B. 278



Lühikene õpetus

# söögide tegemisest

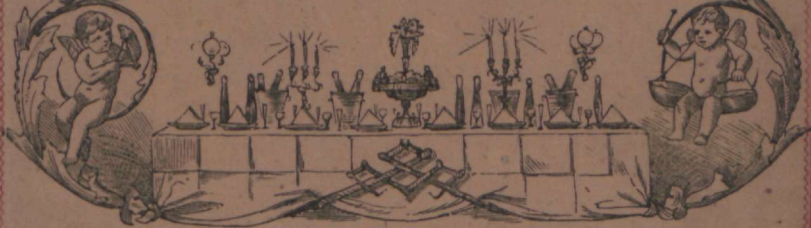
ehk

## taluperenaese köögi-raamat.

Wälja annud

**Karl Treufeldt.**

Tartus.
Schnakenburgi trükk ja kulu.
1881.



Hind 25 kop.

B,258

Lühikene õpetus

# söögide tegemisest

ehk

## talupereinaese köögi-raamat.

Wälja annud

**Karl Treufeldt.**

Tartus.
Schnakenburgi trükk ja kulu.
1881.

Zensuri poolest lubatud. — Tallinnas, 3. Nowembril 1880.

ENSV TA
Kirjandusmuuseumi
Arhiivraamatukogu
53805

# Eessõna.

Austatud perenaesed!

Siin pakun mina teile oma wäikest raamatud kui ühk tõelikku eesjuhti ja kindlad abimeest, kelle peale teie omas majatalituses kindlaste toetada wõite.

Et meie armsa Eesti rahwa seas, Jumal tänatud, igal pool koolide ja muu niisuguste kasulikude asjade eest tubliste hoolt kannetakse, kust meie ja ka meie järeltulijad hinge ülespidamiseks kallist kosutawad toidust wõiwad leida; aga kellelgi ei ole weel meele tulnud, ka ihu ülespidamiseks üht wäikest pilti maalide, kelle järele meie perenaesed kergema waewaga, kas pühade ajal ehk muil niisugustel päiwil, suuperalist ihu ülespidamist wõiksiwad walmistada. — On küll raamatuid, kes õpetawad söögide j. n. e. tegemist, nagu „Kasulik köögi ja majapidamise raamat" j. w. m., aga need on

meie talu=perenaestele liig ſuured, kelle juure nende jõud ei wõi ulatada, waid jääwad üksnes rikkama rahwa kaſuks pruukida.

Sellepäraſt olen ma nõuks wõtnud, minu arwates teie jõudu mööda, teile kõikide ſõõgide tegemiſe tarwis kaſulikku õpetuſt anda. — Palju õpetus=tükkiſi, mis teile weel oleks wõinud ſoowida, peawad ajapuuduſe päraſt tulewikuks ootama jääma. — Kui ma näen, et teie minu ſoowimiſt lahkeste olete wastu wõtnud, ſiis ſaan ma tõiſe annega wõimalikult ruttama.

Andku Jumal, et iga aſi, mis hea on, edeneks! — Seda ſoowib ſelle raamatu wäljaandja

K. T.

## 1. Liha ſupp.

Wõta liha-ſupi juure 4 naela elaja- ja 3 naela ſia-liha, raiu kolmeks ehk neljaks tükiks katki, ja pane pooleks tunniks külme wee ſisſe; ſiis wõta wee ſeeſt wälja, pane patta ehk katlaſſe, ja wala $1\frac{1}{2}$ pangi wett peale. Nüüd pead ſa ikka ſeal juures olema ja wahtu ära wõtma. Kui on liha juba natukene pehme, ſiis pane tangud (üks kõik, kas odra-, kruubi- wõi tatre-tangud), ja päraſt kartohwlid ſisſe. Kui ſupp hakkab walmis ſaama, ſiis pane mõedu järele ſoola, nõnda et ta paras ſoolane mekib.

---

## 2. Erne ſupp.

Selle jauks wõta 2 toopi ernid, pane neid õige keewa jõe wee ſisſe, ja laſe neid 12 tundi ſeal ſees liguneda: ſeſt erned muidu ei kee pehmeks, neid peab ikka jõe ehk wihma wee ſees leutama ja ſelleſama weege keetma. Kui ſupp hakkab warſi walmis ſaama, ſiis liſa paar luſikatäit koort ja üks toop rõõska piima

ſinna juure. — Suwiſel ajal, kui ſibulad kaswawad, wõib ka laukiſid, mis ſibulate peal kaswawad, peenikeſeks lõuku ja ſiſſe panna.

### 3. Sia-liha ſupp.

Wõta 5 ehk 6 naela ſia-liha, rainu 4 jaks tükiks katki, peſe külma weega enne heaste ära, ja pane ſiis keema. Kui ta natukene keeb, ſiis liſa natukene pipart, inglis-wirtſi ja loorberi lehti ſinna juure, ja lõika 2 ſibulad ja 2 toopi kartohwlid ja pane patta. Nüüd wõta 2 luſikatäit niſu jahu ja pool toopi piima, klopi läbi, nii et ta tummi moodi wälja näeb, kalda ſupi ſiſſe ja keeda mõni ſilmapilk läbi.

### 4. Hapu kapſa ſupp.

Wõta 4 naela ſia- ja 3 naela tõura-liha ja pane $1\frac{1}{2}$ pangi weega keema; ſiis lõika 3 ſibulad ſiſſe ja pane 2 toopi hapuid kapſaid, 1 toop piima, ja 3 luſikatäit koort ſinna juure. Siis ſega läbi ja pane paras ſool.

### 5. Wärske kapſa ſupp.

Üks hea ſuur tükk liha, mis heaste raswane on (üksköik, kas ſia- wõi tõura-liha), pane $1\frac{1}{2}$ pangi

weega keema, ja lisa paras jagu soola, 2 sibulad ja natukene wirtsi sinna juure; siis wõta 4 kapsapead ja lõika iga pea 4 jaks tükiks katki. Kui on liha juba natukene pehme, siis pane kapsad sisse; on need ka warsti pehmeks saamisel, siis pane 2 toopi kartohwlid sinna juurde. Kartohwlid peawad 4 jaks tükiks katki lõigatud olema; ja siis keeda paras jagu.

---

### 6. Tatriku-tangu supp piima ja weega.

Pool toopi tatriku-tangu pese külma wee sees puhtaks; siis wõta 5 toopi piima, 2 toopi wett, ja pane paraja soolagà keema. Kui supp on walmis, siis pane 1 korten hapud koort juure ja sega kõik segamini; siis mekib ta hea.

---

### 7. Piima supp kaalide ja kartohwlidega.

Pane katlasse: 1 pang wett, 3 naela liha, 6 toopi piima, ja wõta 6 porgandid, 1 toop kartohwlid, 1 toop odra-tangu ja kaks kaalikad; wiimsed lõika katki ja keeda kõik paraja soolaga läbi, ja anna kuumalt laua peale.

---

## 8. Piima ſupp kürbisteſt.

Üks paras ſuur kürbis lõigu piſukesteks tükideks, laſe need tükid kuuma wee ſees heaste pehmeks keeda, pane ſiis ſõela ja aja luſikaga ſealt läbi, nii et nad heaste peenikeſed on; ſiis pane 8 toopi piima, 2 toopi wett, üks luſikatäis wõid, natukene hapud koort ja paras ſool ſisſe ja keeda iluste läbi. — Waat' ſiis mekib imelik hea.

