööakse puuwispliga fangeks wahuks. Tõstetakse liua pääle ja tehakse päält siledaks. Sööakse röösa koore ja suhkruga.

221. Küpsjetatud õunad.

Suured hapud juwe õunad kooritakse ära, pistetakse plekk torukejega südamed wälja, pannakse saia plaadi pääle, kus walge paber alla on pandud, raputakse natukene peenikest suhkrut üle ja küpsjetakse ahjus pruuniks ja pehmeks. Pannakse liua pääle, raputakse peenikest suhkrut üle ja sööakse röösa piima ja suhkruga.

222. Tuule koogid.

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

otsaga ümargused koogid selle rasva sisse ja lastakse kahwliga ümber käänates pruuniks ja küpsiks praadida. Pannakse liua pääle, raputakse peenikest kaneeli suhkrut üle ja jõodakse pastu 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, raputakse jahu pääle, kaetakse kaanega finni ja lastakse 24 tundi sooja koha pääl hapneda. Lisatakse nüüd sinna juurde: soola, paar peotäit köömlid ja nii palju sooja ruffijahu, et hästi fitte tainas saab. Siis lastetakse seda tainast nii kaua märja kätega, et hästi walgeks läheb ja käte ja anuma küljest lahti lööb. Tehakse nüüd päält filedaks, raputakse natukene jahu üle, pandakse kaas ehk riie pääle ja lastakse tund aega seista. Wõetakse leiva ahi kuumaks, pühitakse ahju põrand wihaga hästi puhtaks ja wõetakse nüüd 10-naelased tükid ja wormitakse labida pääl märja kätega pikad filedad pätsid ja pistetakse ruttu ahju. Kui kõik ahjus siis pandakse ahjul tagast ja eest üks finni 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 tehakse weega päält märjaks. Soowi järele wõib ka taigna fastmise ajal paar toopi kooritud, keedetud ja läbi sõela õerutud kartohwliid juurde lisada, ehk paar toopi nisujahu, ehk nisupüüli jahu.

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 ruffi-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 tefkima hakkab. Pandakse siis leiwa labida pääle 8-naelased pätsid ja wormitakse märja kätega pikaks ja filedaks kattudeks ja küpsetakse niisama kui jämedat ruffileiba arwata poolteise tunniga walmis. On weel rasked siis lastakse weel natukene aega küpseda. Mida enam seda tainast klopitakse ja kastetakse seda parem saab leib.

225. Ruffi-püüli leib pärmiga.

5 toopi keewa wett kallatakse leiwaanuma sisse. Nüüd lisatakse sinna juurde: 5 naela ruffi-püüli jahu ja klopitakse puumõlaga kuni see kogu hästi walgeks lööb. Raputatakse sõrme pakune 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 ruffileiba sinna juurde. Teisel päewal klopitakse jälle 3—4 korda läbi, kolmandal päewal lisatakse sinna juurde: 10 kop. eest leotatud prespärmi, soola, peo täis köömlid, natukene riivitud tsitroni koort ja klopitakse jälle kätega kõwasti läbi, tüki aja pärast segatakse sinna juurde nii palju ruffipüüli jahu, et kaunis kõwa tainas saab. Kastetakse nüüd märja kätega, et hästi walgeks läheb ja käte küljest lahti lööb. Nüüd lastakse sooja koha pääl üles tefkida. Kõetakse nüüd leiwa ahi kuumaks, tõmmatakse sõed wälja ja pühitakse wihaga pörand hoolega puhtaks ja pannakse ahi tagast kinni. Tõstetakse 8-naelased tüfid leiwa labida pääle ja wormitakse märja kätega pikad filedad pätsid ja pistetakse ruttu ahju, pannakse ahju uks kinni ja lastakse arwata poolteise tunniga walmis küpseda. Kui ahjust wälja wõetakse siis õerutakse päält märjaks. Selle leiwa juurde wõib ka taina sisse segamise ajal 2 naela hääd siirupit ehk natukene wett lisada. See leiwa tainas peab hoolega klopitud ja kastetud saama.

226. Risu-leib. (Sepif).

Toop leigeks tehtud rööska piima, pool naela sulat wõid, soola ja 3 kop. eest prespärmi ehk teist pärmi pannakse kaussi

sisse 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 laua pääle, lõigatakse parajad tüki, tehakse märja kätega ilusad filedad pätsikesed, pannakse raswa ehk wõiga määritud saia plaadi pääle, tehakse päält weega segatud toore munaga kokku, lastakse weel natuke kerkida ja küpsetakse kuumas leiwa ahjus pruuniks ja küpsiks. Seda sööakse wõid pääle määrides kohwi juurde.

227. Nisuleib (Sepif) teist moodi.

5 toopi leiget wett pannakse leiwa anuma sisse ja segatakse niipalju nisu jahu sinna juurde, et wedelane tainas saab, lastakse päew otja sooja koha pääl kinni kaetult seista ja lisatakse sinna juurde soola, natukene peenikeseks tõugatud kardemoni 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 niisama kui eestütkis teist nisu-leiba. Seda sööakse soojalt ehk külmal wõiga.

228. Odra-leib (karasf).

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

229. Karasf riivitud kartohwliteist.

Toop puhast külma wett pannakse kausi sisse, riivitakse nüüd sinna sisse 2 toopi kooritud pestud tooreid kartohwliid. Kallatakse nüüd wesi ettewaatlikult, et tärklift ühes ei lähe ära ja lisatakse sinna juurde: toop rõõska ehk peti-piima, soola ja niipalju hääd odra jahu, et kaunis sitke tainas saab ja kastatakse hoolega läbi. Wormitakse nüüd wäikesed pätsikesed, pan-

naſſe wõiga määritud pannide pääle ja küpſetaffe kuumas leiva-
ahjus pruuniks ja küpſeks. Ahjuſt wälja wõttes wõib päält
ſula wõiga kaſta.

230. Saia küpſetamine.

2 toopi leigeks tehtud rööſka piima, pool naela ſula wõid,
5 kop. eest preſpärmi, natukene ſoola ja theeluſika täis kaneeli
pulbrit ſegataſſe kauſi ſees läbi. Liſataſſe nüüd niipalju ſooja
niſupüüli jahu ſinna juurde, et kaunis ſitke tainas ſaab.
Kaſtetaſſe nüüd kätega nii kaua, et kauſi ja käte küljeſt tainas
lahti lööb. Kaetaſſe ſiis walge rätikuga finni ja laſtaſſe ſooja
koha pääl üleſſe kerkida. Kallataſſe nüüd jahuga üle raputatud
laua pääle, lõigataſſe ſäält parajad taina tükid, wormitaffe
ilufad ſiledad pikerkuſed pöſſid, pannaſſe wõiga määritud pannide
pääle, määritaſſe päält toore munaga ja laſtaſſe weel kord
ſooja koha pääl üleſſe kerkida. Neid küpſetaſſe kaunis kuumas
ahjus pruuniks ja küpſeks. Ka wõib ſegamiſe ajal ſelle taina
juurde nael puhastatud ja peſtud roſinaid ning paar luſika täit
peenikeſt ſuhkrut liſada. Ka kuuma wee läbi kooritud ja pee-
nikeſeks lõigatud maguſad mandlid annawad ſaiale hää maitſe
ja wõib ka neid, kui ſai munaga kofku on määritud, natu-
kene 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 ſegataſſe kauſi ſees läbi, et wedel tainas
ſaab ja laſtaſſe ſooja koha pääl üleſſe kerkida. Pool naela
peenikeſt ſuhkrut õerutaſſe kauſi ſees 6 munaga wahule, liſataſſe
ſinna juurde: nael ſula wõid, ſoola, natukene kaneeli ja karde-
moni pulbrit, nael puhastatud roſinaid ehk korintifiſid, üks riwi-
tud ſitroni koor, toop ſooja piima, natukene peenikeſeks tambitud
ja napſi klaaſi täis piirituſe ehk konjakuga leotatud ſahwrani
ja ſee eel õpetatud pärmi tainas. Nüüd liſataſſe ſinna juurde:
niipalju ſooja niſupüüli jahu, et pehmlane tainas ſaab ja
kaſtetaſſe nii kaua, et käte ja kauſi küljeſt lahti lööb, kaetaſſe
walge rätikuga finni ja laſtaſſe ſooja koha pääl üleſſe kerkida.

