

6  
[ ]  
2  
6

# Kokaraamat

Lihtsad, odavad, maitssvad toidud.



Tallinnas  
„Teaduse“ kirjastus.

6-11. E

Ar 913  
Kokaraamad

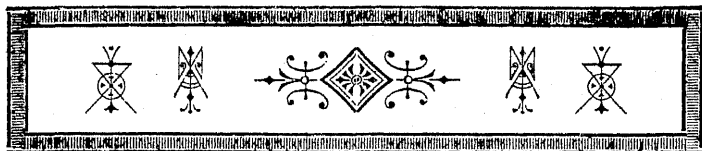
ENSV  
Riiklik Avalik  
Raamatukogu

9

E 13144



Trükitud Keyler ja Poja trükikojas.



## A. Majapidamine.

Pereema amet ei ole nüüdsel ajal sugugi kerge, wäljaminekud kipuvad wägise fissetulekust kõrgemale tõusma. Mõistlik majapidamine aga nõuab iga asjas tasakaalu. Teiselt poolt näeme jälle, et meie aja naisterahwad suuremalt osalt sugugi selleks ette valmistatud ei ole, et iseseiswalt majapidamist juhtida. Oma poolt ära hellitatult, kes tütre eest kõik igapäewase elu mured ja wiletsused eemal hoidnud, puudub noorel naisterahwal tema tulewastest pereema kohustest asjakohane arusaamine. Sel põhjusel kirjutatakse ka tänapäew nii palju otstarbekohasest majapidamisest. Seda raamatut kirjutades oleme enesele ka ülesandeks teinud, noortele perenaistele majapidamise asjas abiks olla. Wõtame kõigepealt asja rahalise külje kõne alla.

**1. Selarwe loetuseadmine.** Igasuguse majapidamise juures edendab rahaküsimus muidugi peaosa. Olugi, et see küsimus noore abikaasa luulelise meeoluga sugugi loetuseklassse ei sünni, peab see siiski kõhe algusest saadil kindlale põhjale rajatud saama. Peremees, mees, peab ütlesma, kui palju ta majapidamise peale raha wälja anda mõib ja tahab, mis alati mitte ühte ja sedasama ei tähenda; perenaise kohus on siis selle rahaga võimalikult targu talitada. Muidugi peab ta oma mehe waranduslikst seisukorda lähemalt

tundma, et oma väljaminekud sellega kottufölasse teaks seada. Si ole kodune eelarwe täpisealt kottu seatud, muutub pere- naise seisuford kaunis täbaraks. Raha on ülepea täbar asi. Palju waewa kulub tema saamiseks ära, palju tarkust tema hoidmiseks ja palju osawust, et teda mõistlikult wälja anda.

**2. Puhta rahaga väljamaksmine.** Kõike, mis majapidamises waja, on kõige parem puhta raha eest osta; ei ole see aga mõnesugustel põhjustel sünnis, siis arwe iga nädal wälja maksla, ja ainult erakorralistel juhtumistel kuuwii. Sealjuures tuleb võimalikult ifka ühebes ja nende- samades kauplustes käia, sest et kaupmehed oma alaliste ostjate wastu ausameelsemad on, kui juhustlike ostjate wastu. Iseäranis hea on muidugi ka tuniud suurematest kauplus- test osta, sest et seal suuremalt osalt halba ja wõltsitud kaupa juba ei peeta.

**3. Arwepidamine.** Noor perenaine muretsegu omale iseäraline kaustik (heft), kuhu väljaminekud sisse kirjutab. Näda la lõpul, ehk kuu lõpul andku mehete läbi waatamiseks. See on iseäranis sellepöolest hea, et mehed sagedaste aru saada ei taha, kudas majapidamisesse nii palju raha wõib kuluda, ja teinekord koguni sellepärast weel etteheiteid teewad. Siit wõiwad nad aga oma filmaga näha, kui palju iga asja peale raha läinud, ja et kõiki neid asju ka tõeste waja on olnud.

**4. Kottuhoidmine.** Perenaise kohus ei seisa mitte üksnes sissetulekute ja väljaminekute raamatu hoolsas pida- mises. Enne kui mõne asja eest raha wälja anda, peab ta ka hoolega läbi kaaluma, kas mitte wähemaga wõi koguni ilma läbi ei saa, kui sissetulek wäike. Suur etstus oleks, kui sealjuures wäiksemate väljaminekute kallal pead ei mur- tats, neid wäikseid väljaminekuid kogub pika aja peale suur hulk ja aasta jooksul kaswab summa nii suureks, et seda tingimata arwesse peab wõtma. Enesestki mõista, et meie siin mitte üleliigset kottuhoidmist ei soowita, mis ifegi ära- arwamata kahjulik wõib olla, waid mõistlikku.

**5. Toiduainete sisseostmine.** Kõiki tarwis mine- waid asju on kõige parem ise osta. Teie ei jaa neid siis mitte

üksnes odavamalt, vaid saate sagedaste ja värskemaid ja paremaid. See on üleüldiselt tuntud teoasi, et isegi kõrgema seltstonna naisterahwad juba isiklikult turul kaupa käivad ostmas. Kuigi noor perenaine esitaja ehk ka rohkem mõne asja eest maksab, kui teenija maksnud oleks, ärgu see veel himu ära peletagu: isiklikult ostes õpib ta kauba hinda ja väärtust lundma ja pärastpoole on tal võimalik odavamalt ja hästi osta.

Kui perenaine isiklikult ja puhta raha eest ostab, hakkab kaupmees temast rohkem lugu pidama, ühtlasi walwagu ka perenaine selle järele, et temale alati hea kaup antakse. Waja on ka weel tähendada, et mitmetes kauplustes, iseäranis lihapoodides, ostjale ikka suuremal määdul kaupa püütakse kaela ajada, kui sellel tõeste waja. Seda ei tohi ilmassti lubada. Mitmetel on halvaks kombeks, kaupmeestega alati tingida; ja kuigi kaupmees sealjuures hinda alandab, on see ainult filmatirjaks, sest et kaupmees seda oma ostja nõrka jälge tunneb, ning sel põhjusel tema käest kohe rohkem pärib ehk jälle halvema kauba annab. Selle asemel, et tingida, on parem juba kaupa ühede ja nendesamade läbiproowitud kaupmeeste käest osta. Ülepea ei soowitaks meie üleliiga odawust taga ajada, wanasõna meeles pidades: mis kallis, see kaunis, mis odaw, see mäda. Niisama peab ka igasugu „wäljamüükide“ pealt ja „juhtumise kaupa“ ostes ettevaatlik olema, sest et niisugused wäljamüügid suuremalt osalt üksnes ostjate petmiseks wälja kuulutatakse Pealegi ostetakse wäljamüükide pealt odawuse tõttu sagedaste niisuguseid asju, mida sugugi tarwis ei ole.

**6. Rööginõude puhastamine.** Rõrd näbalas peab rööginõud hoolsalt läbi puhastama. Hästi tinutatud wäsknõusid peetakse kõigeparemaks, sest et neid hõlbus on puhast hoida. Kuid kui nad kaua tinutamata seisawad, läheb wäsk rooste, ja see wäse rooste on wäga kardetaw. Wäseroostet puhastatakse sawiga; tahma — lohwiplaksuga; raswa — lehelisega. Wäsknõu ostes peab niisuguse wälja walima, mille tinatõrd selge ja libe nagu peegel, ja mitte sinakas ei oleks, ning ka jälge järele ei jäetaks, kui sõrmega õõruda. Väike andmisets määratakse metalli puhastamise määrdega ja õõrutakse siis

kriidipulbri ja willase nartsuga. Raudnõud pestakse mee ja saepuruga ning loputatakse palawa weega. Plekknõud leedetakse soodamee sees, kuivatatakse ja õrutakse kriidipulbriga. Emaleritud (waabatud) nõupid pestakse seebi- ja wäljaspoolt tuhaga. Neid peab äkilise kuumuse ja külma wahelduse eest hoidma, sest et waap niisugusel puhul lõhleb. Sõbenõud pestakse külma weega, õrutakse willase lapi ja seebiga, loputatakse siis puhta weega. Punnõud on kõige parem peene liiwaga puhastada: sooda ja seep teeb nad kollaseks. Mugade ja kahwlite jaoks olgu iseäraline laud noapuhastamise pulbriga ehk jälle puhastatakse lorgi abil, mis noapuhastamise pulbri sisse lastetakse.

**7. Põrandad.** Iseäralise tähepanemise peamepõranda puhtuse peale pöörama; waja hoolega walmata, et nurkades kuskil prügi ei oleks, et koristamise puhul kõik asjad paigalt tõstetaks, nii et tolm nende alla ei saaks koguda; walgeid ehk wärmitud põrandaid pestase sooja mee ja seebiga. Raswapekid wõetakse walge põranda seest samist ja äädikast walmistatud taiguna wälja.

**8. Suur koristamise päew.** Mitu korda aastas wõetakse harilikult suur puhastamine ette, seinad ja laed nõhitakse pila warrega harjaga puhtaks, kusjuures atnad lahti tehakse; seinapaberid õrutakse saiaga üle, kardinaid wõetakse maha ja klopitakse tolmust puhtaks.

## B. Täiskaswanud inimeste toitmine.

**9. Millal peab sööma?** Sellest, et perenaine söötisid walmistada ostab, ei ole küllalt; kui perekond süüa ei osta, ei ole kõigest sellest lastu. „Seda süüa ei osta? Rubas?“ küsivad lugejad, „süüa ostab ju ometi iga inimene.“ See on küll tõsi, aga õieti süüa ostawad inimesed üleüldse kõige wähem.

Paljud inimesed ei aimagi, mis „nälgjane olla“ tähendab. Wäga harwa kuuleme inimesi, kõige waesemad klassid

maha arvatud, nälja üle kaebawat, küll aga sagedaste „isupuuduse“ üle. Si tea tõeste, kas nende tuhandete inimeste üle nutma või naerma peab, kes arsti juurde tulevad, et mõnda rohtu lasta kirjutada, mis „isuu annab“. Isupuudus on ainult loobuse sõjariist moodis oleva liig-söömise vastu. Liig-söömine nõrgestab jõudu ja töövõimsust, ja toob lõpuks seedimise elunditele ning kogu kehale hukatusi.

Nii peab siis ümberlülitamata seadus olema, et mitte ei sööda kui nälga ei tunta. Kuid sagedaste wahetatasse nälg isuga ära. Mingisuguse kunstlikult valmistatud roa söömise himu ei tähenda veel nälga. Näljane ollakse näit. siis, kui tükike leiba, millel õhuke kord võib peal, isuga ära süüakse. Selle isu muretsemine on kõige kergem asi maailmas.

Do data gu ainult, kuni ta iseenesest tuleb, ükskõik kui ka poole, terve ehk koguni mitu päewa peab ootama. Kui isu sellest hoolimata ei taha tulla, siis tehtagu hommitul tubli paaritunniline jalutuseläik, see aitab kindlasti.

Rõigetohasem meie kliima oludele on praegune söömasegade forraldus. Peasöömaaeg keskpäewa ajal — lõuna —, siis mõlemad söömaajad, üks hommitul — waraeine, teine õhtul — õhtueine. Maal ja wäiksemates linnades on see ka alati nii. Suurtes linnades muutub see töö ja tegewuse olude järele. Igal juhtumisel ei ole termiline õhtul suuremal hulgal toitu wõtta. Raswa head omadust soojuse soetamises ja munawalge kookuhoidmises oleme juba mitmel puhul kiitnud, nüüd tähendame, et teda parem oleks hommitul suuremal määral wõtta, kui see seni harilikult sünnib, umbes üks kolmandik terve päewa kohta tarwisminemast osast, teine kolmandik lõunal ja ülejäänud kolmandik muul ajal.

**10. Rudas süüa?** Et meil toidust ka kasu oleks, ei tohi meie teda ei liiga palawalt ega ka liiga külmalt wõtta. Niihästi ühel kui teisel puhul võib ta seedimise-elunditele kahju saata ja nende tegewuse riffe ajada, iseäranis kõhu katarri tekitada. Waja on ka pikka miki süüa, mitte liiga kiirelt, kõik hästi läbi puredes; üksnes

niisugusel puhul suudavad kõhumahlad rutem toiduainetesse imbuda ja neid algollustesse lahutada, kuna aga suured tükkid kõhtu kauemaks ajaks seedimata jäävad, ehk kõigest osalt seedivad, mille tagajärjel nad hapult käärina hakkavad, kõhus puhutusi, pisteid, ohsendamist, pasandusi jne. tekitavad, ülepea kõhu rikke ajavad.

See puremine on peaaft. Ratsuge õige lord paar päeva puremiskunsti õppida. Soolitsege, et teil nälg oleks, võtke siis tükk leiba ehk suhkrarit, mis võimalikult kõva, pange sellele ainult vähe võid peale, purege seda ja püüdke võimalikult kaua suus hoida. Vähehaval läheb segu nii peeneks ja vedelaks, et iseenesest kõrist alla liugleb. Kui seda tegemust niikaua jätkatakse, kui nälg kustutatud on, aga mitte kauem, siis tuntakse kergust, terveolekut ja töövõimu.

Rõpuks ei tohi söömise ajal palju juua, sest et see kõhumahlad liiga vedelaks, nõrgaks teeb.

**11. Meeleolu.** Ka meeleolul on määratu tähtsus. On inimene ärritatud, mingisugusel põhjusel vihane, tufane ehk hirmunud, siis lüfaku parem söömaeg kuni parema meeleolu kätte saamiseni edasi.

**12. Kõrkuhoidmine teetmise juures.** Tuli maksab raha. Aga sagedaste peab imestama, kui pillawalt paljud, muidu päris kõrkuhoidlitud perenaised ehk kõõgitüdrukud kalli põletismaterjaliga umber käivad. Väheste tähelepanelikkuse läbi võib siin paljugi kõrku hoida. Rõige suurem põletispuude raiskamine tuleb enamaste söõgi tauafestwa teetmise juures ette, peaaegu sugugi ei mõelba selle peale, et, kui söõf lord juba teeb, ta enam kübemetki soojemaks ei lähe, kulutatagu küttematerjali niipalju kui tahes. West ei wõi üle 100 kraadi C. soojaks minna, kui aur ära võib lahutada. Tugewa teetmise ainus tagajärg on vedeliku äraauramine ja toit teeb kõrku. Minult õige väikese leeki on waja, et söõki 100 fr. soojuses hoida,

**13. Reedukastiga teetmine** on wäga suur kõrkuhoidmine, pealegi mitte ainult majandusline, waid ka „pahan-



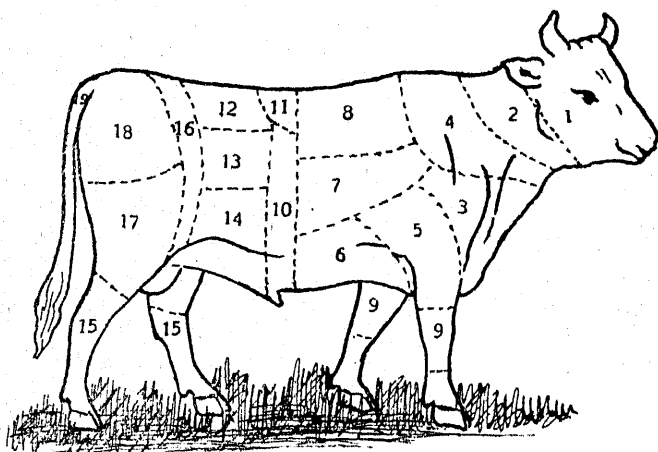
duste koituhoidmine", sest et söögi põhjalõrwmine teedufas-  
tis mõimata on. Keedufasti võib kergeste ise valmistada.  
Selleks kõlbab lihtne puufast, mis umbes 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> jalga lai, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
jalga pikk ja 2 jalga kõrge on; kaas käigu hästi ja tuge-  
waste kinni. Wäga otstarbekohane on, kui pottidel, mis  
teedufasti peawad minema, umbes üks põhja-läbimõõt on,  
ja kui poti kõrwad mitte külgede peal ei ole, waid ülemaal  
on. Nüüd ömmeldakse lõuendist kott, mis mõlemist otsast  
lahti jääb, nii et pottisid sealt kergeste sisse võib panna, ja  
siis naelutatakse selle koti üks ots ringis lastipõhja külge  
kinni. Lõuendi ja kasti wahel olew waheruum topitakse  
heinu täis, kuna koti teine ots kasti ülemise ääre külge kin-  
nitatakse. Kasti põhja peale pandakse natukene lahtiseid  
leinu, mida igal ajal wahetada võib. Pottide katmiseks  
wõetakse ümargune heinapadi, mis augu sisse sünnib. Sel-  
les kastis seisawad potid väga hästi ja kõige parem on, kui  
neid mitu tükki üksteise peale pannakse. Nad peawad aga  
ägeda keemise ajal kasti pandud saama ning kaant ei tohi  
üles tõsta, niisama ei tohi ühtlugu waadata, kas söök juba  
külalt keenud on.

Ürgu ka unustatagu, et keedufastiga keetmise juures  
wäljaauramine wähem on, ja sellepärast wähem wett ja  
piima võib tarwitada, kui otsekohse tule peal keetes.

## C. Liha jordid.

**14. Weiseliha.** Weiseliha jaotakse harilikult kolme sorti.  
E si m e n e sort on weise tagumises pooles, t e i n e ja t o l -  
m a s e s i m e s e s pooles, sest et liha peast algades saba poole  
ühtlugu ifka enam maitsewaks, mahlasaks ja raswasaks läheb;  
niisama on ka selja poolt liha parem, kui kõhu poolt. Terwe  
selgroo ümbruses on iseäranis hea liha; see on pehme, ilma  
fondita, mahlane; temast valmistatakse beeffsteakfisid ja peene-  
maid praadisid.