## 9. Õuna ſupp.

Selle ſupi tarwis wõta 30 ſui-õuna, koori neid iluste ära ja lõika tükideks katki, pane wee ſisſe ja keeda pehmeks; ſiis wõta ſõel ja aja luſikaga ſealt läbi, et heaste penikeſeks läheb; ſiis pane 6 toopi wett ja natukene peenikeſt ſuhkrut ſisſe. Pane ſiis ſee õuna-pudru, mis ſa läbi ſõela ajaſid, ſelle wee ſisſe, ſega läbi ja laſe weel natukene keeda; ſiis on walmis. — Seda wõib külmalt ja kuumalt ſüia.

## 10. Ani praad.

Tee ani enne heaste puhtaks, peſe heaste külma weega ära, wõta raſw ſeeſt hoopis wälja ja pane ſiis natukene ſoola ſisſe; — kui ſügiſene aeg on, ſiis

täide teda mõne õunaga seest poolt ära —; siis köida põtkad ühe nööriga kinni, ja nõnda walmistud pane panni peale; siis raputa soola peale, kalda natukene wett juure ja lükka ahju. Ahi ei tohi aga mitte wäga palaw olla, muidu saab rasw wäga palawaks ja hakkab üle pritsima. Kui heaste raswa üle kaldad, siis wõib 2 tunni aja sees wäga heaste küpsenud olla; — sa pead selle aja sees 3 korda ümber pöörama ja paar kord wett soosti tarwis sisse kaldama, muidu wõib aga selge rasw järele jääda; — ka peab pöörmise juures selle peale waatama, et liha heaste sahwtine ja nahk õrnaks jääb. — Ülks ani wõib ka pehmeks tehtud kartohwlidega ehk pool pehmeks keedetud kapsastega täidetud saada.

## 11. Jänessid praadida.

Kõige enne wõetakse nahk maha ja sisikond wälja, siis pesetakse teda 3 kord külma weega, pannakse laua peale, lüiakse kriipsud kunni pehme lihani ära, lõigatakse mõlemad piha-tükid wälja, keda pärast ühte praaditakse, tõmmatakse ka mitmed peened naha-narmad ära ja lõigatakse teda siis pannikese peale peki tükidega, mis enne soola ja piprega üle raputatud peab olema. Nõnda walmistatud säetakse jänesse selg-poolega ülespidi panni

peale, pannakſe parajalt ſoola, kaks luſika-täit wõid, 1 korter hapud koort juure, natukene wett üle ja lükkatakſe ſiis ahju, kus tema taſa ſagedaste ülekallamiſega mõlemilt poolt pruuniks pöördud peab ſaama. On ta pea õige küps, ſiis pööratakſe jälle ſelja-pool üles ja pannakſe ta peale natukene niſu-jahu, kelle ſiſſe mõned pulwriks tõugadud pipre-terad peab ſegatama; — ſiis praaditakſe weel natukene, kunni jahu pruuniks koorikuks ſaab; — ka wõib praadimiſe ajal wett juure liſata, et ſoosti ſelle läbi rohkem ſaab. — See jänes ſaab nüüd ühe laua peale pantud ja peenikeſteks tükideks lõigatud.

Tähendus: Jänesſid wõib aga Juuli kuu alguſeſt kunni Detſembri kuu lõpuni pruukida: Septembriſt kunni Nowembrini on nemad kõige paremad, ſeſt et nemad ſiis endid wilja-wäljades nuumawad. Poiglemiſe ajal, Jaanuariſt kunni Juuni lõpuni, ei ſaa neid ſugugi! Jaanuari ja Weebruari kuu ſees on jäneſed otſekohe õiged; ſelle aja ſees leitakſe naha all ja ſoonte wahel ſagedaſte wäga palju ſuuri wee-põiſi; liha on lahja ja weſine, ja ei kõlba mitte ſüia.

---

## 12. Kanad praadida.

Kanad peawad iluſte ära puhaſtatud, ſiſikond wälja wõetud ja tunniks ajaks külme wee ſiſſe pantud, ſiis pulgadega tiiwad kinni piſtetud, ja natukene ſoola

peale raputatud, nüüd katlasse pantud, ja üks lusikatäis wõid juure lisatud saama. Siis peab ikka selle järele waadatama, et tihti ümber pööratud saab, muidu kõrbeb nahk kergelt katla põhja külge. — On kanad nüüd mõlemilt poolt praaditud, siis wõib wähe kuuma wett juure walada, ja neid weel ümber pöörda; siis pane natukene rööska koort senna juure ja sega ümber, et soost ka pruuniks saab; — siis on ta walmis.

---

## 13. Wasika praad.

Wasika praad peab ikka esite 2 tundi aega külma wee sees seisma. — Tahetakse üks hea wasika praad saada, mis õige walge ja õrn on, siis pesetakse teda mitu korda külma weega läbi, nõnda et ta õige puhas on; siis raiutakse eespoolsed küljekondid (kolm külje-konti peab praadil olema) üks kord sisse, lõigatakse jala-kondi otsast esimene jatk koguni ära, tõisel jatkul lõigatakse sisse, et seda konti õige praadi külge litsuda wõib ja säetakse nõnda, neru-pool ülespidi, prae-panni peale; siis pannakse praadile üle kõige soola peale, aga mitte palju, et soost wiimaks mitte wäga soolane ei ole; nüüd kallatakse natukene wett panni peale ja lükkatakse ahju. On ülemine pool praadi natukene juba pruun, siis pööratakse ta ümber ja küpsetakse

tõine pool ka nii kaua, kunni ta heaste pruuniks saanud, siis pööratakse teda jälle ümber, et see nerupool ülespidi jääb; nõndasama saab tema laua peale pantud.

Kui wasika praad mitte heaste raswane ei ole, siis pannakse kohe alustuses paar lusikatäit wõid juure; sest soost ei mekiks muidu hea. Kui on kõik nõnda iluste tehtud, siis mekib ta wäga hea.

---

## 14. Kalkuni praad.

Õige raswane kalkun peab korrapärast puhastatud ja pesetud saama; siis wõetakse rasw seest ja eest poolt rinna seestpoolsest nahast ära, muidu jääb selle praadile imelik raswa-magu juure. Nüüd pannakse kalkun seleti laua peale, ja litsutakse teda natukene ühtekokku; põtkad ja nahk rinna küljes saawad pulgadega kõwaste kinni pantud. Nõnda walmistatud saab ta rinna-poolega ülespidi panni peale pantud, soola peale raputatud, natukene wett üle kallatud ja mitte wäga palawasse ahju pantud, ja siis sagedaste ümber pööratud saama. Wiimaks raputatakse nua-selja paksult jahu ta peale, pannakse paar lusikatäit hapud koort soosti juure, ja lükatakse weel praad kord ahju; — ja saab warsi walmis.