Kallatakse jahuga üle raputatud lana pääle ja lõigatakse väiklasteks tükkideks. Wormitakse siis pilad kilsad saiad, pannakse wõiga määratud saia plaadi pääle, tehtakse päält toore klopitud munaga kokku, raputakse puhastatud ja tükkifesteks lõigatud magusaid mandlid ja natukene jämeda teralisk peenikest suhkrut üle ja küpsetakse kestmise kuumusega ahjus hele pruuniks ja küpsiks. Ahjust välja wõttes raputakse wähe peenikest suhkrut üle.

232. Sai² kohwi juurde.

Walmistakse täielikult niisugune tainas kui kollase saia juures sai õpetatud. Nüüd määratakse lai saiaplaat külma wõiga kokku, pandakse see tainas sinna pääle ja rullitakse poole tolli paksumelt üle kõige plaadi, lastakse weel wähe kerkida, ja määratakse toore munaga päält kokku. Raputakse nüüd sinna pääle peenikest suhkrut ja peenikeseks lõigatud puhastatud magusaid mandlid, ehk mandlite asemel kaneeli pulbrit, pritsitakse nüüd weel suurega jula wõid tilga kaupa kõige pääle ja küpsetakse kestmise kuumusega ahjus pruuniks ja küpsiks. Nüüd lõigatakse säält küljest wäikesed pikergused neljakandilised tükkikesed ja sööakse kohwi juurde. Kui soovitakse, et sai walge peab olema, siis ei lisata mitte jahwrani juurde.

233. Mandli ehk kaneeli saiad.

Toop sooja rööska piima, 5 kop. eest prespärmi ja niipalju hääd pisupüüli jahu segatakse kausi sees läbi, et wedelane tainas on ja lastakse sooja koha pääl ülesse kerkida. Pool naela suhkrut õrutakse 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 kuklid, siis paar lusika täit kaneeli pulbrit ja kui mandle kuklid siis weerand naela puhastatud ja peenikeseks lõigatud magusaid mandlid ja niipalju hääd pisupüüli jahu, et pehmlane tainas saab. Kastetakse nii kuu kättega, et käte ja kausi küljest lahti lööb, laotakse walge rätik üle ja lastakse sooja koha pääl ülesse kerkida. Kallatakse nüüd jahuga üle raputatud lana pääle, lõigatakse animuna suurused taina tükkid, weeretakse peo

wahel ümarguseks, pandakse wõiga määritud saia plaadi pääle ja lastakse sooja koha pääl weel kord ülesse kerkida. Tehakse nüüd päält toore munaga kokku, raputakse sinna üle; kui kaneeliga on tainas walmistatud siis kaneeli pulbrit ja kui mandliga, siis peenikeseks lõigatud puhastatud magusaid mandlid ja iga kuuli pääle sulat wõid ja suhkrut. Küpsetakse nüüd kuumas ahjus pruuniks ja küpsiks. Ka neid sööakse kohwi juurde.

234. Kõõmle saiad.

Walmistakse niisamasugune tainas kui kaneeli saia juures, aga ilma rosinadeta ja mandlideta. Nüüd weeretakse animuna juurused kullid, pandakse wõiga määritud panni pääle ja kui ülesse kerkiwad, siis määratakse toore munaga kokku, raputakse kõõmlid üle ja pistetakse iga kulli keskkohhta tükkilene wõid ja küpsetakse kuumas ahjus pruuniks ja küpsiks. Ahjust wälja wõttes määratakse wõiga.

235. Suur-kringel.

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

XIV. Sahwtid ja salatid.

236. Paks maasika ehk wabarna sahw.

4 klaasi wett, 10 klaasi suhkrut pandakse sahwiti 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 kaua wahtu ära wõttes wäikese tule pääl, et marjad terweks jääwad ning enam wahtu pääle ei tule. Ümber ei tohi segada, siis lähewad

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

237. Wabarna jahwt jõstratega.

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

238. Paks jõstramarja jahwt.

3 klaasist weest ja 12 klaasist suhkrust keedetakse jahwti katla sees weniw siirup. Lisatakse nüüd sinna juurde: 13 klaasi hoolega puhastatud wärskaid punasid ehk muste jõsraid 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 purkide sisse. Kinni panek ja hoidmine on nii kui paksu maasika jahwti juures sai õpetatud.

239. Paks tikerberi ehk kirsimarja jahwt.

5 klaasi wett ja 15 klaasi suhkrut pandakse jahwti katlaga tulele ja keedetakse weniw siirup. Nüüd lisatakse sinna juurde: 10 klaasi poolwalmid tikerberi marju, millel seemned pilpaga wälja on uuristatud, ehk 12 klaasi kirsi marju, millel 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 purkide sisse. Kinnipanek ja hoidmine on nii kui paksu maasika jahwti juures sai õpetatud.

240. Selge jahwt punastest lõstratest.

10 toopi punaseid lõstraid pandakse poole tööbi weega jahwti katla sisse ja keedetakse ümber segades tuel nii kaua, et marjad hästi pudrul. Kallatakse nüüd kõigega walge tihke linase riide pääle ehk koti sisse ja lastakse wedelik kõik kauksi sisse nõrguda. Nüüd mõõdetakse see wedelik õlle klaasiga jahwti katla sisse ja lisatakse niisama palju klaasijid suhkrut sinna juurde. Keedetakse nüüd nii kaua wahtu ära wõttes, et hästi weniw siirup keeb. Kallatakse klaas-purkide sisse ja kui külmaks läheb, siis pandakse waha paberi rattad pääle ja seotakse 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 pigistakse puu-nuiaga suure waabatud poti sees katki. Pandakse nüüd potiga teise raud anuma sisse, kus sooja wett sees on ja lastakse sooja koha pääl, arwata 30 tundi seista, nii et marjad kokku tõmbawad. Kallatakse nüüd tihke linase koti sisse ja lastakse wedelik puhta kauksi 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 kauksi sees ära jahtub, kallatakse pakku puhtaks pestud pudelite sisse, lüüakse kõwad korgid pääle ja tehakse kaela otjad sula kirja lakiga kinni. Hoidmine külmäs 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 kauksi sisse nõrguda. Mõõdetakse nüüd klaasiga jahwti katla sisse ja lisatakse niisama palju klaasijid peenikest suhkrut juurde ja keedetakse wahtu ära wõttes, et hästi pakks weniw siirup keeb. Kallatakse klaas purkide sisse ja kui külmaks läheb ja ära tardub, siis pandakse waha-paberi rattad

päale ja seotakse päält waha-paberiga finni. Hoidmine kuiwas jahedas kohas. See õunapaks õerutakse läbi jõhwsõela, pandakse kastruli sisse, lisatakse tublisti suhkrut juurde, keedetakse läbi ja pruugitakse jahwti asemel kookide juurde. See ei seisa kaua.