**15. Sfinest sort** liha hulka kuulub: 1) pats filee (12). See on väga hea liha; terve tüki (13) võib rostitseaks küpsutada. 2) Rostibeef (13); sellest lihast saab kõige paremad praed; pidueinetel iseäranis tarvilik roastbeefina. 3) Shute filee (8) tarvitatakse peasjalikult beefsteakiks. 4) Braetükk (rostrets) (16) — kotlettideks, flopsiks, ka supiks. 5) Dguus (18) — küpsiseks ja supiks. 6) Rintsu tükk (17) — hea rammusa supi jaoks, ka shmorpraeks, kotletiks, flopsiks; kondid rammuleeme ja supi jaoks.

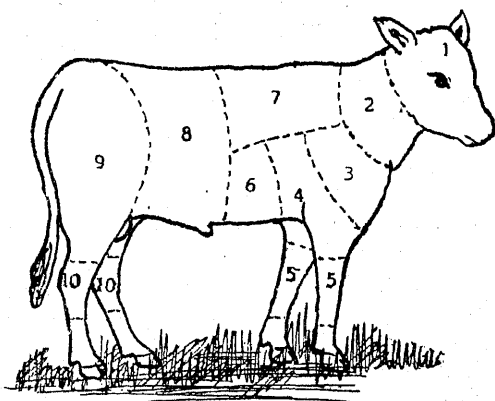


**16. Teist sort** liha hulka kuulub: 1) Sapitükk (14) (shuteäär) — küpsiseks ja supiks; ei ole kasulik osta, sest et palju konta sisaldab. 2) Turja tükk (4) — haputeks suppideks. 3) Rinnatükk (3) — borshtshideks ja haputeks suppideks. 4) Neeru-praad (11). 5) Saba (19) — valmistatakse väga head suppi, iseäranis Inglismaal suures lugupidamises.

**17. Kolmas sort** liha hulka kuulub: 1) Kaela-tükk (2) — keedetakse kõige lihtsamat suppi. 2) Ribi-tükid (5–6) — supiks ja fiske soolamiseks maesetes perelondades. 3) Pikk ribi (7) — niisama ka supiks.

Peale selle leiavad veel tarmitust ja on üfsikult müüa:

1) pea ja jalad — peaaerialikult süldits; 2) peaajud — küpsifets, pirukatets, farsfets; 3) keel — saab soolatud ja suitsetatud; 4) maks — praets ja worstits; 5) süda ja kops — waelele rahwale teedufets ja pirukatets; 6) rupsfid — supits ja kastets; 8) sooled — worstide walmistamisets.



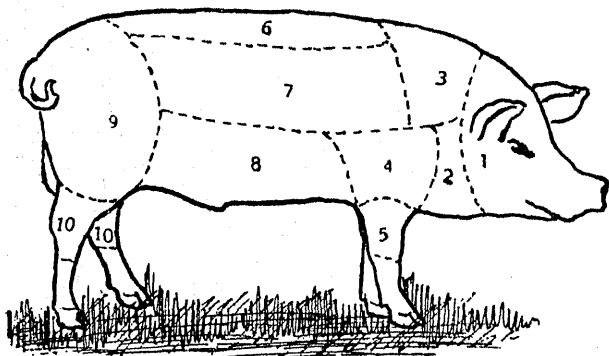
**18. Wafitaliha** jaotus on järgmine: p e a (1) — tarwitatalse süldits; k a e l (2) — wafitaliha halwem osa, küpsifets, raguuts ja pirukatets; k a r b o n a d (7) — küpsifets, wafita = kotlettifets; neerupraad (8); k i n t s (9) — praetasse harilikult termelt; r i n n a t ü t t (6) — raguuts, küpsifets; j a l a d (5, 10) — süldits; s l a t ü t t (4) — aurutamifets.

Wafita liha seast peetakse kõige paremaks kintsu, temast saab kõige õrnema küpsise. Wafita keel läheb ka süldits, ehk saab jälle suitsetatud. Maksa võib lihtsalt praadida, ka pudingifid, pasteetifid j. n. e. walmistada.

**19. Lambaliha** jaguneb kuuesse osasse: (1) — pea, (2) — esimene weerand, (3) — kotletid, (4) rinnatüft, (5) neerutüft, (6) — tagumine weerand ehk kints.

Nende mitmesuguste osade mail on mitmesugune. Kõige paremaks peetakse kintsu, neerutüfti ja kotlettifid; esimene weerand on selle järelle ka odavam. Lambaliha on

kevadest sügiseni kõige maitsev; kõige õrnem ja parem liha on kuue kuulisel nuumatud lambal; wana lamba lihal on wastil raswa hais.



**20. Sealiha** jaotatakse kümnesse osasse. See jaotus on igaühele hästi tuntud. Pea (1) läheb süldiks, kael (2) worstivabrikusse; esimest (4,5) kintsu (shinki) võib suitsutada, kuigi ta nii hea ei maitse kui tagumine. Turja tülli (3) võib ahjus küpsetada; seljatülli (6) on pekk; karbonad (7) — wäga maitsev, läbikaswanud liha; ribi-tülli (8) — läheb süldiks, worstiks; shink (9) — saab küpsetatud, keedetud, suitsetatud; jalad (10) on ernesupi sees keedetult ülihead.

**21. Liha puhastamine.** Igasugune liha tuleb enne walmistamist üleliigsest raswast, kontidest, soontest ja filedest puhastada. Raswa ei ole waja palju liha külge jätta, sest niisugusest lihast walmistatud supp ehk kaste omandab raswa maigu; peale selle jääb niisugune liha kõwaks. Kondid wõetakse ainult niisuguste roogade walmistamisel wälja, mis sugused harilikult ilma kontideta lauale kantakse. Ka võib ilma kontideta lihast ilusamad wiilutad lõigata, ja filed tõmbawad liha keetmise ja küpsetamise juures lokku, lihatülli jääb nagu kagaraks, ja sellepärast tulewad need tingimata wälja lõigata.

Liha tuleb üksnes weega üle loputada, mitte kawa wee

fees hoida, sest niisugusel puhul woolab mahl wälja ja liha kaotab palju oma heast maigust.

Liha klopitakse selleks, et ühetasajeks ja pehmeks jääks. Sseenejst juba pehmet liha ei ole enam waja klopida.

Soolata tuleb liha kõigest natuke aega enne valmistamist; wastasel korral kiub sool mahla liha seest wälja ja liha jääb selle tagajärjel tihkaks. Halitub lihale pannakse siis sool juurde, kui ta raswaga läbi segatakse.

Rüpsis ehk leedetud liha peab enne natuke aega seisma, enne kui teda wiilukateks lõigatakse. On liha liiga palaw, ei ole hea lõigata, sest et lõiketohht krobelisteks jääb. On liha 10—15 minutit jahtunud, wõetakse teraw nuga ja lõigatakse poolpõigiti. Lõigata tuleb ikka põigiti kiusifid, siis on liha mahlasem ja maitswam. Lõigatakse liha õieti, see on põigiti kiusifid, siis ilmub lõiketohhal mahl nähtawale ja sedawiisi võib siis edasi lõigata.

## D. Ettevalmistused.

**22. Wõid wahule õõruda.** Beenemate kookide jaoks õõrutakse wõi esmalt wahule. Selleks otstarbeks pannakse hästi wälja pestud wõi sawinõusse, mis talwel, kui wõi wäga kõwa, pisut soendatud peab olema, ja õõrutakse teda puunuiaga ikka ühtepidi nii kaua kuni wõi päris walge ja wahul on ning tasajeste proffsuma hakkab.

**23. Wõid pruunitada.** Pannakse nii palju wõid, kui just parajaste waja, kastrulisse ja lastakse ta ühtlugu ümberliigutades soomitud mõõdul pruuniks tõmmata.

**24. Peffi ja sibulaid praadida.** Wäikseteks, neljalandilisteks tükkideks lõigatud peff lastakse raudpanni peal nõrga tule peal kollakaks praadida, lisatakse niisama wäikseteks taringiteks lõigatud sibul juurde ja lastakse mõlemaid ühtlugu ümber liigutades seni fypseda, kuni ilusa pruuni wärwi omandawad. Sibulad tahawad wähem praadimist kui peff, sellepärast ei wõi neid korraga tulele panna.

**25. Raswa sulatamine.** Igas majapidamises peab selle eest hoolitsema, et kõik tuluga äratarvitatud, toidud maitsevad, aga ka võimalikult loffuhoidlikult valmistatud oleksivad. Selleks tuleb muu seas ka praadidelt ja suurematekt lihatuskiftelt ületigne rasw enne valmistamist ära lõigata ja wälja sulatada. Seda raswa võib siis ühtlugu kallimaks minewa wõi asemel keeduwiljade juurde tarwitada. Ka rammuleeme pealt wõetud raswa võib aiawilja juurde tarwitada, üksnes ei tohi teda sumel liiga kaua alal hoida. Kui teda juba tohe järgmisel päewal ei tarwitata, võib teda weel kord kastruli panna, et wesi, mida see rasw sisaldab, ära auraks.

**26. Weise rasw.** Mida tihedam ja ühtlasem neerurasw, seda parem ja rammusam on ta. Ta lõigatakse neljakandilisteks tükkesteks, mitte liiga wäikseteks, ja pannakse mitmeks tuuniks wärste wee sisse, kusjuures wett mitmel korral uuendatakse; siis tõstetakse ta wahulusikaga wälja, pannakse kastruli, walatakse iga kahe naela raswa peale  $\frac{1}{4}$  toopi piima juurde, seatakse nõrga tule peale ja lastakse sagedaste ümber liigutades nii kaua lahtiselt keeda, kuni rasw klaar (selge) paistab olemat ja meeldivat lõhna laiali laotab, walatakse siis läbi sõela kwinõusse ja pannakse peale ärajahtumist paber lahtiseli, tolmu eest kaitseks, peale.

**27. Sea ja lamba raswa** sulatatakse niisama nagu weiseraswa. Lambarasw ei ole nii hea tarwitada, sest et tal iseäraline maitse juures on, teda võib aga kapsaste, kartulite ja kaalifate juurde tarwitada; keedetakse ta aga ülemise juhatusse järele piimaga läbi, siis muutub tema maitse märksa paremaks.

**28. Kaneraswa** leotatakse kauemat aega wee sees ja seatakse siis piimaga tulele. Kui õunu sellega weel ühes keeta, siis omandab rasw mõnusa maigu.

**29. Jahu aurutada.** Wäikses kastrulis lastakse wajaduse järele paras kogus wõi raswa üles sulada, pannakse nii palju jahu juurde, kui käesolewa roa tuumiseks tegemiseks tarwis, ja lastakse seda ühtlugu liigutades nii kaua aurutada (higistada), kuni käharaks tõmbab ja pisut terrib (tõu-

feb). Siis walatakse rammuleent ehk wett juurde ja liigutatakse hästi segamine. Seda aurutatud jahu ei tohi roogade tuumiseks tegemiseks ilmaški otsekohe juurde lisada, waid wedelik, mida tuumiseks soowitakse teha, tuleb ühtlugu liigutades piffamisi jahu sekka walada.

**30. Nuudleid teha.** Peenife nisujahu puistatakse sügawa kausi sisse, tehakse kestele lohk ja lüüakse, inimeste armu järele, kolm kuni neli muna sisse, lisatakse theelusika täis soola sekka ja walmistatakse sellest fitte taigen, millele saialaua peal nii palju jahu juurde lisatakse, kui see aga wastu wõtta juudab, kuna teha sõrmenukkidega õige tugewaste sõtkutakse. Selle peale lõigatakse see taigen mitmeks osaks, rullitakse need osad wõimalikult õhufesteks kookideks, mis suguseid esmalt kaunike aeg kuimada lastakse ja siis kahe sõrme laiusteks ribadeks lõigatakse. Niisuguseid ribadid laotakse paras hulk üksteise peale ja lõigatakse terawa nooga peenikesteks nuudliteks, mis saialaua peal üksteise küllest lahti raputatakse, et nad hästi ära kuimaksiwad, enne kui nad keema lihasupi, keema piima ehk keema wee sisse puistatakse.

## E. Supid.

**31. Alaar rammuleem.** (buljong). Rammuleemeks on iseäranis sünnis wärskelt tapetud looma liha, supp on väga peenemaitseline, kuna liha ise fitte on ja hea süüa ei ole. Tahetakse supiliha süüa, siis wõetagu mõni päew waremalt tapetud looma liha.

Soowitakse iseäranis rammusät rammuleent saada, siis peab selleks mitmesugu lihasortidid tarwitama. 10 inimese peale arwatakse 4 naela weiseliha, 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> naela wafikalaha, ja, kui wõimalik, üks wana kana. Kana pestakse seesi ja wäljaspoolt puhtaks, liha loputatakse külma weega tergelt ära, pannakse katlasse, ja 1 toop külma wett rohkem peale, kui suppi päriselt tarwis läheb. See aetakse hea tule peal ruttu keema, pannakse soola ja juurekraami juurde ja lastakse katel taetult nõrgema tule peal piffamisi edasi keeda.

On liha täielikult pehme, mõetasse ta wälja, riisutasse rammuleeme pealt rasw ära, kurnatakse leem läbi jõhwsõela ja tarwitatakse, nagu alamal juhutatud.

Külma weega tuleb liha sellepärast tulele panna, et ta siis weega ühtlasi soojaks minnes rikkalikult mahlasid wälja annab, niisugune leem on siis maitsem; paneme aga liha palama wee sisse, siis tõmbab munawalge ennast rullikestesse ja see takistab lihamahla wäljawoolamist, leem ei ole siis sugugi enam nii hea, liha aga on maitsemam (mahlasem).

Tahetasse aga head rammuleent ja ühtlasi ka head liha saada, siis tulewad külma wee sisse üksnes kondid ja halwem osa lihast panna, parem tükk, mis söömiseks määratud, aga alles siis, kui leem teema tõusnud.

Keemise ajal waht pealt ära riijuda.

Keemise ajal ei tohi rammuleemele ülepea enam wett juurde lisada, üksnes häda korral võib natuke teema wett juurde lisada.

Keetmise rammuleeme keetmiseks arwatakse tuue inimese peale 3 naela liha, 3 toopi wett, lusikatäis soola, üks peterfil, 1—2 porgandit,  $\frac{1}{2}$  jellerit,  $\frac{1}{2}$  puru (porree), 1 sibul.

Wärwi võib rammuleemele praetud sibulate ja juurekraami abil anda, niisama ka kõrweetatud suhkru abil. Täki suhkurt tehakse märjaks ja pannakse panniga tulele kuni pruuniks tõmbab, ei lasta aga kõrwema miina, walatakse 2—3 lusikatäit wett juurde, lastakse teema tõusta ja sel teel saadud siirup walatakse pudelikesesse. Seda ekstrakti võib kaunis kaua alal hoida. Rammuleeme wärwimiseks on mõnest tilgast küllalt.

Sagedaste unustatakse wahu wõtmine õigel ajal ära ja leem jääb siis segajeks. Selle wea parandamiseks walatagu rammuleeme sisse keemise ajal wispeldatud munawalge. Munawalge kistub enese kottu ja tõmbab ühtlasi kõit soga enese sisse. Peale läbiturnamist on niisugune rammuleem läbipaistew selge.

**32. Wafila-, lamba- ja sealihast rammuleem**  
walmistatakse niisama nagu weiselihastki. Mõetasse niisama ka kondine liha. Lamba- ja sealihast rammuleent tarwitatakse harilikult kapsasupi ja borshitsi jaoks.



**33. Rammuleem jõuetutele.** Ühe inimese peale võetakse 2 naela head pehmet liha ilma rasvata, lõigatakse väiksesteks tükkideks, pannakse weega pudelisse, kord peale ja keedetakse mitu tundi keeva wee sees katlas. Siis kurnatakse see rammuleem läbi ja lisatakse maitse järele soola juurde.

**34. Rammuleem lanast.** Vene viisi. Vana, rasvane lana valida, kikkuda, põleva paberi kohal kõrmetada, sisekond välja võtta, lana puhtaks pesta. Siis antakse lanale endine kuju sel kombel, et jalad ja tiivad niidi abil teha külge kinnitatakse, ehk jälle lõigatakse ta tükkideks ja pannakse kastruli. Tahetakse riisi suppi teeta, siis puistatakse  $\frac{3}{4}$  klaaspiitait pestud riisi sisse, kaks puhastatud ja pooleks lõigatud porgandit, külma mett peale ja keema panna. Kui keema hakkab, vaht ära riisuda, puhastatud ja pestud peterfili juur, puhastatud sibul, rohelist kraami (peterfili ja dilli), soola, ja kui läbi keeb, uueste vaht pealt võtta; lusikatäis võid sisse ja kuni lauale andmiseni teeta. Lauale andes dilli ja peterfili peeneks hakitult peale raputada. Supp ei tohi üle kahe tunni keeda.

**35. Bardi-, hane ehk kalkunisupp** valmistatakse niisama.

**36. Supp hane sisekonnast,** Vene viisi. Võetakse kahe hane sisekond, hästi puhastada ja leem teeta, läbi kurnata ja palava weega läbi pestud sisekonnad uueste tagasi panna, lusikatäis võid juurde lisada, niisama soola ja juurekraami (kes soovib, mõni tera Inglis pipart ja 1—2 loorberi lehte), mitu puhastatud ja ratasteks lõigatud hapu kurki, nõrga tule peal teeta. Võib ka kruupide ja riisiga teeta.

**37. Alar rammuleem riisiga.** Riis seatakse viieteis minutiks külma weega tulele; selle peale valatakse see veidi ära, valatakse veel kord külma mett peale ja kallatakse riis kurnasõela väljanõrgumiseks. Siis lastakse riis rammusa rammuleeme sees, millele veel tüki võid juurde lisatud, hästi paisuda, lisatakse puulufila abil pudingi-ormi ja seatakse worm pooleks tunniks mõõdukalt palavasse praehju.