---

## 15. Lamba praad.

Lamba prae tükk pannakſe enne külma wee ſiſſe, ſiis wõetakſe ta ſealt wälja, klopitakſe teda puu-nuiaga õige kõwasti ja pekitas teda mõne knoblaugiga nii kui ka peki-tükidega, keda eſite ſoola ja piprega üle raputadaks. — Raud katlas ſulatakſe 2 luſikatäit wõid ära, ja pannakſe ſee praad kolmeks tükiks lõigatud ſibulaga, natukene pipart ja loorberi lehti, ja päraſt ſool ſinna ſiſſe ja praaditakſe teda 3 me korra ümber-pööramiſega mõlemilt poolt õige pruuniks; ſiis kallatakſe natukene kuuma wett juure ja keedetakſe ſee liha kinni kaetud katlas 2 he tuuni ſees pehmeks ja praetakſe wiimaks jälle pruuniks. Kui praad hakkab walmis ſaama, ſiis pannakſe weel paar luſikatäit haput koort ſuure, ja ſegatakſe ilusti ſooſt ümber.

---

## 15a. Kitſe praad.

Kõige parem tükk kitſeſt on ſelja tükk, keda pitkuti üle kõige ſelja-roodu wälja raiutakſe; tõiſed tükid ſaawad iſeäranis küpſetud. — Selja-tükk ſaab ſellſamal mõedul praaditud kui jänesgi, ennegi peab toores liha eſite nuiaga heaste pehmeks klopitud ſaama. — Ees-jaguſi kui ka tõiſi tükka, keda ſelja-

roodu wäljaraiumiſe läbi ſaab, wõib nõnda praadida, kui jänesſe praad ſaab praaditud.

## 16. Sia praad.

Kui tahetakſe üks hea ſia praad ſaada, ſiis ei kohi ta wäga ſuur ei ka raswane olla; (enamiste wõetakſe ſelle tarwis ſia tagumine weerand). — Kui ſee ſia praad korrapäraſt leutatud on, pannakſe teda panni peale, kallatakſe natukene wett üle, ja praaditakſe kahekordſe ümberpööramiſe ja ſageda ülewalamiſe läbi küpſeks ja mõlemilt poolt pruuniks. Kamar ſaab ſelle läbi õrnaks tehtud, et ſeda praadi wiimaks mitte enam ſoostiga üle ei kallata, waid wõiga, keda luſikas hoides wahel praadi peale määritakſe. Ka peab ſelle peale waadatama, et ſia praadiſt ſooſt mitte ära ei põle ehk üleüldſe wäga wäheks ei küpſe; ſeſt kui üks jagu praadiſt üle jääb, keda külmalt ſüia wõib, ſiis on wäga hea, kui kaleriks ſaanud ſooſt ſinna juure wõib anda.

## 17. Suitſutud ſinki praadida.

Üheſt ſingiſt lõigatakſe ſõrme-pakſu ſiiwiſid niipalju kui kulub; ſiis wõetakſe ka ſeſt pekiſt natukene ſinna

juure, ja lõigatakſe ſelleſt kamar ja wälimiſed pruunid nahad ära. Sellepeale pannakſe rohkeste wett peale, lõigatakſe 2 ſibulad ümmarguſeks ſiiwideks juure ja pannakſe nüüd panniga tulele. On weſi nii wäheks keenud, et liha tahab praadima hakata, ſiis pannakſe natukene hapud koort ſinna juure ja praaditakſe ſooſt ſellega õige tummiſeks. Nüüd pannakſe keedetuid kartohwlid ſinna juure; — ja ſee on üks ütlemata hea toit.

## 18. Põrſa fült.

Kui põrſas eſite korrapäraſt puhastatud on, ſaab ta katki raiutud ja külma wee ſiſſe natukeſeks ajaks pantud; ja ſiis pannakſe raiutud liha katlaſſe, raputatakſe ſoola peale ja kallatakſe niipalju wett üle, et liha temaſt aga kaetud ſaab, ja ſäetakſe nõnda keemiſeks tulele. Kohe üleskeemiſe juures wõetakſe heasti wahtu, ja pannakſe natukene terwed pipart, 2 katki lõigatud ſibulad ja ka natukene loorberi lehti ſinna juure. Üks tund aega laſtakſe ta keeda, ja pannakſe ſiis, kui tarwis on, weel natukene ſoola juure, ja waadatakſe ſelle peale, et ſee ſupp mitte wäga wedelaks ei jää; ſeſt temaſt peab peale ärajahtumiſe ſelge kalert ſaama. Enne kui ſeda küpſeks keedetud liha tulelt ära wõetakſe, peab

üks ſügaw liud ehk kaus olema, kelle ſisſe liha pantud ſaab; ja ſellepeale pannakſe teda ühe külma koha peale.

---

## 19. Wana ſia liha ſült.

Üheſt heaste nuumatud ſeaſt wõetakſe eespool ja lõigatakſe kael ära; ſellepeale raiutakſe jala-luud ſisſe, pannakſe külma wee ſisſe, ja ſiis katlaſſe; wett wõib niipalju peale panna, nii et ta ſeſt aga kaetud ſaab. Kui on waht ära wõetud, ſiis pannakſe paras jagu ſoola, pipart, paar ſibulad, ja natukene loorberi lehti. On liha juba pehma, ſiis wõetakſe teda tule pealt ära, pannakſe liua peale, ja kallatakſe niipalju ſoolwett juure, et ta üleüldſe märjaks ſaab. On keedetud liha ja ſoolweſi üsna ärajahtunud, ſiis pistetakſe mõned pipre-terad lihaſſe, pannakſe teda puu-anumaſſe, ja kallatakſe ſoolweſi jälle üle. Nüüd pannakſe üks lauatükk anumale ja kiwi lauale peale, ja pannakſe ſiis aida nurka ſeisma.

Nelja päewa päraſt wõib ſeda liha ſüia. — Ta mekib imelik hea, ja on kindel toit. — Kui on ſinepid, ſiis wõib ſeda ka ſinna juure wõta.

---

## 20. Keedetud käkid.

2 toopi odra-tangu keedetakſe poolpehmeks, pannakſe paras ſool ſinna juure, ja lastakſe ſiis ſeda putru külmaks minna. On ta paras külm, ſiis pannakſe ſinna juure: 3 toopi ſia-werd, 5 peenikeſeks lõigatud ſibulad, hea natukene pipart, inglis-wirtſi, ja niipalju jämedaid rükki jahu, et ſee ſega ſitke leiwa-taina ſarnane on. — Selleſt taignaſt tehakſe nüüd jahuſete kätega õige ſuured käkid, ja pannakſe kohe keewa wee ſisſe; neid ei tohi mitte wäga ruttu keeta, ega ka mitte palju ühekorraga katlaſſe panna. See weſi, kelle ſees neid keedetakſe, peab natukene ſoolane olema. — Kui käkid külmaks läinud on, ſiis lõigatakſe neid õhukeſteks tükideks, ja praaditakſe wõiga panni peal üles.

---

## 21. Sia-wereſt worſt.

Selle jauks wõetakſe 3 toopi ſia-werd, pool toopi rööska piiwa, 4 peenikeſeks lõigatud ſibulad, natukene pipart, inglis-wirtſi, ja natukene worſtirohtu. Siis wõetakſe 2 naela ſia-raswa, lõigatakſe peenikeſteks tükideks ja pannakſe ſinna ſisſe; ſelle peale wõetakſe 5 piutäit niſu-jahu, et ſee nõnda pakſuks ſaab, nagu õige hea hapu koor, ja pannakſe ſiis paras ſool. —

Tahetakſe neid worste päraſt üles praadida, ſiis pannakſe neid eſite natukeſeks ajaks külma wee ſiſſe. Nüüd pannakſe paar luſikatäit wõid panni peale ja praaditakſe neid mõlemilt poolt heaste prunniks.