243. Suna = ehk tiferberi = marja puder. 3 toopi kooritud ja libludeks lõigatud hapu õunu ehk 3 toopi puhtaid walmid punaseid tiferber-marju, pool toopi wett ja 2 toopi peenikest suhkrut pandakse tinutatud kastruli sisse ja keedetakse wäikese tule pääl ümbersegades pehmeks pudruks. Õerutakse nüüd läbi suure jõhwsõela kausi sisse, nii et aga seemned sõela päale jääwad. Pandakse kastruli 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 päale ja seotakse päält waha paberiga finni. Hoitakse kuiwas jahedas kohas.

244. Mustikate keetmine talweks. 10 toopi puhastatud mustik-marju ja tüükene kaneeli pandakse jahwti katlaga tulele ja keedetakse ümber segades nii kaua kuni paks 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 tüükene puu-willu, lüüakse korgid päale ja tehakse kaela otsad sulala kirja laki ehk waiguga 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 tüükene kaneeli pandakse kastruli ehk jahwti 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 katti ei lähe. Pandakse waabatud pottide ehk klaaspurdide sisse, kui ära jahtub siis pandakse waha paberi rattad päale, seotakse walge lappidega päält finni ja hoitakse kuiwas jahedas kohas. Õunade asemel võib ka puhastatud libludeks lõigatud kürbist ehk pirniisid wõtta. 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 puhas wesi üle, pandakse lauakene pääle, seotakse riidega päält kinni ja hoitakse jahedas kohas. Meist keedetakse siis niisamati sahwti kui eespool sai õpetatud, ehk segatakse juhkrut juurde ja pruugitakse jalatiks.

246. Ploomid salatiks. Waabatud pott pandakse ilusaid kollaseid ehk siniseid ploomisid täis. Keedetakse siis niipalju ätikat, et üle nende ploomide tuleb, tüfikene kaneeli, mõne nelgi ja niipalju juhkruga ülesse, et iga toobi ätika pääle 2 naela juhkrut tuleb ja kallatakse kuumalt üle nende ploomide, 3 päewa pärast kallatakse ätik kastruli tagasi, lisatakse natukene juhkrut ja ätika-ekstrakti juurde, keedetakse ülesse ja kallatakse kui jahtunud, üle nende ploomide. Pandakse wäikene taldref nende marjade pääle ja seotakse pott paksu paberiga kinni. Hoitakse kuiwa jaheda koha pääl. Riimoodi wõib ka kirsi marju salatiks teeta.

247. Kuremarjade hoidmine. Need marjad pandakse kindla puhta anuma sisse ja walatakse külma wett niipalju pääle, et marjad kaetud. Seatakse nüüd puhtad lauakesed ja kerge wajutus pääle, ja hoitakse jahedas keldris. Meist wõib hädä soosti, kisselli ehk limonadi walmistada. Ehk neid tambitakse katti, lastakse wedelik läbi puhta walge rätiku kausi sisse. Kallatakse puhtaks pestud pudelite sisse, lüüakse korgid pääle ja tehakse kaela otsad jula kirja latiga kinni. Nii wõib ka punase sõstra wedelikku pudelite sees hoida.

248. Pirnid juhkru siirupi sees. Pirnid kooritakse ära, lõigatakse lõhti, uuristakse seemned wälja, keedetakse arwata 10 minutit weega ja pandakse sõela pääle kuiwaks nõrguma. Selle wahel pääl keedetakse weest ja tükkjuhkrust weniw siirup, pandakse need pirnid sinna sisse ja lastakse mõni minut keeda, kallatakse nüüd purgi ehk waabatud poti sisse ja lastakse kinniseotult arwata nädal seista. Siis kallatakse leem kastruli tagasi, lisatakse natukene juhkrut juurde, keedetakse läbi ja kallatakse üle nende pirnide. Nii wõib weel kord seda leent uuesti teeta. Kui külmaks on läinud, siis pandakse taldref nende pirnide pääle ja

seotakse päält paksu paberiga ja nõõriga kinni. Niimoodi wõib ka magusaid õunasiid siirupi sisse keeta, hapud lähewad katki.

249. Sibula-salatid. Dige wäikesed sibulad pandakse mõneks minutiks kuuma wee sisse, kooritakse ära, keedetakse paar minutit soolaweega, kurnatakse sõela pääl kuivaks ja pandakse waabatud poti ehk klaaspurgi sisse. Nüüd keedetakse paras jagu ätikat, näpu täis soola, mõne pipra tera, tüükifene ingweri ja paari loorberlehega ülesse ja kallatakse pool jahedalt üle nende sibulate, siis pannakse lauakene pääle ja seotakse paksu paberi ehk walge riidega päält kinni. Ka särlottisid wõib nii moodi salatiks keeta. Suured sibulad kooritakse ära, lõigatakse ratta moodi siiwideks, 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 prowangjer õli ehk paar lusika täit haput koort. Segatakse nüüd need sibulad sinna juurde.

250. Kapsta-salatid. Punase kapsta pää puhastakse, pestakse ja järwitakse peenikeseteks narmasteks, keedetakse paar minutid soola weega, lastakse sõela pääl kuivaks nõrguda ja pandakse kausi sisse. Segatakse nüüd sinna juurde: mao järele ätikat, peenikest suhkru ja natukene peenikest pipart ja lastakse külmaks minna. Lillekapsta pää lõigatakse wäikeste õiekestega kaupa, pestakse puhtaks, keedetakse soola weega paar minutid, lastakse sõela pääl kuivaks nõrguda ja pandakse potikesse ehk klaas purgi sisse. Keedetakse nüüd paras jagu ätikat mõne pipra tera, paari loorberlehe ja tüükifene ingweriga üles ja kallatakse jahedalt üle nende kapsaste. Kui külm siis seotakse waha paberiga päält kinni. Hapud särwkapstad pandakse kausi sisse ja segatakse sinna juurde: mao järele ätikat, peenikest suhkru, natukene peenikest pipart ja kui on siis ka wähe prowangjer-õli. Seda salatit pruugitakse restitud ja praetud kalade ja restitud liha söökide juurde.

251. Seene-salatid. Soolatud seened leotakse weega magedaks, lõigatakse peenikeseteks narmasteks, pandakse kausi sisse ja segatakse sinna juurde: mao järele ätikat, peenikest pipart, libludeks lõigatud kooritud sibulat ja kui on siis wähe prowangjer-õli. Pätad, shampignonid, kuke seened, jalati seenekesed

puhastatse hoolega, pestakse puhtaks, kui suured on, lõigatakse parajaks tükkideks, keedetakse soolaveega mõni minut, lastakse sõela pääl kuiwaks nõrguda ja pandakse waabatud poti ehk klaaspurkide sisse. Nüüd keedetakse 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 taldrel seente pääle ja seotakse päält pott paksu paberi ehk walge riidega finni.