Lauale antakse selge rammuleem waagna sees, riis aga lüüakse wormist madala waagna peale, raputatakse riivitut parmesean = juustu peale, garneritakse wähilakkadega ja antakse ühes rammuleemega ringi, et igauks omale sellest supi sisse wõiks panna.

**38. Kopsu supp.** Wafika süda ja kops lõigatakse tüfideks, pestakse puhtaks, surutakse ka nii palju kui wõimalik õhtu wälja, pannakse wee, soola ja juurekraamiga tulele ja lastakse 1½ tundi keeda. Selle peale wõetakse südame ja kopsu tüfid wahulustitaga wälja, walatakse seem läbi sõela ja walatakse waremalt walmis paisutatud truubid sisse. Nüüd wõib kopsu ja südametüfid supi sisse tagasi panna ehk ha-sheena lauale anda.

**39. Spinati supp.** Mõni lusikatäis jahu loomaraswaga aurutada, siis rammuleent juurde walada ja tuumine wedelik teeta. Wälja walitud, pestud ja peeneks hakitud spinat aurutatakse pooltundi raswa ehk wõi sees ja walatakse siis supi sisse, millele maitse järele soola ja pipart juurde lisatakse ja natuke aega enne lauale andmist ka paar munakollast.

Wõib ka keedetud ja kooritud muna, kas termelt ehk ratasteks lõigatult sisse ujuma panna.

**40. Hapuobliila supp.** Etimefed noored hapuobliila lehed saavad hästi pestud ja peeneks hakitud. Siis aurutatakse mõni lusikatäis jahu raswaga, walatakse lahja rammuleent (lahja rammuleent wõib ka prae kondist walmistada) ehk wett juurde ja keedetakse sellest tuumine supp. Hapuoblikad lastakse supi sees 10 minutit ühes keeda, lisatakse soola ja pipart maitse järele juurde ja kaks wispeldatud munakollast, millele 2—3 lusikatäit rööskakoort juurde lisatud.

Wõib ka waremalt keedetud ja kooritud munad kas termelt ehk ratasteks lõigatult sisse ujuma panna.

**41. Da supp.** Külma weega tulele pandud oad keedetakse tund aega pikkamisi ja walatakse siis weft pealt ära.

Siis malatakse jälle keema wett peale, misatakse pestud weise-  
font sisse, niisama ka tükkideks lõigatud sellerit, puru ja  
petersili juurt, ja lastakse köit koos 2—3 tundi edasi keeda.  
Pool tundi enne lauale andmist pannakse kooritud, keema  
weega üle kupaatud kartulid sisse, niisama lusikatäis auru-  
tatud jahu ja lastakse supp nii kaua keeda, kui kartulid  
pehmed.

**42. Läätsje supp.** Läätsed puhastatakse, pestakse ja  
keedetakse niisama nagu oad. Enne kui nad weel päris peh-  
med on, malatakse wesi pealt ära läätsed kallatakse rammuleeme  
sisse, mis ka praekondist võib keedetud olla. Selles lastakse  
ühtlasi pool wiilukateks lõigatud sellerit ja pisut puru (porree)  
täielikult pehme's keeda, aurutatakse siis lusikatäis jahu prae-  
raswa sees, keedetakse mõned ilujaste ümarguseks kooritud  
kartulid soolase wee sees poolpehमेks ja pannakse mõlemad,  
s. o. jahu ja kartulid, supi sisse. Peale selle kui köit koos  
 $\frac{1}{4}$  tundi keenud on, antakse supp lauale.

**43. Kartuli supp, lihtne.** Kooritud, pestud kar-  
tulid keedetakse weega kaunis pehमेks, wesi malatakse ära, kartu-  
lite peale pannakse tükk wõid ja tambitakse nad hästi peeneks  
ja malatakse keema wett, mille sees 1 sibul ja juurekraam  
iund aega keenud, juurde. See supp lastakse weel  $\frac{1}{4}$  tundi  
pikkamisi ja ühtlugu ümberliigutades keeda ning lõpuks pan-  
nakse 2 munakollast sisse.

**44. Kartuli supp ülejäänud kartulitest.** Ülejää-  
nud keedetud kartulid saamad kooritud, peeneks riivitud, wõi sees  
aurutatud fibulate, 1 lusikatäie jahu, hakitud petersiliga sega-  
tud, rammuleeme eht wee, soola, pipra ja tükkese wõiga  
läbi keedetud, lõpuks 1 munakollane weel sisse.

**45. Odratangu supp.** Ühes lihaga klaasitäis hoolikalt  
läbi pestud odratangu keema panna, ja niisama nagu hari-  
likku rammuleent juurekraamiga keeta; waht ära riisuda, kui  
köit pehमेks keenud, liha wälja wõtta, leem lusikaga klaariks  
liigutada, läbi furnata ja hakitud petersili ja dilli peale puis-  
tates lauale anda.

**46. Nuna supp.** Rammuleem teeta, läbi furnata, pikkamisi umbes tasfitaie mannat fiske puistata, ja ühtlugu liigutades 10 minutit teeta.

**47. Nuudli supp.** Harilik rammuleem teeta, poolnaela tükkfesteks murtud nuudleid soolase wee sees teeta, sõela peale kallata ja siis läbi furnatud rommuleeme fiske puistata.

**48. Mataroni supp** valmistatakse niisama.

**49. Värske kapsa supp.** Harilik rammuleem juurekraamiga teeta, kapsapea puhastada, tükkideks lõigata, teema weega kupaatada ja fiske panna. Niisama ka ratasteks lõigatud porgandisi, mitu kooritud kartulit ja paraja tule peal tund aega teeta, kuni kapsas pehmeks läheb, jahu tuumiseks tegemiseks juurde lisada, teema lasta tõusta,  $\frac{1}{2}$  klaasitäit hapu koort fiske segada. Hapu koort võib ka iseäraldi juurde anda.

**50. Hapu kapsa supp.** Harilik rammuleem teeta, läbi furnata, kaks klaasitäit hapu kapsaid  $1\frac{1}{2}$  lusikatäie mõiga pisut küpsetada (kes joovib, võib kapsastega ühes peeneks hakitud sibulat praadida, ehk ka pipart juurde lisada), rammuleemega vedelaks teha ja teeta. On kapsas päris pehme, pool klaasitäit hapu koort fiske walada, lauale anda. Wenelased söwad siin kõrwal tatrangu pudrn. Hapukapsa supp on teisel päeval soendatult märksa mõnusam.

**51. Borshih.** Rammuleem juurekraami, loorberi lehe ja pipraga teeta. Kümme peeti puhastada, tükkideks lõigata ehk hakata, mõiga mõitub kastruli panna, paar lusikatäit äädikat, kaks-kolm lusikatäit jahu juurde lisada, aurutada, ringi liigutades ja rammuleent juurde walades, kuni peedid pehmeks saavad, rammuleeme fiske panna, teema lasta tõusta, hapu koorega walgeteks teha.

**52. Lillekapsa supp.** Rammuleem teeta. Pooltundi enne lauale andmisi lillekapsas fiske panna, pehmeks teeta. 2 lusikatäit jahu lusikatäie või sees aurutada, supi fiske panna, võib ka mõne leedetud kartuli panna. Waagna sees munakollane lusikatäie hapu koorega sõruda, supp peale walada.

**53. Supp wärstettest seentest.** Talbretutäis seeni puhastada ja läbi mitme wee pesta, sibulaga mõi sees natuke aurutada, 10 klaasitäit wett peale walada ja ligi walmis teeta; soola, natuke peterfili, sibula pealseid, tükkidets lõigatud kartuleid, aurutatud jahu juurde lisada, teema lasta tõusta ja lauale anda.

**54. Brantuse supp juurekraamist.** Wätke kapsapea mõtta, mõni puhastatud ja ratastels lõigatud kartul, 3 tükkidets lõigatud porgandit, 3 tükkidets lõigatud peterfili, seller ja kõif see 10 klaasitäie weega teeta, jahu ja lusikatäie mõiga pruunitatud sibul juurde lisada, teema lasta tõusta, klaasitäis hapu koort sekka, uueste teema lasta tõusta, lauale anda.

**55. Supp türgi-ubadest.** Klaasitäis pärl-tangu teeta, iseäraldi  $\frac{1}{4}$  naela Türgi ube ja mõned puhastatud, kartulid pehme's teeta; kui pärl-tangud pehme's saawad, lusikatäie mõiga floppida, teema weega wedelaks teha, soolata, tükkidets lõigatud kartulid ja Türgi-oad juurde lisada, läbi segada, hästi soendada ja lauale anda.

**56. Piima supp riisiga.** Kaks toopi rõõsta piima üles teeta, pehme's keedetud riis (ligi klaasitäis) sisse panna, soola ka ja lusikatäis mõid, teema lasta tõusta.

**57. Piima supp mannoga.** Kaks toopi rõõsta piima üles teeta, klaasitäis mannat ühtlugu segades sekka panna, mitu korda teema lasta tõusta, soola panna ja lauale anda.

**58. Piima supp saagoga.** Saago puhastada, külma wett üle kallata, teema wee ja mõiga tulele panna, ühtlugu liigutada; siis teema piima sisse puistata, teeta, ilma et laguneda laseks.

**59. Piima supp klimpide ehl makaronidega.** Piim üles teeta, klimbid ehl makaronid sisse lasta, soola panna, walmis teeta.

**60. Riisi supp rosinatega.** On riis hästi puhastatud, wee sees tüki võiga paisutada, siis nii palju keema wett juurde lisada, kui suppi waja ja see wee sees sulatatud lusikatäie kartulijahuga keema lasta tõusta. Teises katlas paisutatasse rosinaid õige pikkamisi (1—1½ tundi) ja walatakse ühes wedelikuga supi sisse, suhkurt ja kaneeli maitse järele juurde ning lauale anda.

**61. Kaeratangu supp I.** Kaeratangud loputatakse paar korda leige weega läbi ja keedetakse siis weega 1½ tundi, kusjuures sagedaste segama peab. Siis läbi sõela ajada, piima, soola juurde lisada ja weel kord keema lasta tõusta.

**62. Leiva ehk pumpernikkeli supp.** Leiva ehk ka pumpernikkeli tükid, wõi mõlemad segamine, keedetakse weega ja tubli tüki võiga tuumiseks ja aetakse läbi peene sõela. Siis pannakse paisutatud korintisid, rikkalikult suhkurt, pisut soola, sidruni koort ja sidruni mahla juurde ning lastakse supp nüüd weel mõni kord keema tõusta.

**63. Õlle supp jaagoga.** Õlut pannakse suhkru, kaneeli ja sidrunikoorega keema, kupaatunud jaagot keedetakse seal sees nii kaua kuni ta läbipaistwaks läinud on. Soowi peale võib enne lauale andmist munakollast sisse panna.

**64. Petipiima (wõipiima) supp jahuga.** Et petipiima kofkuminemist takistada, liigutatakse lusikatäis nisujahu rõõsa piimaga klaariks ja lastakse see alalise liigutamise all keema tõusta. Siis pannakse weel nii palju külma piima sees klaariks liigutatud jahu sekka, kui supi tuumiseks tegemiseks waja; on ta keema tõusnud, antakse pisut soola ja soowi jurele suhkurt sekka.

**65. Sõna supp.** 2 toopti kooritud sõnu lõigatakse tükkideks, keedetakse 5 röstitud weepati, kaneeli, sidrunikoore ja 2½ toobi weega pehmeteks, aetakse läbi sõela ja on see nüüd weel kord keema tõusnud, pannakse suhkurt ja natuke marjawiina sisse.

Siia juurde antakse wõi sees röstitud saiatükikesi.

**66. Mustika supp.** 1—2 klaasitäit kuimatatud ehk toop värsteid mustikaid weega teeta, tubliste lüüa, läbi sõela ajada, klaas marjamiina ehk hapu koort sekka walada, maitse järele suhkurt, mõni nelgi tera, natuke kaneeli, keema lasta tõusta ja küpsetatud saialõikude peale walada ehk jää peal külmafs lasta saada.

**67. Sina supp.** 10—15 hapu õuna wõtta, puhastada, seemned (südamed) wälja wõtta, pehmeks teeta, läbi sõela ajada, sooja weega wedelaks teha, keema lasta tõusta, maitse järele suhkurt, klaasitäis hapu koort sisse segada, üles soendada, ilma et keema lajeks tõusta,  $\frac{1}{2}$  sidruni mahl sisse walada, lauale anda ehk jää peal külmafs lasta saada.

**68. Pirni ploomi ja tikre supid** walmistatakse niisama.

**69. Sae supp.** 2 pudelit õlut, lusikatäis wõid, keema lasta tõusta, klaasitäis hapu koort sekka; soowi järele wõib ka suhkurt kaneeliga panna.

## F. Püree supid.

**70. Rammuleem püree-supi jaoks** teedetakse ilma juurekraami ja sibulata. Walmistatakse püree aiawiljast, siis puhastatakse need, pestakse, lõigatakse katti, pannakse tüki wõiga kastruli, walatakse niipalju rammuleent, et põhi kaetud oleks ja pannakse, kaan peal, aurutama, kerge tule peale ehk praechju; sagedate ümber liigutada. Saab aiawili pehmeks, aetakse ta läbi tiheda sõela. Siis tehakse teise kastruli sees tükk wõid sulaks, pannakse sinna kaalu järele tats korda rohtem jahu kui wõid oli, ja aurutatakse ühtlugu segades, kuni ta käega katjudes üsna tuliseks läheb. See jahu segatakse püree hulka, walatakse läbi kurnatud rammuleem pikkamisi ja ümbersegades sekka ja selle peale

lastakse pakkamisi soojaks minna, ühtlugu segades ja ilma et teema lasteks tõusta. Rõõsa koorega segatakse mõni munakollane, soendatakse väikse tule peal ja valatakse supi sisse; supp ei tohi aga siis enam keeda, muidu tõmbab munakollane kokku. Enne lauale andmist pannakse veel tüll head rõõsakoore võid supi sisse.

Kuue inimese peale arvatakse 2—2½ naela liha, poole vähem siis, kui kana lisaks võetakse; 1—1½ naela jeda aiavilja, millest püree valmistatakse, ¼ naela jahu, ⅓ naela võid, 2 munakollast, 1½ klaasitäit rõõska koort, aurutamiseks üks lusikatäis võid, võid supi sisse ¼ naela, pärltangu ja riisi ½—¾ klaasitäit.

**71. Püree-suppi hapuoblikast ja spinatist.** 1 nael hapuoblikaid puhastada, pesta, peeneks hakida ja tema oma mahla sees ühes tükkise võiga aurutada ja läbi sõela ajada. Üks nael spinati puhastada, pesta ja soolase wee sees keeta, ilma et kastrulile kaant peale paneks, kuni valmis saavad; siis läbi sõela ajada. Mõlemad püreed segada, aurutatud jahu ja pool klaasitäit hapu koort juurde lisada. Weerand tundi enne lauale andmist läbi furnatud rammuleemega parajaks vedelaks teha, mõni lord teema lasta tõusta ja lauale anda.

**72. Püree-suppi nairistest, porganditest, kaalikest ehk Zürgi ubadest.** Nairid, porgandid ehk kaalikad puhastada, weega teema lasta tõusta, peeneks lõigata, südamed välja heita, pehmeks aurutada, läbi sõela ajada, aurutatud jahu juurde segada, rammuleemega vedelaks teha, finnašamasse ka rõõsa koorega segatud munakollased panna, üles soendada, ilma et teema lasteks tõusta.

**73. Püree-suppi kartulitest.** Kooritud ja pestud kartulid võiga ja pisut rammuleemega aurutada, läbi sõela ajada, rammuleemega segada, ilma et jahu juurde lisaks. Rõõsa koorega segatud munakollane ehk hapu koor sisse segada, ilma et teema lasteks tõusta.

**74. Püree suppi ernestest.** Öhtul nael erineid liffu panna, teisel päeval ilma soolata wee sees hästi pehmeks



keeta, läbi sõela ajada ja rammuleemega parajaks teha, mõib ka aurutatud jahu tuumiseks tegemiseks sisse segada; hapu koort juurde lisada ja läbi keeta.

**75. Püree-supp spargelift.** Spargelväikseteks tükkideks lõigata, tema oma mahla sees pehmeks aurutada, aurutatud jahu ehk pärl-tangu püreed juurde lisada, läbi sõela ajada, rammuleemega vedelaks teha, läbi keeta; rõõsa koorega segatud munakollased juurde kallata, üles soendada, mitte keema lasta tõusta. Võpuks veel iseäraldi soolase wee sees keedetud spargeli tüfid sisse panna.

## G. Supi lihandused.

**76. Supi lihandused.** Katatuses kohe olgu tähendatud, et iga klibbitaigent proovida tuleb, s. o. katse kimpisid teha. — On klibbid liiga pehmed, siis lisatakse taiguala pisut muna ja riivsaia juurde, on nad liiga kõvad, siis lusikatäie külma rammuleemega ehk pisut mõiga läbi õõruda.

**77. Ujuvõd klibbid.** Meerand toobi piima sees õõrutakse  $\frac{1}{8}$  naela jahu klaariks, lisatakse  $\frac{1}{8}$  naela mõid juurde ja aurutatakse kastrulis peaaegu pruuniks, lastakse külmaks saada, siis õõrutakse kolm terwet muna, pisut suhkru ja soola finna senna, lõigatakse lusikaga klibbid välja ja keedetakse need nõrgalt soolase wee ehk rammuleeme sees küpselt, tõstetakse vahulusikaga välja, lastakse ära nõrguda ja pannakse walmis keedetud supi sisse.

**78. Kartuli klibbid.** Päew waremalt keedetud kartulid riivitakse peeneks. Siis õõrutakse (talbrekutäie riivitud kartulite peale) neli loodi mõid wahule, siis segatakse pisut soola, 3 terwet muna, 2 nootsatäit tõugatud mustati, kartulid ja nii palju riivsaia senna, kui parajaks klibbitaig-naks waja, wormitakse sellest väikesed klibbid ja keedetakse need rammuleeme ehk wähe soolatud wee sees küpselt.