## 22. Worſt makſaſt teha.

Lõika maks heaste peenikeſeks, pane ſõela, ja aja teda ſealt ühe luſikaga läbi. Nüüd pane ſinna juure: pool toopi piima, 3 peenikeſeks lõigatud ſibulad, 2 muna, pipart, ja natukene ſuhkrut; ſiis lõika weel paar piutäit neru-raswa ſekka. — Worſtid ei pea mitte wäga täiſtopitud olema. — Nüüd keeda neid paras jagu, ja tſuska keemiſe ajal ühe wardaga iga worſti ſiſſe, et paha weſi wälja jookſeb ja nad head mekiwad.

## 23. Suitſu worſt ſia-lihaſt.

10 naela wärsket ſia- ja 4 naela tõura-liha ſaab õige peenikeſeks lõigatud ja ühe lina peale pantud; ſiis pannakſe natukene ſinepid, pipart, inglis-wirtſi, ja ka paras jagu ſoola ſinna ſiſſe. — Kui on kõik nõnda walmis, ſiis täida ſeda ſia-ſoolikute ſiſſe. — Need ſuitſu-worſtid ei tohi mitte wäga pitkad olla! — Nii pea kui kõik worſtid walmis on, ſiis pannakſe

neid nõndawiisi soola: ühe puhta puu-anuma põhja peale pannakse soola ja salpeetrid, säetakse worstid õige tihti ükstõise peale sinna anumasse, ja siis raputatakse neile soola ja salpeetrid peale. Nüüd kaetakse neid kinni lauaga, kelle peale kiwid pannakse, ja wiiakse külma kohta, lastakse seal 4 päewa seista, ja siis säetakse neid nõnda ümber, et ülemised alla ja alumised ülespoole seisma tulewad. Nüüd wõetakse neid anumast wälja, ja pannakse 14 päewaks suitsu kätte, kust neid siis ka ära wõetakse, ja üheks päewaks wilu koha peale pannakse. Siis on nad walmis ja mekiwad head.

Suwisel ajal wõib neid worste kõigeparemaste wilja sees hoida.

---

## 24. Muna ära keeta.

Kui tahetakse munad õige pehmeks ja siis küpseks keeta, siis sünnib see nõnda: munad peawad katlasse pantud saama; kui nähakse, ei wesi pea keema hakkab, ja on nad 4 ehk 5 minutid õige kärmesti keenud, siis on nad ka walmis. — Nii pea kui munad keemast wõetakse, siis peab neid natukeseks ajaks külma wee sisse panema.

---

## 25. Muna kook.

Selle jauks wõetakse 7 muna, 1 korten hapud koort, 5 söögi-lusikatäit nisu jahu. Need segatakse heaste läbi ja küpsetatakse selleſt paar õige paksu panni kooki. — Tema peab õige tasa küpsema, et ta mitte panni külge ei augu; wõib ka wähe küpsema hakkamisel seda kooki nuaga läbi pista. — On kook juba pool küps ja alumine pool pruuniks küpsenud, siis pannakse natukene wõid peale, ja käänetakse kook panni peal ümber, nõnda et toores pool jälle panni peale saab. — Kui kook walmis on, siis raputatakse peenikeſt suhkrut üle; — wõib ka sahwti sinna juure wõta —, ja ta saab mekima weel parem kui hea.

---

## 26. Muna piim ahjus küpsetada.

Selle tarwis wõetakse 8 muna, 2 lusikatäit peenikesi suhkrut, klopitakse heaste läbi, ja pannakse üks korten rõõska koort, ja üks toop rõõska piima sinna juure; segatakse kõik heaste läbi, ja kallatakse kõik segamine ühte wõiga määritud küpse-waagnasse, ja pannakse teda paraja kuuma ahju, ja lastakse ilusti pruuniks küpseda. — Kui teda süiakse, siis wõetakse rõõska koort ehk piima sinna juure.

---

## 27. Wärske piima keetmine.

Kui lehm poegenud on, ſiis on tema eſimene piim üsna kollane ja paks; — aga ta maitſeb ka wäga hea, kui teda walmistada mõistetakſe! — Saab wõetud 1 jagu kollaſeſt ja 2 jagu tõiſeſt rõõſaſt piimaſt, ſegatakſe mõlemad natukene ſoolaga kokku, ja pannakſe ühe kõrge poti ſiſſe. Nüüd pannakſe pott keewa wee ſiſſe, kus ta nii kaua keema peab, kunni ta läbi kui kalert kokku hoiab. — Seda ſüiakſe külmalt.

---

## 28. Kohu piim walmistada.

Üks puu-anum, mis 40 toopi ſuur on, peab alt natukene laiem olema kui pealt, ja kellel üks kindel kaas peal peab olema; ſelle põhjas peab üks auk olema wee maha laſkmiſe tarwis. See anum peab ühte tuppa wiidud ſaama, kus heaste ſoe on, et piim hapneda wõib. Nüüd kallatakſe ſee anum kooritud rõõska ja haput piima täis. — Nelja päewa päraſt on piim ennaſt üles tõſtnud ja weeſt ära lahutanud. Nüüd wõetakſe alus-pulk eeſt ära, ja laſtakſe weſi maha jooksta; ſiis kallatakſe uueſte rõõskä ja haput piima ſinna juure, et ſee anum täis ſaab. — Wee ära laſkmine ja piima juure kallamine wõib 4 korda

uuendatud saada. — Weel parem saab kohu-piim, kui teda süies natukene rööſa koorega ſegatakſe.

---

## 29. Muna kook.

12 muna ſaawad katki löödud, ja 1 kortena rööſa koorega, natukene ſoola ja laukudega heaste läbi ſegatud; ſiis ſulatakſe ühe panni peal 1 luſikatäis wõid ära, kallatakſe need klopitud munad ſinna ſiſſe, ja pannakſe panniga ſäe tule peale. — Nüüd peab ühe luſikaga ühtepuhku ſeal õige aigapidi ſegatama, nõnda et need tükid õige ſuured on. — Kui on mõni aeg juba ſegatud ja hakkab pea walmis ſaama, ſiis pannakſe ühte kaussi. — Seda süiakſe kuumalt.

---

## 30. Jämedaſt leiwaſt ja õunadeſt kook.

Wõetakſe üks küpſetamiſe liud ja pannakſe nii palju peeneks õerutud jämedat leiba ſinna ſiſſe, nõnda et põhi sõrme paksu kaetud on; ſiis kooritakſe ſuiõunad ja lõigatakſe neid õige peenikeſeks, ja pannakſe üle ſelle leiwa, nõnda et leib kaetud ſaab; ſiis pannakſe paar luſikatäit ſulatatud wõid ja peenikeſt ſuhkrut ka peale. Nüüd pannakſe korda mööda õerutud leiba

ja õune küpſetamiſe linasſe, nii kaua, kunni ta heaste täis ſaab. — Üks tund aega on tarwis ahjus küpſetada.