252. Türgi-õa-kauna salatid. Noored roheliised Türgi-õa kaunad lõigatakse wäikesteks, tükkideks, pestakse puhtaks, keedetakse soolaveega pehmeks, lastakse sõela pääl wefi ära nõrguda ja pandakse kausi sisse. Segatakse nüüd sinna juurde: mao järel ätitat, peenikest pipart, ja natukene prowangser-õli. Ka wõib hapu toort soowi järele selle salati juurde õli asemel liisada. Ehk wõetakse noored Türgi-, pekk-, ehk pärl-õa kaunad, lõigatakse otjad ära, tõmmatakse kiud mõlemalt poolt maha, keedetakse paar minutid soola weega, lastakse wefi läbi sõela ära nõrguda, ja pandakse waabatud poti ehk klaaspurkide sisse. Nüüd keedetakse 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 paksu paberiga, ehk walge riidega päält finni. See salat hoitakse talweks kuiwas jahedas kohas.

253. Sega-salat. (Mixed pikles). 5 suurt selleriid keedetakse wähe, et wintskeks jääwad, kooritakse ära, ja lõigatakse jäpilise noaga wäikesteks siivideks. 2 naela õige noori Türgi-õa kaunu lõigatakse keskelt pooleks, kiud tõmmatakse külje päält ära, keedetakse paar minutid soola weega ja kallatakse sõela pääle. Toop õige wäikesi porgandisi kooritakse ära, lõigatakse jäpilise noaga ilusateks tükkideks ja keedetakse paar minutit soola weega ja kallatakse sõela. 5 ilusat lille-kapsta pääd lõigatakse õie-kaupa wäikesteks tükkideks, pestakse puhtaks ja kupaatakse paar minutit soola weega, et hästi wintskeks jääwad, ja kallatakse sõela. 3 toopi hästi wäikesi suurde oatera suurusi gurkišid leotakse 2 päewa kange soolwee sees, ja kallatakse sõela. 2 toopi õige wäikesi tikerberi marja suurused sibulaid pandakse kausi sisse, kallatakse keewa

wett üle, kooritakse puhtaks, kupaatakse õige wähe soola weega, ja kallatakse sõela sisse. Nii kui sibulaid wõib ja pool toopi särlottifid wõtta puhastada ja kupaatada. Toop õige wäikesi seeni, päkksid, shampignonifid, ehk salatiseeni puhastakse hoolega, pestakse puhtaks, kupaatatakse mõni minut soola weega ja lastakse sõela pääl kuiwaks nõrguda. Nüüd pandakse need asjad kõit segi suure kausi sisse ja sinna üle walatakse nõrka ülesse keedetud ätikat kuumalt. Ühe nädali pärast kallatakse see kraam suure sõela sisse ja lastakse kuiwaks nõrguda. Siis pandakse neid suure waabatud poti sisse ja sinna waele raputakse natukene walgeid pipra terasid, puhastatud ja peenikeseks lõigatud mädarõigast, paar loorberlehte, paar Türgi-pipra kauna, pool toopi wärskaid kressi seemneid, sinepi terakesi ja paar tüükifest ingweri. Nüüd keedetakse tarwilik jagu hästi kanget ätikat näputäis soolaga ülesse ja kui ära jahtub siis kallatakse üle nende asjade. Kui külmaks lähneb siis pandakse puhast lauakene pääle ja seatakse kaas pääle ehk seotakse pakku paberiga finni. Seda pruugitakse salatiks ja ehtimiseks külma liha, ja kala roogade juurde. Seda salatid peab ettevaatlikult walmistama, et kõit asjad terweks jääwad, ja mitte wäga pehmeks ei kee.

254. Kurbise salat. Ilus wälja kasunud kurbis kooritakse ära, sisemine pehme seemne jagu lõigatakse maha, päris liha lõigatakse wäikesteks nelja kandilisteks tüükifesteks. Nüüd aetakse paras jagu ätikat puhta katla sees keema, tehakse suhkruga magusaks, lisatakse paar tüükifest kaneeli, mõni nell ja need kurbise tüükid, kui puhtaks pestud, sinna juurde ja keedetakse arwata weerand tundi. Kui kaua keewad siis lähewad katti. Nüüd kallatakse waabatud poti sisse, pandakse taldref pääle ja lastakse külmaks minna. Neid hoitakse jahedas kohas. Waha paberiga koidetakse päält finni. — Terwed wälja kasunud kurbised pandakse kuiwa jaheda koha pääle, kus pehme riie alla seatakse. Nii moodi seisawad talwe otja ja wõib neist ka talwel eesõpetuse järele salatit teeta, ehk ka suppi nii kui suppid jaoškonnas sai õpetatud.

255. Peedi-salat. Keskmised, hästi punased peedid keedetakse pehmeks, kooritakse ära, lõigatakse õhukesteks siiwideks ja pandakse waabatud poti sisse. Nüüd tehakse tarwilik jagu

ätikatjuhkruga magusaks, lisatakse natukene köömlid juurde, keedetakse üles ja kallatakse kuumalt üle peetide. See teeb peetidele ilusa punase värvi ja ka magu on parem kui toore ätikaga. Kui külm siis seotakse päält paberiga finni. Seda salatit võib ka talvel teeta, sest et ka siis peetisid saada on.

256. Hapu gurfide sisse tegemine. Tarwilik jagu ilusaid rohelisti keskmise suurusega sügise gurfisid pestakse puhtaks. Võetakse nüüd paras hästi kindel ja hoolega puhastatud puuanum ehk weini waadikene, raputakse sinna põhja pääle pestud mustasõstra lehti, katti lõigatud tilli warssi, puhastatud ja peenikeseks lõigatud mädarõigast ja sinna pääle kord gurfisid, külg küljega koos, nüüd jälle lehti ja gurfisid, seni kui kõik sees on. Võetakse 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 lauakesed ja kerge wajutus pääle ja hoitakse jahedas keldris. Kui neid waadist võetakse siis ikka korra kaupa. Balju segamine teeb gurgid halvaks. Kui on siis võib ka parberitfi lehti ja feinsteini nende gurfide waele raputada. Ka panewad mõned ilusaid hapu õunafid, gurfidega segi hapnema.

257. Wärsked ätika gurgid ja gurgi salat. Suur waabatud pott pandakse ilusaid rohelisti pestud gurfisid täis, sinna waele raputakse mustasõstra ja tilli lehti. Nüüd keedetakse tarwilik jagu nõrka ätikat paraja soolaga üles ja kallatakse kuumalt üle nende gurfide. Seatakse nüüd taldrek pääle ning kui parajad hapud siis pruugitakse. Ehk kooritakse tarwilik jagu wärskeid 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 hapu koort. Ka maitseb nii moodi hää, kui selle salati juurde pestud tükkideks 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 juhkrut, peenikeseks lõigatud tilli lehti, natukene prowangser-õli ehk õli asemel hapu

koort ja õige wähe soola. Ka wõib kooritud ja libludeks lõigatud wärskleid gurkišid 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 murulauku, natukene prowangser-õli ehk õli asemel hapu koort. Ka wõib paar kooritud ja siiwideks lõigatud hapu gurki selle salati juurde segada. Mõned lišawad ka selle salati juurde puhastatud ja narmasteks lõigatud heeringa liha ehk peenikeseks lõigatud ja restitud šeaſinki.