**79. Jahuklimbid, 4** loodi mõid õõrutakse mahule, järkjärgult lisatakse 2 terwet muna ja üks munafollane juurde, 2 lusikatäit hapu koort, pisut soola, 2 nootisa täit muskati ja niipalju jahu, et sellest segust lusikaga klimpisid mõib lõigata, mis keewa supi sisse pannakse ja seal walmis keedetakse.

**80. Süpsetatud saiawiilutatad.** Prantsai wiilutatakse ehk wäikseteks tükkideks lõigata, wõiga panni peal mõlemilt poolt süpsetada, funi kuiwaks tõmbawad, ehk jälle praehaju panna, et pruuniks tõmbaksivad ja kuiwaksivad.

Õõib ka teistite teha: Prantsai tükkideks lõigata, piima sees märjaks lasta, selle peale muna paneerida ja wõiga süpsetada.

**81. Fritadellid weise- ehk wafikalihast.**  
 $\frac{1}{2}$ —1 nael weise- ehk wafikalihha peeneks hakkida, pisut neeru- raswa juurde lisada, tükk piima sees leotatud prantsajaa sifu, soola, tõugatud pipart (soowi järele 1 peeneks hakitud sibul), üks muna, pool lusikatäit wõid ja pool lusikatäit hapu koort, kõik hästi läbi segada, kuulikesed weeretada, jahuga paneerida, keewa rammuleeme sisse lasta ja umbes wiis minutit keeta. Rammuleem, mille sees fritadellid keedeti, waja läbi kurnata ja tagasi kallata.

**82. Pelmenid.** (Wene roog).  $1\frac{1}{2}$  klaasitäiest jahust ja 2 munaft järe taigen walmistada, wälja rullida, wäikseteks neljanurgelisteks tükkideks lõigata. Segu walmistamiseks toorest, hakitud liha wõtta, soola, tõugatud pipart, hakitud ja praetud sibulat, hakitud muna juurde lisada, hästi läbi segada; seda segu taigna tükkide peale panna, taigna tükkid sisse kolmnurka kinni litsuda, ääred ka kinni litsuda,  $\frac{1}{2}$  klaasitäie sulawõi sees süpsetada.

Ehk jälle wõetakse 1 muna,  $\frac{1}{2}$  klaasitäit piima, segatakse jahuga parajaks taignaks, rullitakse wälja ja lõigatakse napsutklaasiga poolkuu kujulised tükkid wälja, iga kahe tüki wahel segu panna, kokku litsuda ja weerand tundi enne lauale andmist keewa wee sisse lasta; kui peale kerkiwad, mahulusekaga wälja wõtta ja waagnasse panna.

## H. Kasted.

Kui osav perenaine roogade valmistamises on, selgub kõigepealt sellest, kuidas ta kasteid valmistab. Kasted valmistatakse teatawaste roogade täiendamiseks ja kastetest peetakse igalpool suurt lugu ning neid on lõpmata palju wälja arwatud.

Hea kaste peab hästi maitsetu olema, ei tohi liiga paks ega wedel olla, ta peab sedawõrd tuumine olema, et roogade peale õhukese korrana seisma jääb ja mitte nagu wesi nende pealt ära ei woola.

Hea kaste võib riffe läinud küpsise jälle täieste heats teha, kuna aga halb kaste ka hea küpsise ära rikub. Seda külsjet seadust pidagu iga perenaine meeles, ja iseäranis hoolsad olgu nad sellepärast kastete valmistamisel.

Kasted on walged ja pruunid. Tooniandjaks on siin suuremalt osalt wõiga küpsetatud jahu. Walgete kastete jaoks aetakse ta panni peal wõiga üksnes kuumaks, punasie ja pruunide jaoks aurutatakse teda seni, kuni soowitud wärwi omandab.

On jahu sel kombel valmistatud, siis tehakse ta rammuleent juurde walades parajaks wedelaks. Leent walatakse pikkamisi ja ühtlugu liigutades juurde. Peale selle keedetakse kastet kaunis kaua weel, riisutakse waht pealt ja lastakse läbi sõela ehk rätiku. Läbi kurnatud kastesse pannakse siis need ained, mille maigu ta peab omandama.

Kastet 6 inimese peale arwatakse 2—2<sup>1</sup>/<sub>1</sub> klaasitäit, kusjuures iga 2 lusikatäie jahu peale üks lusikatäis (1/8 naela) wõib wõetakse. Rammuleent kulub kolm klaasitäit, peenemate kastete juurde wõib aga vähem rammuleent ja selle asemele osalt küpsise wedelikku wõtta.

**83. Walge kaste.** Wõetakse lusikatäis wõid, aetakse kastrulis sulaks, lijatakse lusikatäis jahu juurde ja küpsetatakse ühtlugu segades, et klimpi ei lööks, siis rammuleent juurde walada, hästi läbi segada ja keema lasta tõusta.

**84. Bejamel-kaste.** 10 kuni 12 suurt sibulat kooritakse ja lõigatakse viilutateks, 20 loodi wafikalihha lõigatakse wäikseteks neljandilisteks tükkideks ja aurutatatakse ühes sibulatega 10 loodi wõi sees pehmeteks, siis õrutatakse kaks lusikatäit jahu juurde, lisatakse ka mõned pipraterad juurde ning keedetakse rõõsa koore ehk koorimata piimaga ja natuke rammuleemega pisut paksuõitu kasteks. See aetakse läbi sõela ja lisatakse maitse järele soola juurde.

**85. Hollandi kaste.** Kolm tassitäit rammuleent aetakse keema. Siis õrutatakse tubli tükk wõi 3 lusikatäie jahu ja natuke sidruni mahlagaga läbi ja pannakse see keewale rammuleemele juurde ja lastakse läbi keeda. Hollandimaal pannakse sellele kastele veel paar lusikatäit õige peeneks riivitud mädarõigast juurde, kuid ei lasta mädarõikaga enam keeda. Aetakse õige palawalt läbi sõela, lisatakse maitse järele suhkurt ja soola juurde ja segatakse enne lauale andmist veel kahe õige wahule wispeldatud munakollasega läbi.

**86. Sibula kaste I.** Taldretutäis wiilutateks lõigatud sibulat ja peotäis riiswajaa aurutatatakse rammuleeme raswa sees, soola juurde lisades, tuumiseks kasteks. See kaste aetakse läbi sõela. Keedetud weiselihha juurde on see kaste väga sünnis.

**87. Peki kaste kartulite juurde.** Wäikseteks neljandilisteks tükkideks lõigatud pekk praetakse aegloose tule peal tume-kollaseks, wõetakse praetud pekitükid wälja, õrutatakse 1 lusikatäis jahu sisse ja keedetakse wee, soola, äädika ja pisut suhkruga parajaks kasteks. Lauale andes pannakse pekitükid jälle sisse.

**88. Mädarõika kaste.** Mädarõigas saab pestud, puhtaks kaabitud, riivi peal peeneks riivitud, pannakse tassi sisse ja kaetakse pealt kinni. Siis aurutatatakse kaks lusikatäit jahu wõi sees, walatakse rammuleent juurde ja lastakse klaariks keeda. Siis pannakse riivitud mädarõigas, pool tassitäit rõõsta koort ehk piima, pisut suhkurt, soola maitse järele ja 10 riivitud mandlit juurde ja lastakse kõik koos veel  $\frac{1}{4}$  tundi aubuda, aga mitte enam keeda.

**89. Noore laste lala juurde.**  $\frac{1}{4}$  naela mõid segatakse 2 lusikatäie jahuga ära, teema koort wala-  
tasse ühtlugu segades juurde, nii et kaunis pak laste saab,  
lastakse paar korda teema tõusta, lõpuks weel maitse järele  
soola ja pipart juurde.

**90. Mädarõigas (teetmata) lala ehk  
külma liha juurde.** Mädarõigas ja 5 kooritud õuna  
riiwitakse peeneks, segatakse 4 lusikatäie äädika, 2 lusikatäie

**91. Hapnoblita laste.** 3—4 klaasitäit hapu-  
oblitaid puhastada ja pesta, peeneks hakida ja rammulee-  
mega teeta, mõid lusikatäis juurde lisada ehk jälle mõiga  
kastrulis küpsetada; siis lusikatäis jahu juurde lisada, segada  
niisama ka weel pisut rammuleent ja  $\frac{1}{2}$  klaasi hapu koort  
ja 1—2 munakollast, tükk suhkurt, teeta kuni parajaks pak-  
suseks läheb, soolata, mõib läbi kurnata.

**92. Sinepi laste.** Lusikatäis jahu lusikatäie  
mõiga hästi läbi sõruda, taks lusikatäit sinepit juurde lisada,  
segada, rammuleeme ehk teema weega wedelaks teha, mõni  
tükk suhkurt juurde lisada, natuke äädikat, kõik see segu teema  
lasta tõusta. See laste sünnib liha ja kala juurde.

**93. Mädarõika laste.** Mädarõigast riivida,  
mõiga küpsetada, rammuleemega wedelaks teha, mõni lusika-  
täis hapu koort juurde lisada ja aurutada kuni hästi pehme,  
2 munakollast juurde lisada ja läbi teeta.

**94. Tatari laste.** Pool klaasi riivitud mädarõi-  
gast,  $\frac{1}{2}$  lusikatäit suhkurt, lusikatäis prowants-õli, sidruni  
mahla, kõik läbi segada ja kala juurde anda.

**95. Seene laste.** Lusikatäis jahu lusikatäie  
mõiga praadida, kuivatatud ja keedetud seente leemega pa-  
rajaks wedelaks teha, neetsamad seened tükkideks lõigata,  
laste sisse panna ja mõni kord teema lasta tõusta (mui-  
bugi mõib ju palja seeneleeme lastesse panna, ilma et seeni  
paneks); sellele lastele lisatakse niisama ka mõni lusika täis  
hapu koort juurde, ja kui teema hakkab, siis 2 munakollast,  
munakollase ja hapukoorega enam teeda ei lasta. See laste  
on isearanis sünnis pardiprae, kartuli kotlettide j. n. e.  
juurde.

**96. Heeringa taste.** Kaks lusikatäit jahu  $\frac{1}{8}$  naela mõiga küpsetada; hästi leotatud ja kontidest puhastatud heeringas peeneks hakkida, niisama 1 sibul ja ram-muleent juurde lisada ning hästi aurutada, edasi veel pisut jahu, äädikat ehk sidruni mahla juurde lisada ja keema tõusta lasta. Iseäranis hea on see taste keedetud kartu-lite juurde.

**97. Taste külma küpsise juurde.** 1 hästi mälja leotatud hering, 1—2 hapu kurki, 2 hapu õuna, paar keedetud kartulit, paar äädikaga fissetehitud peedi vii-lukat ja paar kõvaks keedetud muna hakitakse hästi peeneks. Siis veel kolm lusikatäit prowants-õli,  $\frac{1}{2}$  lusikatäit sinepit, pipart, muskatiõit ja äädikat maitse järele. Kõik hästi sega-mine segada, nii et paras taste saab.

## I. Magusad tasted.

**98. Shotoladi taste.** 10 loodi head shoto-ladi sulatatakse tassitäie mee sees üles, malatakse siis  $\frac{1}{4}$  toopi vaniljega keedetud koort ehk piima juurde ja lõpuks veel kaks munakollast. Si peats taste nüüd veel küllalt magus olema, siis suhkurt juurde lisada.

**99. Kirsi taste.** Üks nael hapu kirsi taster-tasse toobi weega, kaneeli ja sidruni koorega pool tundi, aetasse siis läbi peene sõela, tehakse viinaga klaariks, lusikatäie jahuga tuumiseks, aetasse veel kord keema ja tehakse siis suhkruga hästi magusaks.

**100. Sõstra taste.** Talbrefutäis sõstramarju keedetasse  $\frac{1}{2}$  toodi weega, aetasse läbi sõhmsõela või litsu-tasse läbi õreda rätiku, antasse rikkalikult suhkurt juurde ja tehakse jahuga tuumiseks. See taste nõuab palju suhkurt.

**101. Waarmarja (wabarna) taste.** Walmis-tatakse niisama nagu sõstra taste. Wäga mõnusa taste saame, kui waarmarjad ja sõstrad pooleks sosome.

**102. Waarmarja mahla taste.** Waarmarja-dest surutakse mahl mälja. Siis mõetasse pool tassit seda mahla ja  $\frac{1}{8}$  toopi wett ning lastasse läbi keeda, kusjuures

kaste hästi magusaks tehakse. Siis lusikatäis kartulijahu külma meega segada, ühtlugu liigutades kastele juurde lisada ja veel paar minutit keeda lasta.

## K. Miamili.

**103. Wärste ja sissetehtud aiawilja tarvitamine.** Miamilja tarvitatakse meie pool veel wõrdlemisi wähe. Saksas, Inglis-, Prantsuse-, Daanimaal ja teistes Euroopa riikides tarvitatakse teda mitmel korral rohkem. Kuid kaugel ei ole aeg, kus ühtlugu terkiwad lihahinnad teda ka meil suuremal arwul tarvitama sunnivad.

Kui aiawiljal ainult lehtesid tarvitatakse, tuleb puhastamise juures juured ja mädanenud ehk kollased lehed wälja murda ja ära heita; wärste h a p u o b l i k a juuri aga ei maksa ära heita, sest et nad palju mahla sisaldawad. Si anta aiawilja terwelt lauale, siis saawad nad peale puhastamist tükkideks lõigatud, mõnda uendest, näit kapsaid, fibulaid, juurefraami, naireid jne. on tõigeparem esmalt pisut wõiga küpsetada; siis saawad nad kas keedetud ehk aurutatud.

Petersili ja dilli tuleb enne tarvitamist külma wee sees hoida, et ära ei närtsiks.

Peakapsal wõetakse pealmised rikunud lehed ära ja lõigatakse juur wälja; pestakse läbi külma wee.

Sillekapsal wõetakse rohelist lehed ja juurikas wälja, pestakse läbi külma wee; tahetakse pea terwelt lauale anda, siis lisatakse weele selleks, et ussid wälja ei ilmuks, soola juurde.

Kaalikad ja nairid tulewad pesta, wett peale malada, keema lasta tõusta, sõela peale nõrguma panna, ja siis alles puhastada, pesta ja parajaks lõigata.

Porgandid, seller, puru ja petersil. Neil tuleb loor õhufeselt maha wõtta; peale selle läbi wee pesta, kuid mitte kauemaks ajaks wette jätta.

Kartulid saavad kooritud ja kuni tarvitamiseni mee sisse jäetud. Wärskeid kartuleid ei koorita, vaid salwrätiku peale pannakse soola ja puhastatakse sellega.

Keedetakse aiawilja keema, soolase mee sees, lahtise nõuga, suure tule peal, peale keetmist walatakse külma wett üle; finnise keeduriista sees aurutades kaotab aiawili oma ilusa värwi. Keed juured ja aiawiljad, mida püreedeks tarvitatakse, tulewad tingimata aurutamise teel pehmeks teha. Walmis on igasugune aiawili siis, kui ta pehme on ja hõlpsaste läbi torgata lasneb. Kui palju aiawilja iga roa juurde tarmitada, on mõimata täpisealt kindlaks määrata, peaasjalikult oleneb see nende suurusest ära.

**104. Spinat.** Spinat puhastatakse, pestakse, keedetakse 5 minutit, kallatakse kurnasõela peale, walatakse külma wett üle, lisutakse puunuia abil wälja ja hakitakse siis üsna peeneks. Siis pannakse wõid ja praeraswa pooleks, aurutatatakse seal sees lusikatäis jahu, lisatakse mõni lusikatäis rammuleent, soola, tõugatud pipart juurde ja aurutatakse spinati sellega weel mõni minut läbi.

Sauale andes garneritakse waagen keskelt läbi lõigatud, poolpehmeks keedetud munadega.

**105. Spinat hapuoblitatega.** Et spinatile teisi maitse anda, wõetakse peotäis hapuoblitaid, hakitakse spinatiga läbi ja walmistatakse üheskoos eelmise juhutuse järele.

**106. Hapuoblitad** walmistatakse niisama nagu spinat.

**107. Wärsked erned.** Wärsked erned tarwita- wad üksnes 20 kuni 25 minutit walmis keemiseks. Keedetakse neid laua, siis ei ole nende wäljanägemine ja maitse enam nii head, nad ei tohi ka laua enne tarvitamist walmis poetatult seista, waid lohe kauntest wõtta ja katla panna. Mida wärskemalt noorierneid saada wõib, seda maitsemamad on nendest walmistatud road. — Wärskeiderneid aurutatakse wõi, wee ja pisut suhkruga 20 kuni 25 minutit, raputatakse pisut saiakoorutest peale, lastakse sellega weel mõniford keema tõusta, ning puistatakse peeneks hakitud peterjili peale.



**108. Wärsked erned porganditega.** On porgandid puhastatud ja pestud, lõigatakse nad enne suurus-  
teks tüfitesteks ja aurutatakse wee, wõi ja pisut suhkruga  
pehmeis. Teises kastrulis keedetakseerneid wähesse weega,  
tuid niisama wõid ja suhkurt juurde lisades, 20 minutit, on  
porgandid pehmed, walatakse need erneste peale, lisatakse  
pisut soola juurde, puistatakse saiaoorukesi ehk riiswajaga tuu-  
miseks tegemiseks juurde ja lõpuks weel peeneis habitud  
peterfili.

**109. Wärsked porgandid.** Skwadised, esime-  
sed wärsked porgandid jäetakse katki lõikamata, ainult kaabi-  
takse õige puhtaks, pestakse ja aurutatakse wähesse weega,  
rohkestes wõid ja natuke suhkurt pannes ning ühtlugu katelt  
raputades. Lõpuks tehakse nad pealeraputatud saiaooruke-  
sega tuumiseks, lisatakse pisut soola juurde ja segatakse pee-  
neis habitud peterfiliiga läbi.