---

## 31. Panni peal küpſetud koogid.

Üks korten rööska koort, 1 ſöögi-luſikatäis pärmi, pool toopi niſu-jahu, 1 luſikatäis wõid, ja 4 muna, ſaawad kõik kokku ſegatud. nõnda et tainas heaste ſitke on. — On ta nõnda walmistud, ſiis kaetakſe teda kinni ja pannakſe ſooja kohta, kunni ta heaste tõusnud on, ja ſiis küpſetatakſe temaſt piſukeſed koogid. — Need mekiwad weel paremad, kui ſuu iial himuſtada wõib.

---

## 32. Praaditud õunad.

Hea hulk ſui-õunaſi kooritakſe ära, wõetakſe ſüda ſeeſt wälja, kastetakſe ſiis iga õuna ſula wõi ſisſe, ja pannakſe natukene riiwleiba üle. — Nüüd pannakſe panni peale, ja raputatakſe natukene peenikeſt ſuhkrut peale. — Üks tund laſtakſe neid kuumas ahjus küpſeda.

---

## 33. Kiſſel, marja ſöök.

Üks pealis-taſſitäis kartohwli tärkleſt pannakſe ühe toobi külma wee ſiſſe, ja ſelle juure liſatakſe 1 korten kuremarju, ja niipalju ſuhkurt, et ta paras magus mekib; ſiis keedetakſe nii kaua, kunni ta õige ſelge, aga mitte wäga paks ei ole. — Kui on walmis keenu, ſiis pannakſe ühe jaheda koha peale, ja lastakſe ſeal nii kaua ſeista, kunni külmaks läheb.

Süies wõetakſe ſelle juure rööska piima ja peenikeſt ſuhkurt.

---

## 34. Shokulaad.

Kolm muna, natukene ſuhkurt, ja 1 ſöögi-luſikatäis piima, ſaab ühes wäikeſes pajas tulele ſäetud; ſiis wõetakſe $^1/_4$ naela ſhokulaadi, keda piſukeſteks tükideks murretakſe. Piim peab ühe witſaga liigutud ſaama. Kui ta juba keeb, ſiis kallatakſe ſhokulaad ſiſſe, ja klopitakſe teda weel mõni paar minutid, — ja ongi walmis.

---

## 35. Punſh walmistada.

Selle jauks wõetakſe 1 nael peenikeſt ſuhkurt, $^1/_2$ pudelit rummi ehk arakid, ſegatakſe heaste läbi,

ja pannakſe ühte palawa kohta, kus ta ſenni ſeisma peab, kunni ſelle joogi ääres walge waht nähakſe olewad. — Kui tahetakſe, ſiis lastakſe weel üheſt riistaſt läbi, ja ta mekib weel parem kui hea.

---

## 36. Babbe ehk wana naene.

Wõetakſe 1 toop niſu-jahu, 1 korten rööska koort, 1 luſikatäis ſulatatud wõid, 2 muna, natukene ſuhkurt, 1 luſika täis pärmi, ja klopitakſe kõik heaste ükstõiſega läbi. — Nüüd pannakſe ühte ſooja kohta ja lastakſe tainal natukene kerkida, ja ſiis pannakſe katla ehk paa ſisſe, mis enne wõiga määritud peab olema. Nõnda pannakſe teda paraja kuuma ahju.

---

## 37. Hapantud rükki leib küpſetada.

Pannakſe paras jagu rükki-jahu ühe leiwa-anuma ſisſe, kallatakſe pool-lämmit wett peale, ja kastetakſe parajaks ſitkeks tainaks; ſiis tehakſe pealt ſiledaks, pannakſe õige pakſult jahu ſinna peale, ja kaetakſe ſoojalt kinni. Nüüd pannakſe teda ſooja ahju kõrwa, kus ta tõiſe hommikuni käima peab; ſiis pannakſe 1 piutäis köömnid, natukene ſoola, ja weel niipalju

jahu sinni juure, et tainas õige sitke saab; ja kastetakse teda nii kaua, kunni ta õige walgeks saab ja käteſt ära lahkub. Paari tunni pärast, kui tainas korrapärast käinud on, lüiakse leiwad leige weega üles, ja siis küpsetatakse neid ühes heaste kuumas ahjus. — Ahi peab aga enne heaste puhastatud olema.

---

## 38. Peedi salat.

Peedid keedetakse wee sees pehmeks, siis kooritakse neid ära, lõigatakse õhukesteks libludeks katki, ja pannakse poti sisse. Kui on juba poti sees, siis pannakse kordamööda natukene köömnid wahele. Kui hakkab nõu täis saama, siis walatakse hea hulk ätikad peedide üle, nõnda et nemad hoopis temast kaetud saawad. Nüüd pannakse üks wäikene laud nende üle, ja üks kiwi selle peale. — 4 ehk 5 päewa pärast wõib neid süia.

---

## 39. Kurgid sisse teha.

Kurgid saawad enne külma weega ära pesetud, siis wõetakse üks heringa pool-pütt ehk üks ankur, ja pannakse selle põhja musta-sõstre lehti. Nüüd pannakse kurgid kordamööda paraja soolaga sisse, kus

juure natukene kirſi lehti ja mädarõigaſt liſatakſe. Kui on anum kordamööda täis pantud, ſiis kallatakſe külma kaiwu wett nõnda palju peale, et ſee anum täis on; ja ſiis ſaab üks laud peale, ja kiwi lauale peale pantud. — Kui mõnel on ſuured allikad, kuſt õige külma wett wälja jookſeb, ſiis wõib ſee anum 3 nädalaks ſelle külma wee ſiſſe panna. — Sealt wälja wõttes, mekiwad nad kõige paremad.

---

## 40. Kürbiſſe ſalat.

Siſſetegemiſe tarwis wõetakſe pool-küpſenud kürbiſſed, lõigatakſe neid läbi, ja wõetakſe ſüda ſeeſt wälja. Nüüd lõigatakſe neid piſukeſteks tükideks katki, ja pannakſe katlaſſe; ſiis kallatakſe ätikad õige rohkeſte peale, ja pannakſe tule peale keema. Kui on natukene keenud, ſiis on tarwis pipart, ſoola, ja natukene loorberi lehti ſinna juure panna. Kui on paras jagu pehmeks keenud, ſiis wõetakſe tulelt ära, ja pannakſe wäikeſte purgide ſiſſe. Nüüd on tarwis, neid ühte jaheda kohta panna.

---

## 41. Salat ſeenedeſt.

Hea hulk ſeeni peab külma weega ära peſema, ja kui wee ſeeſt wälja wõetakſe, ſiis pigiſtatakſe neid

heaste kuiwaks, lõigukakse peenikesteks tükideks katki, ja pannakse sinna juure paar katki lõigatud sibulad ja natukene pipart. Nüüd segatakse kõik heaste läbi, pannakse siis poti sisse, ja kallatakse ätikad peale. Potile pannakse laud, ja lauale kiwi peale, ja säetakse siis ühte külma kohta.

Seda salati wõib kõik talw otsa süüa, ja ta mekib ikka wäga hea.