XV. Mitmed tarwilikud õpetused.

260. Šärwkapšta sisse tegemine. Tarwilik jagu iluſaid kõwasid kapšta päid puhastakse rohelistest lehtedest, lõigatakse pooleks, uuristakse juurikad wälja ja siis riivitakse neid kapšta riivi pääl pikaks peenikesteks narmasteks. Nüüd määratakse kindel ja puhtaks pestud puu anuma põhi jämeda leiwa tainaga kofku, pandakse kord puhtaid walgeid kapšta lehti sinna pääle ja siis kaunis pakſult neid riivitud kapštaid. Segatakse nüüd sinna juurde: soola, natukene kõömlid ja kui soovitakse siis mõni kuremari ehk kooritud ja libludeks lõigatud hapu šuwe õunasid. Lišutatakse nüüd puhta šuure puunuiaga nii kaua kuni weſi pääle tuleb. Nüüd pannakse jälle kapštaid, soola, teist kraami ja lišutatakse weſi wälja, ja nii edasi kuni kõik anuma sees on. Pannakse nüüd kord walgeid kapšta lehti pääle ja sinna üle walge linane riie, siis puhtad lauad ja kõige wiimaks kiwi wajutuseks. Siis lastakse neid šoojema koha pääl hapuks minna ja wiiaſe nüüd neid külma koha pääle. Kui ka need kapštad külmetawad ſee ei tee wiga. Neist keedetakse maitšewat šuppi ja pakšu kapštaid ja tehakse ſalatid.

261. Šürgi ubade šoolamine. Tarwilik jagu noortel Šürgioa kaunadel lõigatakse otšad ära, tõmmatakse kiud külgede päält ära ja lõigatakse neid siis põiki otšast peenikesteks

narmasteks. Segatakse nüüd sinna juurde tublisti soola, pannakse siis puhta walge linase koti sisse ja kõige kotiga hoolega puhatakse pestud puu anuma sisse, wõib ka ilma kotita panna. Nüüd seatakse parajad puhtad lauakesed pääle ja laudade pääle kaunis raske kiwi wajutuseks, et wesi üle tuleb. Hoitakse külma kuiwa koha pääl feldris.

262. Kuiwatatud õunad, ploomid ja pirnid.

Õunad hapud suwedunad kooritakse ära, lõigatakse risti otsast õhukesteks ratasteks ehk pikuti ilusateks siiwideks, uuristakse 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, õhukeselt laiali ja kuiwatatakse leiwa ahjus, kust leib wälja on wõetud, krõbedaks kuiwaks. Neid hoitakse walge linase kotikese sees, ehk klaas purgiga, mis päält riidega finni tuleb siduda, hästi kuiwa koha pääl. — Keskmiised pirnid kooritakse ära, lõigatakse neljaks lõhki, uuristatakse seemned wälja, keedetakse mõni minut weega, lastakse wesi sõela pääl ära nõrguda ja kuiwatatakse siis niisama kui õunasid, esiti päewa käes ja siis ahjus. Wõlematest keedetakse magust suppi ja kompotti. Ploomi marjad lastakse paar minutit kuuma wee sees seista, lastakse sõela päält ära nõrguda ja kuiwatatakse niisama kui õunasid päewa käes ja ahjus hoolega kuiwaks. Ka neid pruugitakse kompoti ja supi juurde, nii kui eespool on õpetatud.

263. Kuiwatatud erned ehk Türgioad.

Tarwilik jagu hästi noori rohelisti marow-erneid puhastatakse lestadest wälja, kupatakse wahet keewa weega, kallatakse sõela pääle ja lastakse kuiwaks nõrguda. Pandakse nüüd laia plaatide pääle, kus walge paber all on, õige õhukeselt laiali ja kuiwatatakse leiwaahjus, kust leib wälja on wõetud, wahet 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 pikkadeks narmasteks, kupatakse paar minutit 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 suhtrut ja näpu täis nisupüüli jahu tummiks ja lastakse weel läbi keeda.

264. Sigurid kuiwatada. Sügisel kui sigurid maa sees wälja wõetakse, pestakse neid weega puhtaks, kaabitakse must koor maha, pestakse weel kord ja lõigatakse neid wäikes-teks ihe suurusteks raasukesteks, muidu lähewad põletamise ajal wäikesed tükid mustaks ja suuremad jääwad tooreks. Nüüd pandakse walge riie ehk paber plekk plaatide pääle ja seatakse figuri juurde kaunis õhukeselt sinna pääle laiali ja kuiwatatakse pääle leiwa küpsetamise ahjus ümber segades hästi kuivaks. Kui ihe korraga kuivaks ei saa, siis tuleb weel teine kord ahju kütta ja edasi kuiwatada.

265. Sinkide soolamine. Restmise juurusega sea singid lastakse mõni tund külma wee sees liguneda, wõetakse nüüd wälja, õerutakse hästi peenikesse salpeetriga kokku. Nüüd wõetakse nii lai puuanum, et kolm sinki 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 sinkisid, salpeetert ja soola juu, kuni kõik anumast 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 wõib ka teist sealiha sisse soolata, aga see ei pruugi nii kaua soolduda ja ka salpeetrit, kui soowitakse ei pruugi juurde lisada. Sea külge tükid maitsewad ka suitsutult hääd.

266. Elaja liha ehk keelte soolamine. Wõetakse elaja tagumise kintsu pehme liha, lõigatakse pikuti liha jooni, mitmeks tükiks, pestakse puhtaks ja riwitakse peenikesse salpeetriga kokku. Wõetakse nüüd paras kindel puhtaks pestud puuanum, 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 anumast on. Kui nii 4 päewa sooldunud on, siis tehakse kange soolwett üle, pandakse puhtad lauad ja kiwi wajutuseks pääle ja lastakse 2—3 nädalit soolduda. Siis pandakse keewa wett pääle walades kastruliga tulele ja keedetakse pehmeks. Seda

liha söödatse kuumalt ehk külmalt. — Glaja keeled pestakse puhtaks, lõigatakse kumbagi külje pääle noaga väikene lõhekene, riivitakse siis jalpeetriga kokku. Soolamine ja keetmine nii kui soola lihagi. Söödatse 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 prõgisevad ja päält tõmmukas pruunid ja seeft hele pruunid on. Kallatakse nüüd laia liua pääle, kaetakse rätiga kinni, ja kui ära jahtuvad siis jahwatakse kohwi westis peeniseks. Neid hoitakse kindla kaanega plekk toosi sees. Kuivad figurid pandakse põletuse panni sisse ja praetakse väiklase tule pääl ümber weeredes, et päält mustjad pruunid ja seeft hele pruunid on. Meile võib ka põletamise ajal tükitene wõid juurde lisada. Lastakse siis kauft sees ära jahtuda ja jahwatakse kohwi westis peeniseks. 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. Wõetakse ka 2 naela figurid ja 1 nael kohwi.

268. Kartohwli-jahu walmistamine. Tarwilik jagu juuri walgeid kartohwliid kooritakse hoolega puhtaks, pestakse paari külma wee läbi puhtaks ja kolmanda sisse jäetakse seisma. Nüüd kallatakse puhta puuanuma sisse natukene külma puhast wett, seatakse puhas lauakene sinna sisse püsti ja laua pääle riiv, siis riivitakse need kartohwliid jäl pääl niimoodi ära, et kartohwli puru kohe külma wee sisse jookseb, muidu läheb kohe pruuniks. Kui kõif riiwitud on, siis segatakse weel rohkem külma wett juurde, kallatakse kõigega puhta walge koti sisse ja pigistakse wedelik teise puhta anuma sisse, nii et kartohwli puru kotti jääb. Nüüd lastakse nii kaua seista, et tärkliis põhja kogub, kallatakse wesi ettewaatlikult, et tärkliis ühes ei lähe, päält ära, kallatakse uus puhas wesi pääle ja lastakse jälle tärkliis põhja koguda. Kallatakse wesi tajakest ära ja jahu pandakse walge puhta riidega niisugusesse kohta kuivama, kus mitte tolmu pääle ei lähe. Kui kuiv on, siis

hoitakse paberi koti sees, ehk klaas purgi sees, mida päält kinni peab siduma.