**110. Porgandid lamba- ehk weiselihaga  
ja kartulitega.** Tüff läbilasmanud liha keedetakse wä-  
hesse weega tund aega, pannakse siis puhtaks pestud porgan-  
did sisse, pärastpoole mõned kooritud kartulid ja lastakse köit  
koos pehmeis keeda. Ei peaks liha küllalt raswane olema,  
siis lisatakse hakatuses koke porganditele raswa juurde ja  
tehakse nad raswaga aurutatud wõiga tuumiseks.

**111. Koositopas.** Wäiksetel, kinnistel peakes-  
tel wõetakse wälimised närtsinud lehed ära ja ka warte kö-  
wad serwad lõigatakse maha, pestakse siis hästi puhtaks, kee-  
detakse wähe soolase wee sees ja puistatakse ära nõrgumi-  
seks sõela peale. Siis sulatatakse laias katlas tüff wõid  
(wõib ka wõid ja weiseraswa pooleks wõtta), aurutatakse  
lufikatäis jahu seal sees, keedetakse mõne lufikatäie rammu-  
leemega tuumine kaste, pannakse kapsad sisse, soola, tüfite  
suhkurt ja pisut tõugatud pipart ja aurutatakse katelt sage-  
daste raputades, pehmeis.

Lauale antakse praetud kartulitega ja wäiksete liha-  
worstidega (Wiini worstid), aga ka haneprae kõrwal on  
ta mõnus.

**112. Sapud kapsad.** Sapud kapsad lisatakse  
hästi wälja, tehakse siis lobedamaks ja pannakse maabatud

(Klasuritub) potti, waap peab aga terve olema, walatakse nii- palju teewa wett peale, et kapsad taetud ja keedetakse sea- ehk praeraswaga 3—4 tundi, esmalt tubliste, pärast rohkem pikkamisi. Ei peaks kapsad küllalt hapud olema, lisatakse kats, kolm lusikatäit äädikat ja natuke suhkurt juurde. Suhkru maitu ei pea aga liiga palju iunda olema, ta peab kapsad üksnes pehmemaks tegema. Võpuks puistatakse weel pisut jahu peale ja lastakse sellega läbi teeda. Waitseb sealihha kõrwal ülihea.

**113. Hapud kapsad lihtsalt.** Wälja pigistatud kapsad aurutatakse raswa ja weega pehmemaks. Tund aega enne lauale andmist riwitakse mõni suur toores kartul sisse ja lastakse see ühes kapsastega pehmemaks teeda.

Wäga harwa juhtub, et kapsad parajad hapud oleksi- wad, sügisel tuni jõuluni on nad enamaste magedawõitu, siis lisatakse neile natuke äädikat juurde ja aurutatakse sellega läbi. Kemadepoole on kapsad jagedaste aga liiga hapud siis peab neid leige weega pesema.

**114. Nairid.** Nairid kooritakse, lõigatakse pitka deks ribadeks, walatakse teewa wett üle ja keedetakse siis wä- hese wee, raswa ja pisut suhkruga. Tahetakse, et nairid pruunid oleksiwad, siis aetakse rasw ja wõi pruuniks enne kui nairid sisse pannakse. Ka mõni tilk suhkru-kolõri wõib seffa tilgutada.

**115. Kaalid.** Need kooritakse õhtul enne tarwita- mist, lõigatakse ratasteks ehk pitergusteks ribadeks, puista- takse soola peale ja hoitakse kinni taetult. Teisel päewal pes- takse sooja weega, lastakse nõrguda, keedetakse weise- ehk prae- raswaga, pisut wee ja lusikatäie suhkruga pikkamisi pehmemaks ja tehakse raswa sees aurutatud jahuga tuumiseks. Soola ei ole neil kaalikatel harilikult enam waja.

**116. Kaalikad sealihha ja kartulitega.** Kaa- likad kooritakse, nagu ülemal juhutatud, õhtul enne tarwita- mist walmis, lõigatakse ratasteks, puistatakse soola peale ja lastakse kinni taetult järgmise hommikuni seista. Siis saa- wad nad pestud, kastruli pandud, teewa wett peale walatud ja lastakse lusikatäie suhkru ning tükkese läbikaswanud sea-

lihaga pehmeks teeda. Pool tundi enne täielikku pehmeks saamist pannakse koortud kartulid juurde ja lastakse ühes walmis teeda. Si peats kartulid wedelikku küllaldaselt tuumiseks tegema, siis lastakse wee sees segamine liigutatud nisujahuga ühtlasi läbi teeda.

**117. Kapsad õuntega.** Kapsapea puhastada, peenifesteks narmasteks serwida ehk hõõweldada, keewa weega kupatada ja furnasõela peal wälja lütsuda; keewa wee sees 10 magushapu õuna pehmeks teeta; kui lagunema hakkawad, lusitatäis wõid juurde lisada, kapsad ka seffa ja umbes tund aega aurutada, sagedaste segades ja kerge tule peal, lusikatäis aurutatud jahu juurde lisada, weel pisut aurutada ja sulawõi ning weepakkidega lauale anda.

**118. Kapsad piima kastega.** Wärske kapsas serwida ehk hõõweldada, keewa piima sees pehmeks teeta, waagna peale panna, röösta koort peale walada, riiswäia peale puistata, ahju panna.

**119. Peet.** Peet läbi mitme wee pesta, keewa wee sisse panna, pehmeks teeta, sõela peale tõsta, külma wett üle walada, ja koort kättega maha wõtta. Sel kombel teedetud ehk ka jälle küpsetatud peet õhufesteks ratasteks lõigata ehk ka hakkida, lusikatäis jahu wõiga läbi sõruda, rammuleemega pisut wedelaks teha, soola ja peedi tüfid sisse panna, paar lusikatäit äädikat ehk hapu koort, kaane all aurutada, kuni pakjaks läheb.

Ehk jälle teedetud peedile soola juurde lisada, niisama ka pipart, johuga panerida ja praadida. Waagna peale tõsta ja praetud rohelist peterfili ümber panna.

**120. Kõrwits.** Kõrwits puhastada, wiilukateks lõigata, soola lisada, jahuga panerida ja wõiga praadida, kuni pealt pruuniks tõmbab.

Ehk jälle kõrwits soolase weega teeta, peeneks hakkida, riiswäia ja wõi tüfikesed peale panna, klaasitäie röösa koorega segamine aetud muna peale walada ja ahju panna, kuni walmis küpsneb.

**121. Kaunwili.** Ugafugune kaunwili tuleb külma weega tulele panna ja wähesse weega teeta, s. t. nii et wae-

walt taetud on. Niisuguse keetmise juures on muidugi nüüd maja sagedaste wett juurde walada, aga selleks wõetagu alati keema wett. Kaunwili läheb siis märksa rutem pehmemaks, kui keetmise ajal natuke puhastatud soodat juurde lisatakse, umbes noaotsatäis naela peale.

**122. Erne-püree.** Erned saamad poetatud, pestud, rohkeste külma wett peale walatud ja üle öö seisma jäetud, järgmisel päewal, keema wett sagedaste juurde lisades, pehmems keedetud. Siis walatakse wesi pealt ära, aetatakse erned läbi sõela ja liigutatakse tüki wõi ja tarwiliku soolaga pliida peal palawaks.

Erne-püreet antakse hapu kapsaste ja sealihaga juurde.

**123. Läätsed.** On läätjed poetatud, pestud ja pehmems keedetud, walatakse wesi pealt ära, aurutatakse rohke raswaga ja pisut aurutatud jahuga läbi, soola maitse järele juurde ja antakse wäikseteks neljakandilisteks tükkideks lõigatud ja pruuniks praetud sibulatega lauale. Braeworst on siia kõrwa sünnis.

**124. Oad à la maitre-d'hôtel.** On oad soolajee sees pehmems keedetud, kallatakse wesi ära, sulatakse kastruli sees wõid, aurutatakse seal sees peeneks hakitud peteršili ja sibulat, puistatakse oad sisse, lisatakse tarwilik sool, tõugatud pipart ja pisut äädikat juurde, lastakse tulise pliida peal läbi aududa, raputatakse sealjuures sagedaste ja antakse üsna palawalt lauale.

**125. Gallid kuitwatatud erned.** Erned saamad poetatud, mitmel korral läbi pestud, külma weega tulele seatud, pikkamisi pehmems keedetud ja siis sõela peale nõrgumiseks puistatud. Raswase rammuleeme, soola ja lusinatäis peeneks hakitud peteršiliga lastakse nad weel natuke aududa ja liigutatakse seal juures ettemaatlikult mõni kord ringi.

**126. Aurutatud erned.** Kastruli tükk wõid panna, poetatud erned sisse puistata, hakitud peteršili ja natuke billi, tuge tule peal aurutada, raputada, et mitte põhja ei kõrweks. Kui pehmems saamad, natuke jahu, rammuleent ja suhkurt peale ning keema lasta tõusta; tükk wõid sisse

panna, segada, aubuda lasta, ilma et keema tõuseks, muidu kaotavad erned oma ilusa värvi.

**127. Reedetud kartulid.** Iga perenaine tunneb ennast küll mist haavatud olemat, kui temale öeldakse, et ta kartuleid teeta ei osta, ja ometi suudavad ainult mõned ühiskond seda kunsti peenikeselt kätte õppida. Mõistmata keetmise teel kaotavad kartulid paljugi oma maitsest. Kui meie ka kõige paremassegi mõrastemajasse läheme, siis antakse meile ikka suurem tükk liha ning ainult üks või kaks kartulit. Asjaga on isegi nii kaugele mindud, et kartuleid toiduks ei arvatagi, ja liha järele toidu väärtust hinnatakse, sellepärast ei hooli ka kofli kartulikeetmisest suurt.

Et häid kartuleid lauale tanda, selleks peavad kartulid kõigepealt ise head olema. Halvad kartulid ei või keedu läbi kunagi paremaks saada. Kui võimalust on, siis peab kartuleid juba sügisel valmis ostma! Siiski ei tohi aga kartuleid enamalt suuremal hulgal osta, kui neid proovitud ei ole. Kõige parem on kartuleid keldris, liiva sees või kastis, millel kaas peal on, hoida, sest et valgus kartuli maigu peale kahjulikult mõjub.

Kartuli keetmise juures tuleb kõigepealt seda tähele panna, et neid mitte liiga kaua ega ka liiga vähe ei keedeta. Niipea, kui nad valmis on keenud, mida kahvliga järel katsuda võib, valatakse vesi ära, ja siis tulevad kartulid nõrgal soojusel ilma kaaneta paar minutit ja siis lühike aeg kaane all auru sees seista lasta. Sel kombel läheb nad hästi jahuseks.

**128. Nooritud kartulid keedukastis.** Kaske on kartuleid keedukastis teeta, sest et see neile hea ei ole, kui nad kaua sooja wee sees seisavad. Kui kartulid vanad ja just väga head ei ole, võib neid siiski järgmisel viisil ka keedukastis teeta. Kartulid tulevad ärahoorida ja tund aega wee sees pidada. Siis tuleb mett vahetada ja kartulid keema ajada. Kui nad poolkeenud on, vesi ära valada ja kartulid kaaneta väheste tule peal mõned minutid auru sees seista lasta. Siis kaas peale panna ja nad filmapilguks tulisteks ajada, ja siis tubli meerand tunnits keedukasti panna, mille peale nad valmis on. Tarvitab muidugi harjumist, et kar-

tulid parajal filmapilgul teemast ära osatakse võtta. Ise-  
ärانى hea on see keedumõis siis, kui kartulid jahused on ja  
nad ruttu latki teevad.

Sarnasel keetmisel kaotavad kartulid küll osalt oma  
munawalge ja soolaolluse, kuid tähtlis, mis kartulite juures  
ju peaaegsaks on, jääb täieste alles. Kui soola ja muna-  
walge olluseid kootada ei taheta, siis ei pruugi kartuleid  
enne keetmist ei koorida ega latki lõigata. Seda tuleb siis  
alati teha, kui kartulid head on.

**129. Sapud kartulid I.** Kooritud, pestud kar-  
tulid lõigatakse neljaks, keedetakse vähe soolase wee sees wal-  
mis ja walatakse see wesi pealt ära. Wahepeal pruunita-  
takse lusikatäis jahu peki ehk raswaga, lõigatakse sibul wäil-  
seteks neljakandilisteks tükkideks sinna sisse ja keedetakse wee,  
ääbita ja soolaga wedel kaste, mille sees walmis keedetud  
kartulid ringi raputatakse.

**130. Sapud kartulid II.** Wäilseteks, nelja-  
kandilisteks lõigatud peki tükkide sees aurutatakse lusikatäis  
wõid pruuniks, liigutatakse wee ja ääbitaga läbi, lisatakse  
tarwilit sool, lusikatäis suhturt juurde, keedetakse tuumine  
kaste ja lastakse wahepeal iseäraldi pehmeks keedetud kartulid  
sinna sisse.

Sealiha kotlettidega on siin juures iseärانى mõnus.

**131. Kartulid pirnidega.** Pirnid kooritakse,  
lõigatakse pituti lõhki, wõetakse seemnekoda (süda) wälja, kee-  
detakse rikkalikult wee, natuke suhkruga ja 2—3 nelgiga peh-  
meks. Hästi wäljapraetud peki sees aurutatakse lusikatäis  
wõid kollaseks, liigutatakse wee ja ääbitaga läbi ning lastakse  
pirnidega klaariks keeda. Kooritud kartulid keedetakse pisut  
soolaga pehmeks, walatakse wesi ära ja puistatakse pirnide  
peale; lastakse aududa. — Lauale võib sija juurde igasugu  
külmasid praadisid ehk kotlettisid anda.

**132. Printsess-kartulid.** Kahetsa inimese peale  
wõetakse 4 heringat, leotatakse neid 12 tundi, wett mitmel  
korral wahetades, tõmmatakse heringatel nahk maha, puhas-  
tatakse, wõetakse luud wälja ja lõigatakse wäilseteks, nelja-  
kandilisteks tükkideks. Kolm keetmist sibulat hakatakse pee-  
naks, kartulid keedetakse koortega, kooritakse siis puhtaks ja

lõigatakse ratasteks. On nüüd kõit sedasi ette valmistatud, pannakse kartuli-rattad, enne kui nad ära jahtuvad, kõiga mõitud wormi, itka heringa- ja sibulatükidega kihiviisi, kih-tide wahel ka pisut wõid ja pealmine kiht lõpetatakse kartu-litega. 1½ klaasi hapu koort segatakse 3 terve munaga, pisut soola ja soowi järele ka nootsatäie tõugatud musta-tiga, walatakse see segu kartulite peale, pannakse ka weel wäikesed mõitükikesed ja lastakse kestmises kuumuses tund aega tüpseda.

**133. Praetud kartulid.** Koorega feedetud kar-tulid kooritakse weel palawalt ära ja lõigatakse ratasteks; siis praetakse wäikeseteks, neljakandilisteks tükkideks lõigatud sibulaid pisut raswaga, lisatakse kartulite juurde, puistatakse soola ja pipart peale ja praetakse kartulid ilusaks pruuniks.

**134. Ülejäänud kartulid praadida.** Ülejäänud külmad kartulid lõigatakse ratasteks, pudenenud tükid jäetakse ära, ja praetakse, soola peale raputades, mõne hästi maitsewa raswa sees ühtlugu liigutades ilusaks pruuniks.

**135. Praetud kartulid heringaga.** Hästi leo-tatud heringal tõmmatakse nahk maha, wõetakse luud wälja ja lõigatakse wäikeseteks, neljakandilisteks tükkideks. Kaks peeneks hakitud sibulat saamad riffaliku kõiga ja heringaga koos pisut praetud, pannakse siis ratasieks lõigatud kartulid juurde ja praetakse suure, laia noaga ühtlugu ümber tõstes ilusaks pruuniks.

**136. Kartuli puder (püree).** Selleks saavad kartulid toorest kooritud, neljaks lõigatud, hästi pestud, wee ja pisut soolaga pehmeks feedetud, ja siis weši pealt ära wa-latud. Muiaga kitsutakse nüüd kartulid puruks ja aetakse läbi sõela, pool osa wett ja pool osa piima juurde lisades segatakse parajaks pudruks, lisatakse tubli tükk wõid juurde ja flopitakse pudru tükk aega tule peal, mille läbi ta kreemi sar-naseks läheb.

Kartuli puder maitseb igasuguse prae kõrwal mõnus.

**137. Rõpsetatud kartuli-puder.** On lõunal kartuli pudru üle jäänud, siis on sünnis teda õhtul teisel kujukul lauale anda. Muna- ehk pannkoogi-pannis sulatatakse tükk wõid ära, kitsutakse ülejäänud puder kõwaste sinna sisse,

nii et ta nagu paks munakoost välja näeb ja praetakse see nagu munakoost mõlemilt poolt küljest ilusaks pruuniks.

**138. Kartulid weiseliha juurde.** 2 lusikatäit jahu aurutatakse rammuleeme ehk praeraswaga ja keedetakse rammuleeme abil wedel kaste, mis kooritud ja wähe soolase weega keedetud kartulite peale walatakse, hakitud petersili ja tõugatud pipart segatakse juurde. — Keedetud weiseliha juurde wäga sünnis.

**139. Kartulid hapu koorega.** Keedetud kartulid koorida, enne kui jahtuwad, katti lõigata, soolata, mõni lusikatäis hapu koort senna panna, läbi segada ja aurutada.

Ehk jälle: peeneks hakitud sibul lusikatäie wõiga aurutada, keedetud ja katti lõigatud kartulitega segada, klaasitäis hapu koort ja mõni munakollane sisse lasta, riijuustu ja riiswajaga peale puistata, ahju panna, kuni pruuniks tõmbab.