---

## 42. Õunad kuiwatada.

Õunad kooritakse ära, wõetakse süda seest wälja, pannakse siis neid ühe suure laua peale, ja lükatakse ahju, mis mitte wäga kuum ei tohi olla. See laud saab sagedaste wälja wõetud, ja siis õunad ümber pööratud, nõnda et nad mõlemilt poolt korrapäraſt kuiwad saawad. Kui nad wiimaks walmis on, siis pannakse neid kõik ühtekokku koti sisse, ja hoietakse kuiwal kohal. — Talwel wõib neist õuna suppi keeta, ja weel mõnda muud maijuse söögi-asja walmistada.

---

## 43. Pudeli õlut teha.

Kui 2 wakka linnakſid ja 3 naela umalaid on, siis saab sest 130 toopi pudeli õlut. — Linnakſed

ſaawad eſiteks weski juures kroowitud, ſiis ühe ſuure puu-anuma ſisſe pantud, ja nii palju keewa wett peale kallatud, et terwe ſega üheks pakſuks pudruks ſaab. Ühtlaiſi peawad kas paar rauaſt kuuli, ehk üks paar liht wälja-kiwi, mis kapſa-pea ſuuruſed on, tuliſeks tehtud ſaama. Neid pannakſe ſiis ſelle praegu walmistatud linnakſe pudru ſisſe, ja liigutakſe ühelt poolt töiſele poole, et anuma põhi mitte ära ei põle, mis ſiis ſündida wõib, kui nemad ühe koha peal ſeiſawad. Kui kiwid nõnda ära jahtunud on, et pudru enam ei kee, ſiis wõetakſe neid ſealt ſeeſt wälja, ja pannakſe pudru ſelle anuma ſisſe, kelle ſees käimine peab walmistatud ſaama. Enne peab aga umal eſiteks paar tundi ühes puhtas raud-katlas ikka wahepidamata ja ſeismata liigutamiſega keedetud ſaama, nõnda et tema wiimaks hoopis ilma märjata wõib tulelt wõetud ſaada. — Sellel ſuurel käimiſe walmistamiſe juures pruugitawal puu-anumal peab põhjas ühe tolli laiune auk olema. Selle augu ſisſe pistetakſe üks nii pikk tikk, et ta paar jalga üle anuma ääre ulatab ja pannakſe ſellega auk hoopis kinni. Tiku alumine ots peab $1\frac{1}{2}$ ſõrme pikalt alt wälja paiſtma ja õige terawaſt tehtud olema. See anum ſaab natukene kõrgele üles ſäetud, nii et ühte teiſt riiſta, kelle ſisſe päraſt wedelik jookſeb, ſinna alla ſeada wõib. Selle ſuure anuma ſisſe pannakſe nüüd üks töine põhi, mis nelja-

kandilisteſt tikudeſt (igaüks tikk on 2 tolli ükstõiſeſt kaugel, põiki üle ükstõiſe ſisſe ſoonitud) tehtud, ja pika õlgedega õige tihedaste ülekaetud on: ſellepäraſt, et käimiſe ja põhja wahele üks tühi koht peab jääma, kelle ſisſe ennaſt wedelik korjata wõib. — Nüüd pannakſe ſelle õle-korra peale: walmis keedetud umal, ja auutadud linnakſed, mis kord korralt piſukeſtes jaudes keewa weega üle walatakſe. Siis tõmmatakſe keskel ſeiswad tikku nii palju auguſt wälja poole, et käimine (pudru) aga nõnda kõwaste, kui paras paks lõng, ja õige ſelgeſte ära jookſeb. Peaks aga wedelik alustuſes tume wälja jooksma, ſiis kallatakſe teda jälle käimiſe tõrde tagaſi. See läbijooksnud wedelik kallatakſe, kunni ta lõpenud on, ühe ſuure anuma ſisſe; ſiis ſaab tema ühes ſuures katlas mõni ſilmapilk läbi keedetud ja awarate riiſtade ſees wälja ſäedetud, kus ta nii kaua jahtuma peab, kunni ta ſelle ſisſe pantud küünarpeale leige tunda on. Siis wiiakſe ta jälle tuppa tagaſi, ſegatakſe 1 toop pärmi ſisſe, kaetakſe riiſta rätikuga kinni ja lastakſe wedelikul käia, mis paar tundi ſünnib. Nüüd täidetakſe ſee õlu waadidesſe; aga neid ei tohi mitte wäga täis kallata, ſellepäraſt et käimiſe juures õlu kõwaste ette paiſub. Need waadid ſäetakſe kohe keldriſſe anumate peale, et ſeda õlut, mis käimiſe juures punni-auguſt aetud ſaab, nende ſisſe koguda wõib; ja kallatakſe ſiis ſeda jälle

waadidesse tagasi. — Kolme päewa sees on ikka see täitsa käimine lõpetud, ja selle aja sees peawad ka need waadid otsani täidetud olema. Nüüd pannakse punn-augud tihedaste kinni: iga punn saab esite linase riide ehk takudega ümber mässitud; aga enne kui see sünnib, kallatakse iga waati pisut külma wett: ühe 60 toobilise pool-waati $^1/_2$ toopi wett, pisema anumasse wähem.

Õlut, mis suwel pruukida tahetakse, tehakse iga Märtsi kuu alustuses. — Nii pea kui käimine lõpnud on, säetakse need waadid külma keldrisse, sellepärast, et õlu mitte hapuks ei lähe, mis sagedaste juba tegemise juures sündida wõib, kui mitte selle peale ei waadata, et õlujooksmine mõni silmapilk hoopis seisab.

---

## 44. Wõi tegemine

on küll üks tähelepanemise wäärt asi! — Kui wõist liig piima lahutada tahetakse, siis peab teda õige külma weega, keda 4 korda wahetatakse, wälja pesema. Teda litsutakse selle juures ühe suure puulusikaga, aga ei saa sellepärast mitte õerutud, et tema selleläbi rohu-salwi sugune saab, ja mitte ilus wälja ei näe. Kui nüüd liig-piim täitsa wõi seest ära lahutud on, siis saab see wõi jämeda, õige puhta ja walge

ſoolaga ſoolatud, keda nõndaſammuti luſikaga ſiſſe litſutakſe, aga mitte ei õeruta. — Nõnda walmistatud wõi ſaab ſitke, ja hea mauga. — Selle eeſt peab aga ennaſt hoidma, et wõi ſoolamiſe juures mitte kiwi-ſoola ei wõeta, ſeſt ſelle läbi ſaab wõi koguni rikutud, mõrudaks ja inetu karwaliſeks. — Wõi ſaab ſiis ſuuremate anumate ſiſſe pantud, ſoola peale raputatud, puhta linaſe riidega kinni kaetud, ja külmas kohas hoitud. — Selle eeſt peab muretſema, et wõi ikka ſool-weega üle kaetud on, muidu ſaab wõile kuiw magu juure. — Wõid ſaab ka uue moodu järele tehtud, aga ſee wõtab palju kulu, ſeſt et maſinad ja riiſtad, mis ſeal juures pruugitakſe, wäga kallid on.