269. Sinepi valmistamine. 1 nael hääd sinepi jahu õerutakse läbi sõreda sõela kausi sisse ja klopitakse nii palju kuuma wett ehk rammuleent sinna juurde, et pakks puder on. Kui nii mõni tund seisnud on siis segatakse weel sinna juurde: natukene soola, peenikest suhkrut, ja nii palju ätikat, et wedelane puder saab. 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 segawad ka sinepi juurde weel prowangser-õli ja natukene sitroni sahwti. Sinepit pruugitakse liha ja kala söödide juurde.

270. Riiv-saia valmistamine. Selle jaoks lõigatakse üks köik misjagune ilma suhkruga ja württsita saia õhukesteks siiwideks ja kuiwatatakse ahjus saia plaadi pääl hästi kuiwaks, aga mitte pruuniks. Tambatakse nüüd uhmre sees ehk rullitakse laua pääl piruki rulliga peenikeseks ehk riivitatakse riivi pääl ära. Pärast sõelutakse läbi õreda sõela ehk läbi ankudega plekk sõela. Pandakse kaanega plekk toosi sisse ja hoitakse kuiwas kohas. Seda pruugitakse eespool õpetatud juhatusete järele.

271. Kala marja soolamine. (Caviar). Lastakse täiesti wälja kasunud kala mari kausi sisse wälja jooksta, kallatakse keewa wett pääle, segatakse wippliga läbi, kallatakse sõhwõela pääle, korjatakse köik nirmed wälja, pandakse kausi sisse tagasi, segatakse wähe soola ja peenikest pipart juurde ja kui külmaks läheb siis sõõdakse saiaga, kuhu ka peenikeseks lõigatud sibulat juurde wõetakse. Kõige parem on peenikese teraline purika mari ja suure kollase teraline lõhekala mari. Wust kawiar, mis poobides müüdatse tuleb Wenemaalt ja valmistatakse jeda asfetriina, sterleti ja hauseni marjadest. Seda sõõdakse saiaga ja Wene pannkoofide (blini) juurde. See maitseb küll väga hääd aga on kallis.

272. Liawilja ja puu-wilja hoidmine. Selle riidel wõetakse juured lehed ära, nii et aga kuulme lehed järele jääwad. Siis seatakse neid nii wiisi kuiwa jahedassee keldri liiwa

fisse, et päälsed ülesse poole tulewad ja juured ise üleni kuiwa liiwa sees on, ühe teise kõrwale. — Peterjelidel wõetakse ka suured lehed ära ja pandakse niisama moodi kui jelleriid liiwa fisse. — Burodel lõigatakse latwa otsad ära ja pandakse ka ühe teise kõrwale liiwa fisse. — Peedid, porgandid, naerid, kaalid ja mädarõikad pandakse kuhjakeste kaupa kuiwa jaheda keldri põrmanda pääle, ja sinna wahese ja pääle hästi tublisti kuiwa liiwa, nii et üleni liiwa sees on. — Wärske kapsta ja lillekapsta pääd wõetakse kõige juurtega maa seest wälja ja pandakse neid nii keldri liiwa fisse juured alla poole, et pääd mitte üheteise külge ei puudu. — Sibulad tõmmatakse wõrgust kotiga kuiwa jahedasse sahwi ülesse, kus neid wahese pääl läbi liigutakse ja mädanema läinud wälja korjatakse. — Dunad, kõige paremad on hapud kõwad talwe dunad, wõetakse redeli päält käega puu otsast maha ja pandakse neid kuiwa jaheda keldri laudade pääle, kus pikad kuiwad õled alla pandakse, üks teise kõrwale seisma. Kui mõni halwaks läheb, siis wõetakse ära. — Ka pirnifid wõib nii moodi kaunis kaua hoida. Peterjeli lehed seotakse kimbukestesse, kuiwatatakse soojas kõõgis krõbedaks, õrutatakse peenikeseks, pandakse purki ja seotakse päält paberiga kinni.

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 õrutatakse laia waha tüügiga ruttu seda paberit mööda, nii et kõik üleni wahaga koos on. Seda paberit pruugitakse sahwtide ja muude asjade kinni kõitmiseks.

XIV. Jookisid walmistada.

274. Kohwi feetmine. 3 toopi wett aetakse kohwi masina sees jütega keema. Nüüd pandakse kohwi koti fisse 10 theelusika täit kohwi jahu ja 4 theelusika täit figuri-jahu. Pandakse nüüd kotiga masina fisse ja keedetakse seda keema wett läbi kohwi-jahu ümber walades, mõni minut. Siis kallatakse tasfide fisse ja joodakse rõõsa koore ja juhkruga. Wärske sai ja wõi antakse juurde. Ka wärskelt küpsetatud nisu, odra ehk rukki-

leib maitseb, wõid pääle määrides, kohwi kõrwal hää. Maitse järele wõib kohwi nõrgemat ja kangemat teeta.

275. Theewesi. Hästi puhas 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 keema wett pääle 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 keema wett juurde. Theewesi peab fullakarwa selge olema, ja ei tohi mitte raswase ehk musta kastruli sees selle tarwis wett teeta. Theed juuakse suhkruga, ka wõib rööska koort ehk tsitroni jahwti juurde lisada. Ka marja jahwtiga juues maitseb wäga hää. Theewee juurde antakse kookisid, magusaid saiaid ehk teist saia wõiga.

276. Sokuladi keetmine. 6 muna kollast, 2 terwet muna, 2 tahwliid riivitud sokuladi ja weerand naela peenikest suhkrut õerutakse kausi sees wahule. Selle wahu pääl lastakse 2 toopi hääd rööska piima kastruli sees tulel ümber liigutades keema minna ja kallatakse ümber segamise all selle teise kraami juurde kausi ja siis jälle kastruli sisse tagasi. Nüüd keedetakse puuwispliga kõwasti kloppides, et hästi wahul ja tummiline on, aga mitte keema lasta, siis tõmbab kokku. Nüüd kallatakse tasfide sisse ja antakse kuumalt lauale. Sinna juurde antakse biskwiit-koogid ehk hääd suhkrusaiad. Mõned keedawad kakao pulbrist sokuladi. Sokuladi asemel wõetakse siis 10 theelusika täit kakao pulbrit.

277. Kuum marjawiin. Pudal punast marja wiina korten wett, 5 supi lusika täit peenikest suhkrut, tüükene kaneeli ja mõni neli pandakse hästi puhta tinutatud kastruliga 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 portweini wõtta ja ka paar siirwikest tsitroni keetmise ajal juurde lisada.

278. Sooja õlle keetmine. 2 pudelit hääd pudeliõlut aetakse puhta tinutatud kastruli sees keema. Selle wahu

pääl klopitakse 6 muna kollast weerand naela juhtruga kaufi sees wahule, kallatakse see keew õlu segamise all sinna juurde ja siis jälle kastruli sisse tagasi ja keedetakse puuwispliga klopides, et hästi wahul ja tummiline on, aga mitte keema lasta, siis tõmbab kofku. Keemise ajal lisatakse weel tüfikene ingweri ja kaneeli juurde. Seda juuakse kuumalt kui kõha on.