**140. Kartuli kotletid.** Kartulid keeta ja kohe koorida, läbi sõela ajada, mõni muna sisse lüüa, pisut soola ja suhkurt, tüfite wõid, hästi läbi segada, kotletid wormida, munaga ja riiswajaga panerida, tulise wõi sees praadida, waagna peale panna, seene ehk mõnda muud kastet üle walada.

**141. Kartuli kroketid.** Kartulid koorida, keeta, palawalt läbi sõela ajada, 2—3 munakollast juurde segada, hästi läbi segada ja jahtuda lasta, siis wäikesed, ümargused kuulikesed teha, muna ja jahuga panerida ja tulise raswa sees küpsutada.

**142. Küpsutatud kartulid.** Koorega kartulid tuha sees ehk praehjus küpsutada, ringi pöörates, et ära ei põleks.

**143. Sapetanka.** Kartulid keeta, koorida ja läbi sõela ajada, mõni toores muna sisse lüüa, lusikatäis wõid, soola, suhkurt, köit läbi segada, wõiga wõitlud ja riiswajaga üle puistatud wormi panna ja  $\frac{1}{2}$  tunniks ahju panna.



## S. Seened.

**144. Mürklid** (lehmanisad, Morcheln). Wärsked mürklid pannakse enne tarvitamist pooleks tunniks külma wee sisse, pestakse peale selle läbi mitme sooja wee, hakitakse parajaks, mitte liiga peeneks, ja aurutatakse võiga, mida kaunis suur tükk panna, 2 tundi. Esiteks tekib küll wedelikku kaunis hästi, kui see aga ära aurab, lisatakse aegajalt rammuleent juurde. Siis puistatakse pisut jahu peale, aetakse seentega segamine, et jahu panka ei läheks, antakse maitse järele soola ja tõugatud pipart. Lauale antakse kotlettide eht feedetud weifelihaga.

**146. Wärsked seened.** Metsast korjatud mitmet feltfi söödavad wärsked seened lõigatakse parajateks siiludeks — wähemaid seeni harilikult tükkideks ei lõigata — pannakse kastruli wõi peale, soolatakse natuke, kes soowib, paneb ka peeneks hakitud sibulaid, peterfili ja dilli, kaas kastrulile kindlaste peale ja kerge tule peal nii kaua aurutada, kuni mahl wälja keeb. Wiis minutit enne lauale andmist seente peale tükk jahuga läbi sõrutud wõid panna, mis kaste tuumiseks teeb, niisama wõib ka lusikatäie hapu koort juurde lisada.

**147. Seened, praetud.** Suuremaid wärskeid seeni wõib ka sel kombel küpsendada, et nad peale puhastamist jahuga paneritakse ja siis panni peal wõiga mõlemilt poolt küpsendatakse.

Selsamal kombel küpsendatakse ka kuivatatud ja rammuleemes feedetud seeni.

**148. Seened hapu koorega.** Suured seened, nagu ülemal juhutatud, ära küpsendada ja kastruli põhja laududa, siis wedelat hapukoore kastet peale walada, siis jälle kord seeni ja hapukoore kastet, nõnda iffa edasi, kuni kastrul täis saab. Siis wiimase hapukoore kaste kahi peale riivleiba puistata ja 10 minutiks tulesesse ahju panna, et pealt ilu- faks pruuniks läheks.

Konserwideks walmistatud seeni küpsendatakse niisama

**149. Riiskad hapu koorega.** Wärsked riiskad puhastada, külma weega pesta, siis soolata ja jahuga pane-

rida; panni peal üles sulatatud või sisse panna ja mõlemilt poolt küpsutada. Nüüd ilma varreta panni peale panna, hapu koort peale valada, riimleiba ehk suhkrarit peale puitata ja tulisesse ahju lükata. Kui pealt kõik pruuniks tõmbab ja koor juba paksuks läinud, siis välja võtta ja panniga lauale anda.

**150. Kaseeened.** Kaseeened on iseäranis mõrudad. Selle mõruda maigu kaotamiseks peab neil enne tarvitamist õhufese, punata pealiskaha maha kiskuma ja siis veel waja tubliste kupaatada. Peale kupaatamist lastakse ära nõrguda ja siis lõigatakse tas kõik ehk üksnes suuremad tükkideks. Siis praetakse neid või, sibula, soola ja pipraga panni peal hästi läbi. Lõpuks võib kastele veel hapu koort juurde lisada.

## 1. Klimbid iseseiswa roana.

### Üldised märkused klimpide katsumise kohta.

**151.** Kõigepealt olgu tähendatud, et klimbid laias pajas ehk katlas soolase wee sees keedetud saavad, kartuli klimpidel olgu wesi hästi soolane, jahu ja saia klimpidel wähe soolane. Wesi peab tugewaste wulisedes keema kui klimbid sisse pannakse, ja tuli olgu hea, et wesi, mis klimpide sisse panemisel keemast ära jääb, kohe jälle keema tõuseks. Siis lükatakse pada ehk katel jälle tule pealt kõrwale, et klimbid pihkamisi aga ühtlugu edasi keeksiwad.

Iga klimbi taigent tuleb läbi proowida, kas see ka paras on. Keedetakse esmalt wäike katseklimp, ja on see liiga fitte, lisatakse taignale natuke wõid juurde, on ta aga liiga wedel, s. o. tahab klimp wägise ära laguneda, siis pannakse weel üks muna ja pisut jahu ehk saia juurde.

On palju klimpisiid tarwis, siis tuleb neid kas kahes katlas ehk kahel korral teeta, et neil katlas küllaldaselt ruumi oleks ja nad liiga tungil ei keeks. Siis tuleb weel aega filmas pidada, millal klimbid lauale tulewad anda, sest seisnud klimbid ei ole enam nii ilusa wälimuse ega hea maiguga.

**152. Jahuklimbid, lihtjad.** Kaks wana saia pannakse tunnits ajaks külma wette, ja kui nad läbi pehmed on, kui neil enam kõwa kohta ei ole, litfutakse nad hästi wahel hästi wälja. Siis õrutakse 8 loodi wõid wahuts, kolm terwet muna õrutakse weel sinna juurde, siis wäljapiigistatud sai, sool ja nii palju jahu kui parajaks klimbi taigaks waja.

Märja tulise pleksti lusikaga torgatakse klimbid wälja ja keedetakse nad wähe soolase wee sees küpsaks, milleks umbes 10 minutit kulub. Wahulusikaga wõetakse üks klimp wälja, murtakse ta kahe kahwli abil pooleks ja katsutakse, kas ta seestpoolt täieste kuiv on. Siis on jaga soowitam klimpifid õige pea lauale anda.

Lusikas, millega klimbid wälja lõigatakse, hoitakse esmalt filmapilguks keewa wee sees, lõigatakse siis tükk taigent lusikaga wälja ja hoitakse jälle wee sees, kus siis klimp ise enesest lusika küllest lahti läheb.

**153. Saiaklimbid.** Nael wana saia lõigatakse õhufesteks wiilutateks, walatakse pool toopi külma piima üle ja lastakse sai seal sees liguneda. Siis õrutakse see suures kausis nuiaga klaariks, lisatakse 8 loodi sulat wõid, 4 terwet muna, soola ja pisut muskatiõit ja weel 10 loodi nisujahu juurde, õrutakse kõik hästi segamine, lõigatakse märja, tulise lusikaga klimbid wälja ja keedetakse need nagu mitmel korral juba juhutatud, walmis.

**154. Pektiklimbid.** 4 tassitäit jahu segatakse nisujaha palju wee sees klaariks. Siis neli lusikatäit hästi wälja praetud peki raswa ja soola maitse järele juurde anda ning nii kama tule peal segada, luni segu kastruli küljest lahti lööb. On segu nüüd ära jahtunud, segatakse ta nelja õige klaariks löödud munaga läbi, lisatakse weel tassitais jahu juurde, lõigatakse pleksti lusikaga klimbid wälja ja keedetakse need wähe soolase wee sees walmis.

**155. Kartuliklimbid. I.** Päew waremalt keedetud kartulid saawad riivitud. Siis pool naela wõid suures kausis wahule õruda, neli muna, soola, pisut suhkurt, muskatiõit, riivitud kartulisegu, 6 lusikatäit nisujahu ja 3 wail-

seteks neljalandilisteks tükkideks lõigatud saia, mis raswaga hästi krõbedaks röstitud; see kõik segatakse hästi kokku. Nüüd weeretatakse jahuga üleraputatud laua peal sellest segust parajad klibid ja keedetakse nad soolase weega walmis.

**156. Kartuliklibid II.** Pool naela wõid sõrutatakse wahule, antakse 6 munakollast, soola, pool riivitud sidruni koort, pisut suhkurt ja tõugatud mustatõit, neli lusikatäit head paksu hapukoort, 8 loodi hästi kuiva riisisaia, 3 talbrekutäit riivitud kartuleid, 8 loodi nisujahu ja lõpuks 6 muna wahule klopitud walge juurde. On kõik hästi segatud, weeretatakse klibid ja keedetakse hästi soolase wee sees walmis.

Ka kartuliklibide juures on soowitusewäärt esmalt katselimpri teeta, nad ei tohi ei liiga kõwad ega ka liiga märjad olla, waid seest kuivad ja krobedad, peaaegu nagu sai.

## U. Kalad.

**157. Kalade surmomine.** Suuremal osal kaladel ei ole kuigi wisa elu, ja neid on nii siis paari hoobiga kulla pihtra kerge surmata. Grandiks on siin angerjas. Et angerjat ja tarbessorral ka teisi kalu ruttu surmata, selleks lõigatakse neil kullatagant sügawaste läbi, nii et selgroo peast lahutatud saab.]

**158. Kalade puhastamine soomustest** sünnib sel kombel, et kalal jähast kinni hoitakse ja noaga jaha poolt peapoole liuhkamisi soomused lahti tõmmatakse. Uuemal ajal on iseäralisi soomustest puhastamise riistu olemas, mis seda tööd märksa kergendawad.

**159. Sisetonna wäljawõtmine kaladel.** Kala

pannakse niiskets tehtud lauakese peale, lõigatakse tal kõht kõri alt algades lõhki, kuid mitte just liiga pikalt, mõetakse sisekond välja, kõigepealt pea lähedalt ettevaatlikult maks ühes sapiga, ja siis ülejäänud sisekond. Tuleb selle eest hoida, et sapi põis ei lõhkeks, sest et see kalaliha vihaks teeb. Suhtub sapipõis siiski katki minema, siis noaga tohe need kohad välja lõigata, kus ta kala külge puutunud ja soolaga õõruda. Kui ta maha tarvitada tahetakse, siis tuleb see niisama ettevaatlikult sapist puhastada. Tiigist ja järvest püütud, niisama ka furnud kaladel lõigatakse peale selle ka veel oimud välja.

Peale sisekonna välja võtmist loputatakse kala hästi läbi kolme wee.

**160. Kala keetmine.** Soovitakse, et kala liha hästi mahlaseks jääks, siis loputatakse kala peale puhastamist, aga ei lasta teda mitte kaua wee sees liguneda, sest et selle läbi hull toidu- ja maitseaineid kaduma läheks, ja pannakse ta siis keema wee sisse. Keew wegi mõjub sedamõrd äkitselt, et kala ümber nagu kilekord tekib, mis kalarammu kaduma minekut takistab.

Wee, mille sees kala keedetakse, ei tohi ei liiga ega ka vähe soolane olla, ja wilumatadel on tõeste ränk paras soolast wett teha. Minuse nõu on, keema kala küljest natuke maitseada; on ta vähe soolane, siis soola juurde, on liiga soolane, siis keema wett juurde walada. Palju würtsi kaladele keetmise puhul juurde panna on laidumäärt, sest et kala oma peenike omapäraline maitse sealjuures kaduma läheb. Üleüldist määrust selle kohta anda, kui kaua kala keeta, on võimata, läbistifune aeg oleks siin umbes 10 minutit, suurematel kauem, vähematel vähem. Teada saamiseks, kas kala küps, torgatakse kahwliga sisse, ei ole sikkust tunda ja läheb liha kergelt luude küljest lahti, siis on kalad küllalt küpsed.

Kad mõetakse siis tulell, ehmatatakse, s. o. walatakse neile külma wett üle, mis kala liha ilusaste wallali teeb.

Tükkidets lõigatud kala võib harilikku katla sees keeta, terwete kalade jaoks on parem kalafatelt tarvitada. Kala-

katlal on nimelt traadist rest sees, mis ühes kaladega wälja tõstetakse, nii et kalad ilufaste terweks jääwad.

**161. Kalasupp mitmet seltst kaladest** (Wene miisi). Rammuleem teeta mitmetfugu würtfideft: 1 peterfil, 1 porgand, 1 seller,  $\frac{1}{2}$  sibulat, 8—10 tera Inglis pipart, 1—2 loorberi lehte, wõib ka 3—5 kuimatatud seent juurde lisada; selle sees kaks naela wäikseid kalu üsna tumaft teeta, läbi furnata, weel kaks naela suuremaid kalu juurde lisada, (kalad muidugi ennemalt puhastada ja tükkideks lõigata) ning siis nii kaua teeta, kuni parajad küpsed. On keenud, siis mõni sidruni wiiluf, ehk ka klaasitäis wiina fisse walada.

**162. Plug, küpsetatud.** Hästi puhastatud, pestud kalad lõigatakse tükkideks, raputatakse soola peale ja lastakse mõni tund seista. Selle peale pühitakse nad puhta rätikuga kuumaft, paneritakse muna ja riiwfaiaga ja küpsetatakse praerasma abil ilufaft helepruuniks.

Wärste aiawiljaga maitseb see ütlemata mõnus.

**163. Sinaff dilli kastega.** Sinaffed puhastatakse, lõigatakse keskelt pikuti lõhti, siis tükkideks ning keedetatakse wee sees, kuhu maitse järele würtfi ja soola pandud, küpselt. Ühtlasi aurutatatakse teise katla sees lusikatäis jahu wõiga, pannakse peotäis hakitud dilli ja soola wadjaduse järele juurde, keedetatakse pisut piima ja kalaleent juurde lisades paras kaste, sõrutatakse kaks muna kollasega läbi, lisatakse ka maitse järele sidrunimahla juurde, lastatakse kala sellega weel pisut läbi imbuda, walatakse enne lauale andmist üks osa sellest kastest kala peale ja ülejäanud osa kastekannu.

**164. Whwenjas, siniselt keedetud.** Whwenjal on kudemiseaeg aprilli ja mailkuul. Whwenjad puhastatakse soomustest, et need aga kõwaste finni on, wõib noa asemel riimrauda tarwitada, fisefond wõetakse wälja, kalad pestakse läbi, pannakse wee, soola, sibula, würtfi, 1—2 loorberi lehega ja natufese dilliga keema, kuni küpselt saawad, tuuakse sulda wõiga ja soolakartulitega lauale, kuid ka Hollandi- ehk kaaprikaste on sünnis.

**165. Karused dilliga.** Karused puhastatakse, pes-

tasse ja keedetasse wähese weega, fuhu soola, sibulat, würtsi ja 1—2 loorberi lehte juurde lisatud, küpsaks.

Siis wõetasse nelja naela kala peale 10 loodi wõid ja 4 loodi jahu, õrutatse see segamine, pannakse pisut peeneks hakitud dilli juurde, niisama tõugatud mustatõit.  $\frac{1}{4}$  toopi rööska koort ja nii palju kalaleent, et paraja kaste saab, keedetasse ühtlugu liigutades parajaks tuumiseks, siis veel kaks munakollast juurde. Kalad lastakse kuivaks nõrguda, walatakse üks osa kastet peale ja ülejäänud osa kastekannu Wäljaarwatud kudemise aeg, mai ja juuni, süüakse karuseid terve aasta läbi.

**166. Särjed** maitsewad märtsi- ja aprillikuul kõige paremad, ülepea ei ole nende liha just ülihea. Neid wõib „siuiselt keeta“ ja jula wõi, mädarõika kaste ehk soolakartulitega süüa. Ka wõib neid nõnda walmistada, nagu „küpsetatud augi“ kohta juhutatud.

**167. Latikad.** Latikate kudemise aeg on mai- ja juunikuul, wäljaarwatud need kuud, wõib teda terve aasta läbi süüa, kuid kõige maitswam on ta märtsi- ja aprillikuul.

Kala tapmise juures lastakse weri klaasi sisse tilkuda, fuhu esmalt äädikat alla walatud, peale puhastamist lõigatakse kala tükkideks, raputatakse soola peale ja lastakse tund aega seista. Wahepeal walatakse laia kastruli ligi poolest saadik lahja õlut, pannakse hästi palju sibulaid, juurekraami, piprateri, sidruni wilulaid, paras jagu soola ja hea tükk wõid ja aetasse keema, siis kalad sisse, weri äädikaga peale, keemise ajal korjatakse waht ära, pisut suhkurt maitse järele juurde ja kõik see kaste kartulijahuga parajaks tuumiseks teha. Enne lauale andmist nopitakse sibulad ja sidrunid wälja, kurnistatakse kala sellega, walatakse natuke kastet üle ja ülejäänud kaste kannuga siina kõrwa.

**168. Säga.** Säga maitseb kõigeparemad augustist kuni aprillini. On sägad wäikesed, keedetasse nad terwelt, kuna suuremad tükkideks lõigatakse. Sisefond wõetasse wälja,

kala õõrutakse soolaga üle, ja keedetakse mee sees soola, fibula ja würtsiiga küpsiks. Pruuni wõi ja soolartulitega antakse ta lauale.

**427. Tursja teeta.** On tursk puhastatud, hästi pestud ja tükkideks lõigatud, pannakse meega, kuhu soola, fibulat ja würtsi juurde lisatud, keema. Nii pea kui ta keema hakkab, on ta ka küps. Tursja juurde antakse pruuni wõid ja soolartulaid.