---

## 45. Wärsket elaja-liha ſiſſe teha.

Liha peab, nii wärske kui wõimalik, ſoola pantud ſaama, et teda kauem hukkaminemiſe eeſt hoida. — 10 punna elaja-lihale wõib 12 naela ſoola ja 7 looti ſalpeetrid juure panna. — Liha ſaab enne 8—10 naelalisteks tükideks katki raiutud, ja ſiis need tükid õige tihedaste ükſtõiſe kõrwa ühe puhta puu-anumaſſe pantud, kelle põhi enne ſoola ja ſalpeetriga üle raputadud on ſaanud. — Iga liha-korrale ſaab ſoola ja ſalpeetrid üle raputatud. — Kui anum juba liha

täis on, siis pannakse üks laud talle peale ja kivi lauale peale, ja kallatakse niipalju külma wett üle, et liha kaetud saab. Nüüd pannakse teda ühe jaheda koha peale. — On liha juba paar nädalad soolas olnud, ja kui teda siis keeta tahetakse, siis peab ta ikka enne keetmist 1 tund külma wee sees hoitud saama.

## 46. Sinki suitsetada.

Kui singid enne suitsetamist 4 nädalad soolas on olnud, siis köidetakse neid ikka 2 kokku, ja riputatakse õrre peale, keda seismata peab hoidma, suitsema. — Kõige parem on lihale kadaka suits. Kadakad saawad natukene märjaks tehtud, ja siis unnikusse pantud, kelle peale suured puutükid pannakse, ja keda alt põlema süidatakse. — Singid ei tohi suitsetamise ajal mitte wäga ükstõise ligi õrre peal olla; nad peawad iga 6 päewa päraft ümber pöördut saama. — Singid, mis 18 naela kaaluwad, wõiwad 5 nädala päraft suitsust ära wõetud saada.

## 47. Seeni soolata.

Kõiksuguse seened, keda aga süia wõib, saawad õige kergel mõedul soolatud, et neid talweks hoida

wõib. Neid puhastatakse ja pesetakse heaste puhtaks, keedetakse wee sees ära, ja siis uhetakse paar korda külma weega, ja pitsitatakse wesi seest wälja, nõnda et nad heaste kuiwad on. Selle järele pannakse neid ühte külma kohta, kus nad õige jahedaks peawad minema. Siis pannakse neid kiwi-poti sisse ja raputatakse neile õige rohkeste soola wahele; ja kui pott täis on, siis pannakse laud talle peale, ja kiwi lauale peale. — Nõnda hoitakse neid talweks, ühes külmas kohas.

## 48. Sinepi walmistamine.

Wõetakse 1 korten ätikad, ja pannakse sellele nii palju sinepi jahu sisse, et ta klopides pool-paksuks jääb. Pärast klopimist pannakse natukene peenikest suhkrut sinna juure; siis köidetakse teda lapiga pealt kinni, ja lastakse kolm päewa seista. Teda wõib siis pruuki, ja ta mekib wäga hea.

## 49. Suwel korjatud munе talweks hoida.

Witsadest koetud korw täidetakse munadega, ja hoitakse seda kuiwas tuas. Aga iga kolme nädala pärast pööratakse neid ümber, ja waadatakse küünla

tule juures järele, kas nad ſelged on. Tumedad munad ſaawad wälja wiſatud. — Lubja wee ſees wõib ka mune hoida, aga nendel ei ole mitte hea mägu.

## 50. Siidi puhtaks peſeda.

Siid, olgu muſt ehk walge, on kõige parem kalmadega peſeda, ja ſiis märjalt triikida.

## 51. Tõrwa- ja raswa-plekkiſi riideſt wälja wõtta.

Riie olgu mistahes, kas linane ehk willane, kellel aga raswa-plekid ſees on, on kõige parem mage wõi ära ſulatada, ja ſellega heaste plekkiſi õeruda, ja päraſt lämma wee ja ſeebiga peſeda; ſiis ſaawad plekid hoopis ära kaduma.

## 52. Iſe tinti teha.

1 nael peenikeſeks tõugatud gallepwlid ja $^1/_2$ naela raspeltatud kampeſhi-puud ſaawad tarwiliku jau weega raud-katlas nii kõwaste keedetud, et pool toopi wedelad järele jääb. Selle läbilaſtud wedela juure kallatakſe $^1/_4$ toopi wein-ätikad, ja keedetakſe heaste läbi. Nüüd

pannakſe keetmuſe juure: $^1/_2$ naela raud-witrioli, ja ka 6 looti kummi arabikummid, keda weega enne leutatakſe. Nüüd peab köik heaste ſegatud ſaama. — Peaks tint wäga hele olema, ſiis keedetakſe teda weel läbi. — Alustuſes on ta ikka natukene tume, hakkab aga wiimaks heaste paiſtma.

---

## 53. Sibulaid talweks hoida.

Sibulad, keda talweks hoida tahetakſe, peawad õige walmis ſaanud olema; keda ſelleſt tunnukſe, et pealisſed õige kollaſed, ja närtſinud on. Neid wõetakſe maaſt ülesſe, ja pannakſe ſiis köige pealistega pööningu peale, kus neil nii kaua ſeista laſtakſe, kunni nad korrapäraſt kuiwad on. Peale kuiwatamiſe lõigatakſe neilt närtſinud pealisſed ära, ja ſiis on üks wõrguſt kott tarwis, kuhu nad ſisſe pantud ſaawad. Selle kotiga riputatakſe neid üles tua-lae külge, kus nad iluſad, ja wäga kaua ſeista wõiwad.

---

## 54. Kohwi kõrwetamine.

Üks toop kohwi pannakſe kohwi-prennerisſe; pannakſe ſiis paraja tule peale, ja ſegatakſe nii kaua

ümber, kunni kohwi ſuitſema hakkab. Nüüd wõetakſe teda tule pealt ära, ja raputatakſe prenneriga käte wahel natukene aega; ſiis pannakſe teda jälle tule peale, ja ſegatakſe nii kaua, kunni ta õige hea muſt on ja higistama lööb. — Siis on ta walmis. — Sigurid ſaawad niiſama põletatud. Kui 1 toop kohwi on, ſiis peab 2 toopi ſigurid olema; tõiſite ei meki kohwi mitte hea. — Kui kohwi ära jahwatatud on, ſiis peab teda warsti purki panema, ja pealt kõwaste kinni köitma; ſellepäraſt, et ta mitte ära hingata ei ſaa.

---

### 55. Tedre-tähed näu pealt ära kautada.

Wõetakſe $^1/_2$ naela potaſt ja $^1/_2$ naela roheliſt ſeepi, ſegatakſe ühte, ja peſetakſe ſellega iga hommiku nägu. — Paari kuu päraſt on tedre-tähed ja kõik muud mustad plekid näu pealt kadunud.

---

### 56. Poleer-wett teha.

Wõetakſe pudel, ja walatakſe ſinna ſiſſe 1 toop külma wett. Selle peale walatakſe, pudeli ſees olewat wett ümber ſegades, $^1/_4$ naela witriol-õli ſinna ſiſſe. (Kui kõik witriol ühekorraga ilma ſegamata ſiſſe pan-

nakſe, ſiis ſaab pudel ſelle palawuſe läbi, mis witriol ſünnitab, purustatud). Kui on korrapäraſt ſegatud, ſiis pannakſe ſelle hulka $^1/_{25}$ jagu head ätikad; — ſiis ſaab ta hea olema.