279. Tsitroni limonad. Toobi külma wee sisse pigistakse läbi walge riide jahwt 3 tsitronist, siis segatakse weel sinna juurde weerand naela peenikest juhtrut. Eht tuuakse 15 kop. eest tsitroni soola rohu poodist, sulatakse kahe toobi külma wee sees ära, tehakse juhtruga magusaks ja joodakse klaasidega.

280. Limonad marja jahwtist. Wõetakse tarwilik jagu ture eht wabarna marja jahwti, segatakse külma wett juurde, tehakse juhtruga magusaks ja joodakse klaaside sees.

281. Musta sõstra wiin. 2 toopi puhtaks pestud muste sõstraid, 4 naela peenikeseks rainutud tüft-juhtrut, toop wett ja kolm toopi piiritust pandakse suure pudeli sisse, raputakse läbi ja lastakse 2 kuud keldris seista. Selle wahel pääl segatakse weel 4 korda läbi. Gunne pruukimist lastakse läbi furnpaberi eht walge hästi puhta ja tihke linase rätiku.

282. Saari (kalja) walmistamine. 20 naela linnaste jahust ja 5 naela ruffi jahust ja weest walmistakse leiwa anuma sees fitte tainas. Wormitakse nüüd õhukesed pätjid, küpsetakse kaunis kuumas leiwa ahjus küpses ja hästi pruuniks, ning murtakse wäikesteks tükkideks. Wõetakse nüüd nii suur jalgadega, sügaw, hästi hoolega puhastatud puuanum, et weerand neist leiwa tükkidest täis saab. Pandakse sinna põhja ristamesti puhtad puutükid, siis weel peenemad puu pilpad, sinna pääle hää kord pestud pikki õlgi, siis õlge pääle paar puu kepikest kõwasti, et õled pärast üles ei kerti ja kõige wiimaks see tükkideks murtud leib. Keedetakse nüüd niipalju puhast wett, et see anum täis saab, ülesse ja kallatakse kuumalt pääle, kaetakse kaanega kinni ja lastakse hapneda. Saari päewa pärast on walmis. Allpool õlgi anuma ääre sees veab auk olema, jäl ees puust eht tinast kraan, wälja lastmiseks. Kui on, siis wõib ka pom-

merantji ehk tsitroni koort paar tükkifest juurde lisada, see annab hääd magu. Ka wõib jämeda leiba tükkidest niimoodi taari walmistada.

283. Mõdud. Kewadelt, kui kased mahla jooksewad, siis korjatakse 20 toopi mahla, pandakse puhta waadikese sisse, lisatakse sinna juurde mõni tükkine jämedat leiba, paar siiwideks lõigatud tsitroni ehk nael kuiwatatud pihlaka marju ja nael pestud rosinaid. Lastakse siis sooja koha pääl hapuks käärida, kurnatakse läbi tihke walge rätiku puhta anuma sisse, tehakse suhkruga ehk meega magusaks, täidetakse pestud ja kuiwatatud pudelite sisse, lüüakse korgid pääle, seotakse nõbriga kinni, tehakse kaela otsad sula laki ehk waiguga kindlaks ja hoitakse paar nädalat külmas keldris, siis on walmis. — 10 toopi puhast keedetud wett, 2 nael 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-sõstra marju ehk kooritud hapu õuna keedetakse 10 toopi weega ülesse ja lastakse sooja koha pääl ülesse käärida, kurnatakse läbi puhta walge ja hästi tihke linase riide, lisatakse weel keedetud puhast wett aru järel juurde, tehakse suhkruga magusaks, kallatakse puhtaks pestud pudelite sisse, lõõdakse korgid pääle, seotakse nõbriga kinni, tehakse sula lakiga kindlaks ja lastakse mõni päew külma koha pääl seista, junaatse kui janu on.

XVII. Tila.

284. Seebi-keetmine. Et söögi keetmise juures mitmet moodi raswa järele jääb, mis mitte pruukida ei wõi. Mii kui supi waht, mis päält ära wõetakse, krõmlid mis raswa julatamisest järele jääwad ja niisama ka halwaks läinud raswa ja liha raasukesed, siis ei pruugi neid mitte ära wijata, waid

veab kofkuforjama, milleft seepi wõib teeta. Seepi teedetakse järgmist moodi: Selle jaots on suur pada ehk katel tarwis, pandakse nüüd sinna fisse: 30 naela raswa, 3 pange wett, 6 naela seebi-kiwi ja 8 naela seebi-waiku. Kui teema lähleb, siis lastakse õige wäikese tule pääl arwata 3 tundi teeda, sest kui suur tuli on, siis tühib üle teema. Lisatakse nüüd weel sinna juurde: 8 naela soola ja lastakse weel pool tundi teeda. Kallatakse siis läbi niine ehk traatsõela laia puu anuma fisse ja lastakse nii kaua seista, et hästi külmaks on läinud, lõigatakse siis õhukese noaga parajad pikad seebi tükid ja lastakse õhulise koha pääl ära kuiwada. Pehme pära, mis seebist anumasse järele jääb kufhutakse mugel ja on hää põranda, laudade ja puu anumate küürimise juures pruufida.

285. Wäikesed juhatused. Juukse määret walmistakse järgmiselt: Nael elaja fondi üdi sulatakse ära, lastakse läbi sõela kausikese fisse ja kui ära jahtub, siis õrutakse lusilaga nii kaua, et hästi walge ja jalwi taoline on, jegatakse sinna jekka napsi klaasi täis konjakut ja mõni till pergamottõli, seda saab apteegift. Pandakse klaas purgikese fisse, teotakse paberiga kinni ja pruugitakse juukse määrdeks.

Kasufaid ja willaseid riideid koide ära söömise eest hoida on kõige parem: apteegift ehk rohupoodist tunakse Juidamaa nahwtalini tambitakse pulbriks, õrutakse selle pulbriga kasufad ja willased riided kokku ja hoitakse neid õhukindla kasti ehk kapi sees, nii et rohu lõhn mitte ära ei hinga.

Suitsu liha juwel hoida on kõige parem, jeda mäsfitakse kuiva puhhta taktude fisse, mis enne kange soolaweega leotatud ja siis kuiwatatud. Nüüd pistetakse neid tiheda koti fisse ja hoitakse neid wiljasalwes terade sees ehk kuiva koha pääl lae all ripnemas, ehk külmas kütmeta uksega ahjus, kuhu ussisid sünnitajad ehk maru kärblasjed juurde ei saa, sest nende wäljaheites tekkivad ussid, mis liha kõlbmataks teewad.

Kala suitsetamise ja suitsetamise ahi. Ahi tehakse telliskiwidest lubja ehk jawiga 50 tolli kõrges ja 50 tolli lai. Kiwifast tehakse topelt kiwidest, nii et 10 tolli pakune

müür saab. Sisemine jagu müüri jäetakse 2 lappi kiwi, see on wiis tolli madalamaks kui wälimine müür. Wälimise kõrgema müüri pääle pandakse paksust laudadest tehtud kaas, mis hingedega lahti käib. Sisemise madalama müüri pääle tehakse kas 20 tolli laiust ja 40 tolli pikkust raami 4 tolli laiusest ja 1½ tolli paksusest kandilistest lattidest, mille wahed wõrgu moodi jämeda traadiga ära koetakse. Ühe külje pääl tehakse wastu maad 10 tolli kõrgune ja 15 tolli laiune uks. — Nii-sugune suitsutamise ahi tehakse enamasti ikka elumajadest eemal aeda ehk õuepääle.