Turjal on pehme liha ja keetmise juures peab väga ettevaatlik olema. Sellepärast on nõuam üffituid tükkisid esmalt walge puuwillase niidiga finni siduda, et nad keemise puhul koost ei laguneks. Lauale wies seatakse nad ilusaste taldreku peale ja niidid lõigatakse kääribega katki.

**428. Kameljad teeta.** Peale puhastamist pannakse kameljad weite, kuhu tubliste soola, fibulat, pipart, würtsi ja üks eht kaks loorberi lehte fiske pandud ja keedetakse küpsiks, aga mitte tümaks. Lauale antakse sulatõõiga eht kala kastega.

**429. Wärsked (soolamata) heringad.** Wärsked heringad puhastatakse ja pestakse hästi ära, raputatakse soola peale ja lastakse mõni tund seista. Selle peale loputatakse nad weel kord läbi, kuivatatakse ära, paneritakse muna ja riisaiaga, ning praetakse raswaga helepruuniks.

Neid wõetakse roheline salati juurde.!

**430. Ahwenjot küpsitada.** On ahwenjad puhastatud ja pestud, suuremad muidugi ka pikuti lõhki lõigatud, raputatakse neile soola ja würtsi peale ning lastakse paar tundi seista. Siis paneritakse nad wõi, jahu ja riisaiaga (kõige kolme ühe palju segamine), pannakse panni peale ja praetakse wõi eht raswaga ilusaks helepruuniks. Küpsed kalad wõetakse panni pealt ära, raswale eht wõile lisatakse natuke hapu koort juurde, lastakse keema tõusta, ja kaste ongi walmis.



**431. Turša totletid.** Turša totletid valmistatakse niisama nagu üleval juhutatud, soovitav on aga ühe naela kalaliha peale  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  naela peeneks hakitud veiseliha juurde lisada.

**432. Räämeid ja teisi väikeid kalu praadida.** Kalad puhastada, muna ja riisvõõliaga panerida ja võõliaga praadida.

**433. Soolatud turš.** Soolatud turš ööpäev külma vees leotada, sagedaste wett wahetades. Siis kala wälja wõtta, teewa wee sisse panna, teema lasta tõusta ja würtsi ning pipart paar tera juurde lisades walmis teeta. Kolm kowaks keedetud muna peeneks hakkida, pruunitatud wõi sisse panna ja kala üle walada.

**434. Kameljas praetud.** Puhastatud ja soolatud kameljad muna ja riisvõõliaga panerida ja võõliaga parajaks küpsendada. Wõi sisse pool lusikatäit jahu lisada, natuke soola, lusikatäis hapu koort, rammuleemega parajaks teha, teema ajada ja kala peale kurnata.

**435. Heringa wormiroog.** Kaks heringat kooritud piima ehk ka wee sees hästi wälja leotada, nahk maha wõtta ja ka luud wälja noppida ja siis need heringad kahe sibulaga peeneks hakkida.  $\frac{1}{4}$  toopi hapu koort, kaks peotäit riiswõõli, pipart, würtsi, muskati ja 1 muna, kõik hästi läbi segada ja see segu ühes heringalihaga ja sibulatega heringakujulise wormi panna ja parajas kuumuses  $\frac{1}{4}$  tundi küpsendada. Muudugi olgu wormi erine wõõliaga wõitud.

**436. Rõõse heringas.** Sihtne süte peal küpsetatud heringas on kaunis hea „soolane suutäis“. Soopis parem maitseb ta aga siis, kui ta enne küpsendamist märjaks tehtud paberi sisse tugewaste mähitakse ja siis küpsetatakse. Sel kombel valmistatult on ta märksa mahlasem.

**437. Hering hapu loorega.** Heringad puhastada ja paar tundi kooritud piima sees leotada. Siis pituti lõhki lõigata ja luud wälja wõtta. Nüüd waagna sisse panna ja hapu koort üle walada.

**438. Tintisid teeta.** Kalad pestakse puhtaks, lõigatakse kurgu alt aul sisse, wõetakse sisekond wälja, mari

ehk niisk aga jäävad sisse. Nüüd pestakse neid veel mitmel korral külma weega, lõigatakse pead maha, raputatakse soola, würtsi, pipart ja loorberi lehti peale ning lastakse nõnda ligi tund aega seista. Siis soola, sibula, würtsi, lorberi lehe, mädarõika ja paari leiwakoorusega teema. Kuna tintidel teatawaste iseäraline hais juures on, siis on hea, enne kui katel tulelt ära wõetakse, mõni tuline süsi sinna sisse lasta, see kaotab haisu ära. Nüüd sulatatakse lusikatäis wõid üles, lisatakse hapu koort, pipart, soola juurde ja keedetakse paras wedel kaste. Kastele õõrutakse veel umbes lusikatäis sinepit juurde ja walatakse siis üle kalade.

**439. Räimeid marinerida.** Räimeid võib kahel wiisil marinerida. 1) Hästi pestud ja puhastatud räimed küpsatakse lihsalt sütetule peal ära ja walatakse siis alamal juhutatud wedelik üle. 2) Hästi puhastatud ja pestud räimed paneritakse jämeda leiwajahuga ja küpsatakse wõiga panni peal ning lastakse siis ära jahtuda. On nad külmaks saanud, pannakse nad sawinõusse. Nüüd pannakse äädikat teema, juurde lisatakse äädikale würtsi, pipart, sibulat, loorberi lehta ja natuke suhkurt. On see natuke keenud, lastakse ta jahtuda ja walatakse sawinõusse kalade peale. Lauale antakse räimed sellesama wedelikuga, waagna ääre peale lastakse hapu kurgi wiilud. On nad ööpäewa seisnud, maitsewad nad kõigeparemad, pärastpoole leotab äädikas nad rohkem hapuks.

**440. Marineritud heringad.** Selleks määratud heringad saawad kaks päewa wee sees leotatud ja wett sagedaste wahetatud. Nüüd lõigatakse nad lõhki, wõetakse sisekond välja, tehakse hästi puhtaks, lastakse ära nõrguda ja laotakse kihwiisi sawinõusse. Iga kibi wahel pannakse sibula wiilutaid, pipart, würtsi, loorberi lehti ja sinepi iwafid.

Sahjapoolne äädikas aetakse teema, lastakse ära jahtuda ja on ta nüüd külm, siis walatakse heringate peale. Lauale andes kaunistatakse heringaid sidruni wiilutate, kaaprite ja piprakurkidega ja tilgutatakse natuke salatiõli peale.

## V. Wähid.

**441. Wähid teeta.** Wähiliha on sumekuudel, maist kuni augusti lõpuni, kõige õrnem ja maitsev; talwekuudel, mil nad wähe toidust leiavad, jääwad nad lahjaks ja nende liha kaotab endise hea maigu.

Wähkide teetmise juures peetagu seda silmas, et wesi, mille sisse wähid walatakse, täie hooga keeks. Ei tohi ka palju wähkfid korraga patta panna, waid ikka üksnes nii palju, et wesi jälle ruttu jõuaks keema tõusta.

Esialt walitagu wähid hoolega läbi, kas surnuid seas ei ole. Surnud wähid kohe ära wõtata, sest et nad ka teised wähid ära rikufiwad. Siis pestakse elusad wähid paaril korral witsakimbuksesega liigutades läbi külma wee, et kõik kõnts ja liiw maha tuleks, ja pannakse siis ruttu keema wette, millele tubliste soola sisse pandud. Keeta nii kaua kuni ilusaks punaseks lähewad.

**442. Wähid lihtsolt teedetud.** Patta pannakse wee sisse tubliste soola ja aetakse wulinal keema. Nüüd lisatakse peotäis köömneid, dilli ja peterfili weel juurde ning elusad, pestud wähid pannakse sisse. Keeta umbes kümme minutit.

Edasi võib wähkidele weel paar tundi enne teetmist rohkestest rööskla piima peale walada. See ajab soolika tühjaks, nii et pärast söömise juures teda waja pole wälja kiskuda. Ühtlasi imbub piim wähkidel ka koore alla, ja nende liha on siis pärast selle tõttu mahlasem.

## W. Sihatoitude valmistamine.

**443. Praad.** Prae valmistamine näitab küll ferge olemat, kuid harwa läheb see õnneks. Kord on praad liiga pehme ja kiuline, sealtamast liiga kõwa, kõrwenud ja mahlata.

Hea praad on alati kõige toitwam ja maitsev roog. Ta on niihästi pidulaual, kui ka perekonna laual alati pea-

roaks, ja suurt hoolt on vaja, et teda hästi küpsetada. Selleks määratud liha ei tohi liiga värsket ega ka liiga wana olla, waid peab peale tapmist esmalt 2 kuni 8 päewa, selle järele, kas see soojal wõi külmal aastaajal on, jahedas paigas seisma.

Kõik praed, wäljaarwatud raswased lamba-, sea- ja hanepraad, milledele natuke wett juurde lisatakse, tulewad wõiga praadida. Suuremad lihatükid, nagu kints, roastbeef, tulewad lõppida, aga parajaste just enne tulele panemist.

Prae lasted peawad hästi rammusad olema; kuid kust seda rammu wõtta, kui kõik meie püüdmine siuna poole on juhitud, et lihal see ramm ajal jääks? Wähem rammus laste on määrgis, et praad ise õige mahlane ja rammus on, rammus praed laste kuulutab peaaegu mahlata, kuiva praadi ette. Nii siis parem mahlane, toitem praad ja alamääraline praefaste, millele liha-ekstrakti rammusaks teemiseks wõtme sisse segada. Prae laste peab pealegi nii tuumine olema, et sellest midagi seal sees ringi pööratawate liha ja kartuli tükkide külge peab jääma, aga ka mitte paks nägu kõrt. See pruun — raswa kord, mis panni äärte külge ajub, tuleb aeg ajalt laste sisse kaapida ja peab ühes sellega läbi teema. Sõpüks pisut mee sees liigutatud kartulijahu juurde segada, see teeb laste parajaste paksemaks, ja ei peaks laste küllaldaselt pruun olema, siis ka natuke juhkrokolori sisse, iseäranis nende lastetele, millede jaoks rikkalikult hapu koort wõetakse.

**444. Liha praadimine.** Liha seatakse suurele tulele ehk jälle lahtise riistaga kuuma praehju, niisama wõib ka liha warda otjas küpsetada. Tõmbab liha juba igalt poolt pruuniks, lisatakse natuke rammuleent juurde, ja selle liha lastega niijutatakse liha aegajalt, siis ei ole enam nii suurt kuumust vaja.

**445. Liha aurutamine.** Liha küpsetatakse pliida peal ehk praehjus, kuni pruuniks tõmbab, siis aurutatakse praehjus, hädalorral ka pliida peal, kinnises nõus mingisuguse lastega, juurekraami, pipraga j. n. e. Aurutamine argu sündigu liiga suures kuumuses, laste ei tohi mitte kangede teeda; liha waja wõimalikult sagedaste lastega lasta ja ühe külje pealt teise peale pöörata. Liha waja nii laua

aurutada, kuni nii pehmeks saab, et kahvliga kerge läbi tor-  
gata, ja sealjuures mitte werine mahl wälja ei tule, waid  
walge. Kuue inimese peale wõetakse 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub>—4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> naela liha,  
wõid wõetakse nii palju, et liha kastruli põhja ei kõrweks.

### a) Weiseliha.

**Roastbeef.** Selleks walitagu mure ja mahlane liha  
mis enne panni peale panemist tubliste olgu läbi klopitud  
Banni peal aetagu poolosa wõid, poolosa weiseraswa keema  
siis liha peale, soola üle puistata, ja kuuma praeahju, kus  
ühtlugu lasta ja ringi pöörata tuleb, kuni walmis on  
Sattab altpoolt kangeste pruuniks tõmbama, lisatakse aeg  
ajalt natuke wett juurde, nii palju, kui lasteks waja läheb,  
walatakse klaasitäis hapu koort senna, wärwitakse kaste pisut  
suhkru-kolõriga pruuniks ja antakse, nii pea kui walmis on,  
lauale. Kuigi meie maal werist roastbeefi ei armastata, ei  
tohi teda siiski mitte täieste läbi küpsutada, nii et ta juba  
hall wälja näeb, waid ta peab ilka meel punakas olema.

**446. Shmoorpraad.** Shmoorpraadiks walmis-  
tatakse väga mitmel wiisil. Doome siin üksnes osawate kol-  
lade juhatused.

Süüß weiseliha klopitakse õige pehmeks, loputatakse ker-  
gelt üle, poti põhja pannakse õhufesed peeti wiilufad, liha  
tarwiliku soolaga sinna peale ja siis nii palju wett, et wõe-  
walt liha katma ulatab. Siis pannakse rohkestest wäitseid fi-  
bulaid, porgandisi, sellerit, estragoni, pipart ja würtsteraadid,  
paar leimakoorekest ja klaasitäis äädikat juurde ja lastakse  
liha hästi kinni kaetult wäitse tule peal pillamisi pehmeks  
shmoorida (aurutada). Kaste wõib läbi soola lasta ehk jälle  
ühes juurekraamiga lauale anda. Natuke aega enne lauale  
andmist walatakse klaas marjamiina, niisama la theelustita  
täis suhkurt senna; ta lamaseent wõib kastesse panna.

**447. Keedetud weiseliha.** Kes head keedetud  
weiseliha teise roana lauale soowib, wõtku iga inimese peale  
nael liha, puhastagu, loputagu ja keetfu juurekraamiga, et

maitswa rammuleeme saaks. Kui walmis, liha wälja wõtta, willufateks lõigata, waagna peale panna, porgandite, nairiste, kartulitega, kapsaga ilufaste garneerida. Kõik need aiawiljad peawad rammuleeme sees esmalt pehmeks keedetud olema, siis lastakse nad kastruli, pannasse lusitatais wõid ja maitse järele soola, 1—2 klaasitäit rammuleent peale ja seatakse poolteks tunnits kerge tule peale. Jseäraldi antakse lauale hapud kurgid, sinep, riwitud mädarõiges.

**448. Weiseliha malaronidega.** Nael malaronid keeta, 2 munakollasega segada, riwjuustu ja riwsaia peale puistata, keedetud liha kastruli panna, need malaronid peale, praeahju, kuni pruuniks tõmbab.

**449. Beeffteat.** Tüft liha wõtta, soontest puhastada, põigiti kiusid kahe sõrme paksusteks tüftibeks lõigata pisuti kiusid kloppida, prowants-õliga wõida ja 2—3 tunnits seisma jätta. Pann tuliseks teha, wõi üles sulatada, liha-tüfid peale panna, soolata ja suure tule peal küpsetada; esmalt üks kül walmis küpsetada, siis ümber pöörata ja teine kül; liiga kaua mitte küpsetada. Kui mõlemilt poolt pruun on ja noaga peale litsudes werine mahl wälja imbub, kohe pannilt wõtta, kastet, mille sees küpses, üle walada, riwitud mädarõigast peale puistata.

**450. Rotletid.** Tüft liha soontest puhastada ja peeneks hakida, wee ehk piima sees leotatud prantsfai (1 naela liha peale pool saia), pisut soola, pipart, 1—2 muna, kes soowib, pisut hakitud ja praetud sibulat, kõik see läbi segada, rotletid wormida, jahu ehk riwsaiaaga panerida, panni peale tulise wõi peale panna ja mõlemilt poolt küpsetada.

**451. Härja neerud.** Soolase wee sees Inglis pipra ja loorberi lehega kaks kiledest ja raswast puhastatud härjaneeru keeta. Lusitatais jahu lusitataie wõiga praadida, sinna samasse hästi peeneks hakitud ja praetud sibulat panna, klaasitäie rammuleemega wedelaks teha, keema lasta tõusta, tüftibeks lõigatud neerud sinna sisse lasta; kaan peale panna ja kerge tule peal aurutada. Wõib pisut äädikat ehk paar sidruni ratast juurde lisada.

**452. Mafš aurutatud.** Mafš mee sees leotada, filedest puhastada, tükkideks lõigata ja tüki mõiga praehju panna; kui natuke küpsenud on, rammuleent juurde walada ja walmis aurutada; sellesama kastega üle walada, mille sees aurutati.

**453. Praetud mafš.** Mafš mee sees leotada, filedest puhastada, õhukesteks wiilukateks lõigata, riiswaja ja jahuga panerida; panni peal tükk mõid sulatada, peeneks hakitud sibulaid pruunitada, ja siis mafš praadida, nii et mõlemilt poolt pruuniks tõmbab. Praadimisest ülejäänud wõi fiske pannakse  $\frac{1}{2}$  lusikatäit jahu, lastakse pruuniks tõmmata, lisatakse rammuleent juurde ja siis lusikatäis hapu koort, lastakse keema tõusta ja turnatakse kaste läbi.

## b) Wafšaliha.

**454. Wafšaliha walmistamine** jünnib nüü sama, nagu weifelihagi walmistamine, kuid tuna ta palju õrnem on, siis jaab ta märkja rutem walmis, ja sellepärast on waja hoolega filmas pidada, et teda üleliiga kaua ei keedetaks ega küpsetataks. Wafšaliha nõuab ka märkja kerge mat tuld. Ei ole wafšaliha küllaldaselt walge, pannakse ta enne küpsetamist 5—6 tunniks kooritud piima fiske. Küpsiseks mõetakse kuue inimese peale harilikult 4—5 naela.

**455. Wafšalints praetud.** Kintsul lõigatakse koiw maha, sest et see lauale andmise juures ilus wälja ei näeks ja parem supiks on teeta. Ka sabakont lõigatakse wälja. Siis klopitakse puunuiaga üsna wehmeks ja pekatakse ridamisi. Praepanni pannakse tubliste wõi, keeb see, siis kints fiske, puistatakse tarmilik sool üle ja lastakse ta sage daste lastes  $1\frac{1}{2}$  tundi, ja kui kints hästi juur, 2 tundi hästi kōetud ahjus küpseda. Sattab wõi kõigeste pruuniks minema, walatakse ääre pealt pisut wett juurde, kuid seda ei tohi mitte liha peale walada.