---

## 57. Saapa wikſi teha.

Selle jauks wõetakſe apteekiſt:

| | | |
|---|---|---|
| Eburi usti . . . . . | 4 | naela. |
| Aq. comonis ehk weſi | 3 | „ |
| Acidum sulfuric . . | 1 | „ |

Neid peab ühe nõu ſiſſe kallatama, ja heaste läbi ſegatama; ſinna juure liſatakſe weel:

| | | |
|---|---|---|
| Ferrum sulfur . . . | 3 | naela, |
| Siirupid . . . . . | 2 | „ |
| Ol. Jecoris . . . . . | 1 | „ |
| Glycerin crudi . . . | 1 | „ |

ſegatakſe kõik heaste läbi; — ſiis on ta walmis.

Kui tahad wikſi, mis mitte ruttu wett ei pelga, ſiis wõta natukene hapud piima, ja pane ſelle ſiſſe niipalju peenikeſt ſuhkrut, et ſee wõib ära ſulada; ſeda ſegatakſe wikſimiſe ajal wikſi ſiſſe. — See hoiab rohkem niiske wastu.

---

## 58. Pea pomaati walmistada.

Sella jauks wõetakse apteekist:

| | | |
|---|---|---|
| Adipis pasalmici . . | 160 | jagu. |
| Ol. Cacao . . . . . | 4 | „ |

sulatatakse kõik heaste läbi ja segatakse nii kaua, kunni ta jahtuma hakkab, siis lisatakse sinna juure:

| | | |
|---|---|---|
| Aq. naphae . . . . . | 16 | jagu, |
| Ol. pergamottae . . . | 5 | „ |
| Ol. citri . . . . . | 2 | „ |
| Ol. pelargoni rosei . | 1 | „ |
| Tinct. Moschi . . . . | 1/30 | „ |

segatakse heaste läbi; ja siis — wõib pruukida.

---

## 59. Huulede pomaati walmistada.

Wõetakse ja sulatatakse ühe pisukese keetmise nõu sees kokku:

| | | |
|---|---|---|
| Cera alba . . . . . | 2 | untsi, |
| Cetacei . . . . . | 4 | trahma, |
| Radiks aleanae . . | 1 1/2 | „ |
| Ol. provincialae . | 1 | unts, |
| Ol. Bergamoht . . | 15 | troppi, |
| Ol. de cedro . . . | 10 | „ |
| Ol. Cariophillor . | 10 | „ |

Kui on kõik heaste läbi sulatatud, siis tehakse paberist wäiksed torud, kelle ööjade läbi-mõet $^1/_4$ tolliline on, ja kallatakse see praegu walmistatud wedelik nende torude sisse, kus ta külmaks minemise läbi ennast kõwaks lööb. — Et meie maa rahwa seas kewadisel ajal wäga paljuil kuiwa tuule ja tolmu läbi huuled kõwaks saawad, mis läbi nad ka lõhkewad, siis wõib selle pomaadiga, kui see aigus on sündinud, neid mõni kord päewas sisse määrida; — ja ta parandab neid kõige paremaste.

---

## 60. Abi prussakate wastu.

Neide piinawate loomade jauks küsitakse apteekist:

1) Phosphorhonig. Seda määritakse seina wahele, ja kus neid iial näha on.
2) Küsitakse Schweinfurter Grün. Seda segatakse pisut peenikese suhkruga, ja pannakse taldrikuga laua peale, ehk mõne muu niisuguse riista sisse, kus nad seda kosutawad toitu hõlpsaste kätte saada wõiwad.

Prussakaid, mis neist mõlemateist rohust surewad, peawad kokku pühitud ja ära põletatud saama; sellepärast, et nad kihwtised on.

---

## 61. Abi lutikate wastu.

See hall õli moodi paks rohi on apteekis walmis. Teda küsitakse: „Wedelad lutika rohtu“, ja pannakse sinna, kus neid on.

---

## 62. Abi ritsikate wastu.

Wõetakse 5 looti elawad hõbedad ja ½ toopi erne jahu; seda keedetakse segamine pudruks, ja pannakse sinna, kus neid aga on.

---

## 63. Saapa määret teha.

Wõetakse 1 nael ülge-õli apteekist; selle sisse sulatakse 8 looti raswa-küünalt, ja pannakse weel 4 looti kiindrust juure, ja segatakse kõik heaste segamine.

Seda määret wõiwad noored mehed kõige paremast pulmapidudel ja ka kosja-käigil pruukida; sest ta on kõige parem saapa määrmiseks, kui üksi muu asi.

---

## 64. Kõikſuguste riiete puhastamine.

Riiete puhastamiſeks, mis tolmu ehk muu niiſuguste asjadega on määritud, on kõige parem apteekiſt küſida „Bentſiini"; ſellega tehakſe hari märjaks, ja õerutakſe riiet ſealt, kus ta määritud on. Aga tõrwa- ja raswa-plekidele küſitakſe „riide-puhastamiſe Tärpentiini"; ſellega tehakſe nõndaſammuti kui eſimeſega. — See on kõige parem riide-puhastaja.

**Schnakenburgi** kuluga **Tartus** on trükitud ja igas raamatupoes saada:

## Eesti ema.

Lühikene teejuht emadele, kuida nad oma lapsi esimeste eluaastate sees kaswatama peawad.
Wälja annud **J. Kapp**
Hind 30 kop.

---

Täieline
## Hobuse wanaduse tundmine.

Kuulsa loomade arsti Dr. F. A. Günther'i
õpetuse järele
wälja annud **J. Liiw.**
Hind 12 kop.

---

Lühikene
## Kiapidamise juhatus.

Talurahwalle ja külakoolidelle.
Kirja pannud **J. Körw.**

---

## Kasuline köögi- ja majapidamise raamat,

keda wälja andnud on **Liida Pank.**
Selle raamatu sees on üks täitsa köögisedel ja
1163 õpetust.
Hind kõidetud 1 rubla 20 kop.

---

## Kodutohter.

Õpetus, kuda haigedega peab ümber käidama ja neile arsti abi puudusel kergitust tehtama.
Kirja pannud Dr. **F. R. Kreutzwald.**
Hind 80 kop.

---

## Õpetus, kuida ka wõid rikkaks jääda.

Hind 12 kop.

**Schnakenburgi** kuluga **Tartus** on trükitud ja igas raamatupoes saada:

## Laste-karistus.

Üks õpetlik kõne koolmeistritele ja lastewanematele, pidanud Wändras, Põllumeeste seltsis 19. Webr. 1878
J. Lüdimois, kooliõpetaja Wändras.
Hind 12 kop.

## Laste mängu-tuba.

Mitmesuguseid ilusad tua- ja õue-mängud, kui ka mitmesuguseid naljatuseid ja wana-sõnad.
Kodu- ja koolilastele armsaks ajawiiteks.
Wälja annud J. Liiw.
Hind 15 kop.

## Laste warandus.

Esimene raamat.
50 pildiga.
Wälja annud M. J. Eisen.

Esimene

## Lojuste kaswataja ja rohitseja

ehk õpetus, kuida karjaloomade pidaja oma loomi kaswatama ja õpetatud arsti abi puuduse! rohitsema peab.
Wälja annud J. Liiw.
Hind 24 kop.

## Sigade kaswatamine,

nuumamine ja täielik rohitsemine.
Keige loomapidajate kasuks wälja annud J. Liiw.
Hind 16 kop.

## Wana kunb, uus paik,

ehk kümme lühikest koduõpetust.
Wälja annud H. Krickmann.
Hind 8 kop.