S u i t s u t a m i n e. Suurematel kaladel, nii kui ihased, latifad, angerjad, augid, sudakud ja muud, wõetakse sisekond wälja, pühitakse weri puhta rätikuga ära, raputakse soola wahelisse ja pääle ning lastakse niimoodi pool tundi seista, kui soomused pääle jäetakse, siis saab liha sahwitsem, aga wõib ka soomused maha kaapida. Selle wahel pääl tehakse peenikeseks lõhutud lepa puudest tuli ahju, laotakse kalad kõrwuti nende traat restide pääle, pandakse päälmine laud kaan kõwasti kinni ja lastakse niimoodi tuld alla tehes suitsus olla, kuni liha küps ja ümbert hästi pruunid on. Tuli peab nii suur olema, et mitte kalad ära ei põle, aga ikka nii et ahi seeft hästi kuum on. Ka soolatud kalu, heeringaid ja wäiksemaid kalu wõib nii suitsutada. Wäiksemaid kalu wõib ka päidpidi jämeda traadi otsas ridas ajada ja siis suitsema panna. Et suitsatud kalad maitsewad ja kosutaw toit on, siis wõiks iga üks, kellel see wõimalik on, jellel moodil proowi teha. Wõib ka wähemaid ahjusid teha, kellel nii suuri tarwis ei ole.



Kirikute raamat. Rahvajutud meie maa kirikutest M. J. Eifen	10
uniga jutud. Rahvale armsad ennemuistsed jutud M. J. Eifen.	20
ni Andrefel müts ära kadus. A. Jaakson'i uudisjutt.	3
Sainetawalt merest. Lühikesed jutud lastele	12
Lühikene astronoomia. Hulga piltide ja tähe kaardiga. J. V. Jürgens	20
Loomade kasvatuse õpetus ja nendega ümberkäimine. Wäljaannud Hermann Piir, karjasaaw juhataja ja Futterm.	15
Tobu ja teadus I. J. V. Jürgens ja Dr. Nawakiwi. 3. tr.	70
Mai Noos. Tõesti sündinud hääle lugu Siwimaa Schweitfisi. Piltidega	12
Maja maantee ääres. Nali ühes järgus. Eestistanud R. Müller. Etendamise eest on iga korra päält 2 rbl. Hermann'i trükitojale maksta.	30
Mis ime see on! Raljamäng ühes waatuses. Matti Kurikka järele Soome keelest. J. Tilk. 2. tr	30
Meestepõlgaja. Nali ühes waatuses. Wenekeelest Anna Saksjagantsaja j. M. Ulf. Iga korra etenduse päält on selle näitemängu luba eest Hermann'i trükit. 2 rbl. maksta.	20
Murtud südamed. Max Ring'i ajaloolik jutustus. P. Grünfeldt	20
Mesilane. Õpetus, kuidas mesilasi kasulikult pidada. G. Daniel ja Schulzenberg	30
Maimu. Jutt Eesti muinasajast. A. Ripberg. 2. tr.	20
Must weri. M. Pödder. I, II. à 25 top., III.	35
Noomitused waimulikkudele. Ulemaailma kuulsa Wene kirjaniku Krahw Leo Tolstoi äratam kirjatatöö. Piltidega. Hind ilusjal paberil	15
Nansen'i reisijuhatumised Põhja jäämerel I—III. à	20
Raesterahwas neiu, mõrvoja, abikaasa ja emana. J. S. Rotalia. 1 rbl., kuldvõites	2—
Raljakad meestekoori laulud. J. M. Sommer	40
Sunnis surma woodi. Surnu walwamise, kirstu panemise, kodunt ärajaatamise ja hauda panemise laulud. J. Sarapuu.	15
Õndsaks tegew Ketsemane aed. 7. tr. Igapäewane palweraamat	20
Sunn ja töö. Näitemäng lauludega 4 waatuses. A. Weizenberg. Etendamise eest on iga korra päält 2 rbl. Hermann'i trükitojale maksta.	30
Põllutöö õpetus. R. Odegaard'i järele J. Ripper, A. Johannson. Hind 2.25 top., ilukvõites	2.50
Poisimehed. Raljamäng 2. tr. 1 waatuses. E. Pohl ja J. Tõnnisson. Etendamise eest on iga korra päält 2 rbl. Hermann'i trükitojale maksta	27

Peotäis tött. Koanud ja wäljaandnud Anna Haawa	50
Põrgu wõit. Wana põrgu langemine ja uue tõusmine. Uue aja wainus kirjutatud õpetlik kirjutöö. Piltidega. Hind kuusjal paberil	15
Robert Kurivaim. Saksa rahwa luubiannu ennemuistne jutt. Kohase kaane pildiga. Nus ümberpanek. Eesti keelde D. Grossschmidt 3. trükk	15
Rikka ja wäse pulmad. Jutustus Eesti elust. R. A. Hermann	10
Romaan kuninga tütrest. S. Prants	20
Raha-aru jutud. 3. täiendatud trükk. M. J. Eisen	15
Ringmängud noortidega. Eesti noorerahwa huwit üles kirjutatud ja nelja häälele seadnud. F. Elten	30
Rattasõitjate wõit. Naljamäng 1 waatuses. J. Tõnnisson. Etendamisega eest on iga korra päält 2 rbl. Hermann'i trükitojale maksta	15
Sumeri-afadlased. Uurimine wanast muinasajast. Dr. R. A. Hermann. Kolmas täiendatud trükk	20
Sõbra-filmad. Nutt Eesti rahwa elust. A. Saal	25
Soja-raamat. Türgi-Greeka ajalugu ja sõjad. S. Prants	30
Suur Wene-Jaapani sõda ja Ida-Aasia olud. Ajaloolised ja maadeteaduslikud kirjeldused Jaapani, Korea ja Mandchuria maadest ning rahvastest. A. ja S. Prants. Iga anne 10 kop., kõik anded koos	1—
Teatru-raamatud kalendriga 1908 a 35, 30, 25 ja 20 kop.	
Tuljak. Eesti rahwa tants	20
Tõhina Tõula ämm. Näitemäng rahwa elust 4 järgus. A. Perandi. Iga korra etenduse päält on selle näitemängu eest Hermann'i trükitojale 2 rbl. maksta	30
Nus kookide tegemise õpetus. Jaan Koor. Selles raamatust õpetatakse 101 jeltsi juuri ja wäikeid kookide tegema.	15
Uued jõulu-jutud. Laste jutud kookideleest. J. Liwosh.	12
Uued õnnejoewid ja mälestuse salmid, pilke, nalja ja aprilli salvide lisaga. Toimetanud A. Perandi	20
Nus nalja laulik. Vidu- ja jeltstonna nalja-lupleed	20
Nus noorerahwa lõbu-laulik. Kõige ilusamad ja rahwale armjad laulud	20
Nus neinde laulik. Armastuse- ja rõõmu-laulud noorele rahwale. Kohaliku kaane pildiga raamatufaanplusest 120 lht.	20
Wana mamseli saladus. R. A. Hermann	30
Wäikene Kõõgi-sõber. J. Koor	20
Waatlused ja kõned Õpetlusest ja lõbusad lugemised. A. Weizenberg	30
Wallimäe neitsi. Tähtjas ajalooline romaan Wiljandi, Tartu ja Tallinna elust. Kirjutanud J. Järw. Teine trükk	1—
Wabal merel langenud. J. Klaret'i roman. P. Toom I.	15
Wälk ja müristamine. Piltidega. E. Doll	20