Bruun koorufe, mis panni äärtele asub, kaabitakse raudlusilaga kaste sisse ja peab seal läbi teema.

Viimajel weerandtunnil lisatakse mõni lusikatäis hapu koort ja pisut suhkru-kolõri juurde.

**456. Rinnatüft küpsetatud.** Rinnatüft võtta, ribid läbi raiuda, loputada, soolata; kastruli pisut äädikat,  $1\frac{1}{2}$  klaasi rammuleent, 2 sibulat, 3—4 loorberi lehte, mõni sidruni rätas panna, sinna samasse ka tükkideks lõigatud rinnatüft panna ja kuni ligi valmis saamiseni aurutada, panni peal lusikatäis võid sulatada, hakitud sibul praadida, wälja võtta ja lihatusid sinna samasse panna, kuid need esmalt muna ja riiswajaga panerida; mõlemilt poolt küpsetada, ja sellesama kastega üle walada, mille sees aurutati, ainult ennemalt talle aurutatud jahu, rammuleent ja suhkru-kolõri juurde lisada.

**457. Roguu wafikalihast.** Wafikalihaga ehk ka wafitaprae jäänused tükkideks lõigata, ühes kontidega kastruli panna, kondid esmalt läbi raiuda, lusikatäis võid, pisut teema wett, kaks lusikatäit äädikat, soola ja pipart, valmis teeta ja lauale anda.

### c) Sealihaga.

**458. Sealihaga praad.** Juba termishoitu põhjustel peab sealihaga hästi läbi küpsetama, sellepärast lisatakse sealihaga praadidele natuke rohkem wett juurde kui teistele praadidele.

On liha tergelt loputatud, seatakse ta soola peale püstitates ja weega poolelt kaetult praepanniga hästi kõetud ahjus. Rasw, mis wälja praeb, wõetakse aegajalt ära.

On wesi tubliste ära aurunud, lisatakse aegajalt natuke teema wett juurde, ka panni äärtele kogunud kama kaabitakse kaste sisse tagasi.

Soomi türele wõib  $\frac{1}{2}$  tundi enne lauale andmist 2 hõpu õuna ja 3—4 nelgitera kastesse teema panna. Võit



poolel praadi enam ei lasteta, et ta pealt ilusaks krõbedaks tõmbaks.

**459. Suitsetatud šinki teeta.** Šink pestakse leige mee ja jahu ehk nisuküübega, loputatakse siis läbi mitme puhta mee ja pannakse 12 tunniks külma vette. Selle peale seatakse ta weega taetult tulele ja keedetakse 2½ tundi pihkumisi. Selle ajaga on ta harilikult valmis, tõstetakse välja, tõmmatakse kama maha ja hoitakse keemise vedeliku sees lauale andmiseni soe, sünnib aga ta niisama hästi külmost tarvitada.

**460. Keedetud sealiha.** Kints ehk mõni muu tüüf sealiha pesta (on liha väga soolane, mitmeks tunniks vette ligunema panna), kastruli panna, wett ja mitmekesi juurekraami peale ning teeta, esmalt suure, pärast väikse tule peal, kuni valmis saab; kui valmis, kama pealt ära tõmmata, liha wihufateks lõigata, wagna peale panna, kooritud ja soolase weega keedetud kartuleid ümber ringi labada ja lauale anda. Võib ka külmost tarvitada.

**(d) Lambaliha.**

**461. Lambakints praetud.** Lambakintsu küljest võetakse esmalt suurem osa raswa ära ja praetakse iseäraldi välja.

Kints saab siis tubliste klopitud, pannil peale pandud, soola peale puistatud, pannil äärelt 1/2 toopi keema wett juurde walatud ja kuumas ahjus valmis praetud, milleks umbes 2 tundi kulub. Nagajalt walatakse pisut wett juurde, riisutakse ka rasw, mis välja praeb, hoolega ära, lastakse klaasitäis hapu koort ühtlasi läbi praadida ja wõetakse lastet pisut subtru-koloriga.

**462. Lambakints aurutatud.** Kintsul võetakse kõik rasw ära, klopitakse tubliste ja loputatakse terget üle. Aurutamise katlas lastakse wõhikamaks minna, pannakse kints sisse, puistatakse soola üle, ja lastakse igast kül-

jest pruuniks minna. Siis walatakse lahja õlut juurde, niisama ka mõned fibulad, würtsi, loorberi lehte, porgandit ja pisut sellerit ja lastakse kinni kaetult pehmeks aurutada. On walmis, wõetakse wälja, walatakse wedelit läbi sõela, lisatakse waremalt pehmeks aurutatud lawaseeni juurde, niisama ka paar fibruni ratast ilma seemnedeta ja tehakse kaste tuumiseks.

**463. Chaslot.** Kaswane lambaliha wiilutatakse lõigata, soola, pipart peale õruda, niisama ka peeneks hakitud fibulaid, warda otsa panna ja süte peal igast küljest küpsutada.

### e) Jahiloomad.

**464. Jahiloomad.** Niikästi metsloomade, kui ka metsa- ja kodulindude liha on palju maitswam, kui nad mõni päew enne tarwitamist on külmas kohas rippuud. On neid aga kohe peale tapmist waja, siis lindudele, (kanale, kalkunile) paar tundi enne tarwitamist napsuklaasi täis äädikat kõrisse walada. Wäitjete lindude küpsutamiseks kulub weerand tundi, leikmiste (teder, mõtus) ligi tund, aga suurte (kalkun, hani)  $1\frac{1}{2}$  kuni 3 tundi. 6 inimese peale arwatakse umbes 3 naela liha, näituseks 2—4 kanapoega.

**465. Jänesepraad.** On jänesel nahk maha wõetud, lõigatakse esimesed jalad, pea ühes kaelaga, ribid ja tagumised jalad liikmest saadil maha, Terawa noaga järele aidates aetakse kintju tondid laiadi ja iseäranis see koht saab hoolega puhastatud. Siis pestakse, lömmatakse kõik kiled seeft- ja wäljaspoolt maha ja pekatakse õige tihedalt.

Selle peale aetakse wõi praepannil tuliseks, pannakse jännes ja esimesed loimad, mis ühtlasi küpsutatatakse, sisse, puistatakse soola üle ja praetakse ühtlugu kastes wõi ja hapu koorega hästi tulises ohjus  $\frac{3}{4}$  tundi. Et tarmiliku kaset saaks, walatakse aegajalt pisut wett juurde ja wärwitakse see paari tilga suhkru-kolöriga.

**466. Kodujänese praad.** Kodujännes saab niisama nagu jännes puhastatud ja niisama ka walmistatud.

## f) Metja ja todulinnud.

**467. Hanepraad.** Hani peab faks päewa enne tarwitamist tapetud olema. On ta põhjalikult loputatud, pannakse praepanni, rind ülespoole, raswa peale, pisut wett juurde, pannakse hästi köetud ahju. Ühtlugu kastes, aga ilma et wett juurde walataks, lastakse hani nii kaua praadida, kuni rind läbi torgates pehme on, pööratakse siis ringi, rind ülespoole ja lastakse ka sellest küljest pruuniks küpseda. Suurem osa raswa riisutakse ära, kaste tehakse jahuga tuumiseks ja kurnatakse kastefannu.

Hani peab täielikult läbi küpsema, ei tohi aga liiga pehmeteks minna; kui laual lahti lõigatakse, peab mahla wälja tulema.

**468. Teder küpsetatud.** Teder pekkida, soolata, kastruli pruunitatud wõi peale panna ja mõlemilt poolt küpsetada; siis pool klaasi teema wett juurde walada ja kaane all kerge tule peal ühtlugu kastes walmis küpsutada. Kaste sisse lusikatäis hapu koort, lusikatäis jahu, klaas rammuleent walada, teema lasta tõusta, läbi kurnata.

## Sülmad juhupested ja teised lihatoidud.

**469. Klopsid lihajäänustest.** Ülejäänud supiliha, ülepea kõik lihajäänused hakitakse õige peeneks, segatakse niisama palju wärsket hakitud sealihaga, ühe suure hakitud sibulaga, pipra ja soolaga, wormitakse sellest kaunis paksud koogid ja praetakse raswa ehk wõiga ilusaks pruuniks. Siis walmistatakse heringa kaste, pannakse klopsid sinna sisse ja lastakse natuke läbi imbuda.

**470. Winigret kartulitest ja heringast.** Keedetud kartulid ratasteks lõigata, puhastatud ja pestud hering sibulatega peeneks hakkida, mitu tõwaks keedetud muna kolmest 2 lusikatäie promants-õliga sõruda ja lusikatäie walmis sinepiga, pipart, kurgirattaid ja äädikat juurde lisada, läbi segada.

**471. Hering juhupesteks.** Hering mee sees leo-

tada, naht maha wõtta, pea ja saba maha lõigata, selgroog wälja wõtta, hering tükkideks lõigata ja kitsa taldreku peale laduda, kaunistuseks ka pea ja saba otse. Wärske kurgi, keedetud peedi, kartuli ja sibula ratastega ilusas wärwimähelduses garnerida. Sinepist, äädikast ja prowants-õlist walmistatud kaste üle walada.

## Munaroad.

472. **Muna teeta.** Munad pestakse alati enne teetmist külma wee sees hästi puhtaks, pannakse siis ettewaatlikult, et katti ei läheks, kas wõrgu sees ehk kulbiga hästi wulinal keemasse wette. Behmed munad lastakse 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> minutit keeda, selle aja peale on walge paras lõwa, kollane aga weel wehel. Kõwad munad lastakse 5—6 minutit keeda. Behmeid mune ei tohi peale teetmist külma wette panna, küll aga lõwa mune. Süüakse lõwa mune külmalt, siis jäetakse nad 5 minutiks külma wette, mille peale koor hästi ära tuleb. Keedetakse rohkem kui neli muna, siis on soowitataw alati wõrgu sees teeta, muidu saab üks muna palju rohkem keeda kui teine, sest sissepanemine ja wäljawõtmise wõtab hulga aega.

473. **Munaroog.** Munad saawad pisut wärsket kaewuweega wispeldatud, iga muna peale lusikatäis mett sulatatasse madala panni peal tükile wõõd, walatakse munasegu sisse, seatakse see mõõduka tule peale ja liigutatakse kuni segu põhjas paksuks hakkab lõõma. Siis wõetakse tulelt, liigutatakse aga ilka edasi, kuni terve segu lobedateks tükkideks on muutunud. See munasegu ei tohi aga lõwaks minna. Pannakse joendatud waagnasse ja antakse lohe lauale.

474. **Munaroog sügiga ehk suitsuworstiga.** Sini lõigatakse pikkadeks ribadeks, worst nagu harilikult ratasteks, tehakse wõi sees tule peal ruttu mõlemilt poolt tükiks, mitte tammale küpsetada. Siis walatakse mähese weega wispeldatud munasegu peale ja talitatakse edasi nii, nagu ülimal juhata tud.

475. **Särjakilmad.** Panni peal tükk wõõd sulatada ja munad peale lüüa, üksteise kõrwa, soola peale raputada ja kerge tule peal küpsetada, kuni walge lõwaks lõheb, kollane aga weel pehme jääb. 154

## Munakoogid, omeletid, pannkoogid, plüüd, pirulad jne.

**476. Munakoogide küpsetamine.** Omelettisid, plüüdisid, pannkoogisid võib väga mitmel viisil kottuseatud taigenast valmistada. Küpsetamiseviis jääb aga alati ühesuguseks. Küpsetamiseks peetagu läikiv, mitte väga suur pann, millega midagi muud praetud ei saa ja pühitagu alati peale tarvitamist ja puhastamist peft kamaraaga üle. Niipea kui taigen segatud on, lastakse  $\frac{1}{2}$  lusikatäit võid panni peal tulileks minna, aetakse see, panni raputades ja liigutades, üle terwe panni ühemööduliselt laiali, lastakse nii palju taigent, kui koogile vaja, jisse ja seatakse pann nõrga tule peale. Siis lütatakse noaga koogi alt mitmelt poolt kuni põhjani, kuni segu üleval kuum on ja panni küllest lahti lööb. Peaks nii välja näitama, nagu ei tahaks munakoogi panni küllest hästi lahti minna, siis tõstetagu äär noaga vähe ülesse, lastagu võid natukene alla jooksta, mille peale koogi hõlpaste lahti läheb. Nüüd pööratakse munakoog ümber ja küpsetatakse teisest küljest. Raputatakse suhtur ja kaneeli peale ning antakse koke lauale. Rasw, mida küpsetamiseks tarvitatakse, olgu see või peff ehk weiserasw, ei tohi mitte väga tuline olla või koguni pruuniks minna, enne kui taigen peale pannakse. Süüakse munawalge wahule, siis võib seda wahtu alles just enne küpsetamist taigena selt segada.

**477. Harilitud munakoogid.**  $\frac{1}{4}$  toopt-piima,  $\frac{1}{4}$  toopt wetti küüakse 4 munarebu, 10 loe peene nisu jahu ja näputäie soolaga õige laariks, 4 muna õige kowaks löödud waht sinna selt ja küpsetatakse sellest 4 muna-

**478. Singi-munakoog.** Singi jaanused, mida mujale tarwituda ei saa, keedetakse wähese weega pehmeks. On nad kilmats saanud, hakitakse õige päänets ja ühe munakoogi peale armatakse alustassi täis teda hakitud liha. Siis valmistatakse „harilitu munakoogi“ taigen, segatakse hakitud liha hulka ja küpsetatakse sellest mitte liiga õhufesab muna-

**479. Wene plinid** tulewad juba hommitul sisse teada mõi 2—3 tundi enne lauale andmist, selle järele, kui suurel hulgal walmistatakse. Taigna walmistamiseks wõetakse sooja piima ehk mett, jahu ei segata mitte korraga sisse waid aegamisi ja segades, et pikkamisi wedel taigen kujuneks; peale selle kui pärm jahuga hästi ühinenud, ei ole palju segada enam waja. Kerkinud taignasse selle järele ülejäänud jahu sisse walades, tuleb taigen esmalt pisut piima ehk weega läbi segada, siis weel walada, segada ja alles siis ühtlugu segades ülejäänud jahu sisse puistata. Hästi kerkinud taigent wee ehk piimaga wedelaks tehes tuleb jätkjargult ja hoolega segada, et panfasiid ei kujuneks. Plinide walmis taigen olgu hapu koore paksune. Munakollased ja mõi tulewad enne taigna sisse segamist läbi õõruda. Plinipannid, niihästi wanad kui ka uued, pliida peale panna, pisut raswa sisse walada, jämedat soola puistata ja hästi kuumaks lasta minna, ja kui jahtunud, paksu paberiga hästi nihtida, peale selle weel kord kuima soolaga üle nihtida ja lõpuks puhta rätikuga hoolega puhastada. Enne plinide küpsetamist pannid hoolega rõõiga mõida. Taigent panni peale walades ettevaatlikult pealt wõtta, ilma et ülejäänud taigent liigutaks, taigent wähe panna, et plinid paksuks ei saaks; küpsetada mitte wäga kaua, waid kui kollakarwaliseks tõmbanud. — Potti klaasitäis sooja mett walada, 4 loodi pärmil seal sees üles sulatada, pisut nisujahu puistata ja wedel taigen segada, rätik peale ja soojas kohas tõusta lasta; kui kerkib, 2 muna, lusikatäis suhkurt, maitse järele sisse segada, klaasitäis sooja piima ehk mett ja  $\frac{1}{8}$  naela mõid, hästi lüüa, ülejäänud nisu ja tatrajahu sisse puistata, (ülepea  $1\frac{1}{2}$  naela nisujahu ja  $\frac{1}{2}$  naela tatrajahu), taigen hea hapu koore paksuseks lüüa, latta ja weel kerkida lasta; kui hästi kerkib, piima ehk weega wedela hapu koore paksuseks teha ja plinid küpsetada. Plinide juurde antakse tuline sulamõi, hapu koor, wärske kawiari, riiswäina, hakitud muna.

**480. Waene rüütel.** Pikkadelt weepakkidelt riitatakse äärmine koorute pisut maha, lastakse nad madalasse waagnasse üksteise kõrwa ja walatakse mõne muna ja suhkruga läbilöödud piima üle. On weepakid selle munapiimaga hästi läbi imbunud, ilma et puruks mõi loperguseks

oleksivad läinud, pööratakse nad riivitud ja läbisõelutud koorukeste sees ringi ja küpsetatakse mõi ehk praerasma sees igast küljest pruuniks. Suhkru ja kaneeliga üle puistatult mõib neid joojalt ehk ka külmalst süüa.

**481. Pärimi taigen.** Kõik pärmi-taigna juurde tarwis minewad ained, nagu jahu, mõi, suhkur, maundlib juu. peawad talwel pisut soendatud olema. Jahu seatakse päem waremalt sooja kohta, segatakse sagedaste ja lastakse sel kumbel leigeks minna. Warem wähem pärmi wõtta ja tund ehk kaks warem kerkima panna, siis saab palju maitswama küpsise, kui rohke pärmiga ruttu kergitades. Wite naela jahu peale wõetakse 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> loodi pärmi (kõsti), mis natuke aega enne tarwitamist wähese leige piimaga üles sulatatakse, kui aga palju rosinaid, wõid, mandleid juu. wõetakse, siis tuleb ka rohkem pärmi wõtta, 6—8 loodi. — Kolm tundi enne koogi ahju panemist segatakse taigen sisse, s. o. jahu kerketele tehakse lohk, walatakse 1/3 tundi 1/4 toopi sooja piima sisse, mõni lusikatäis suhkurt ja esmalt pisut leige piima sees üles sulatatud pärm, segatakse see käega fitteks pudruks, puistatakse pisut jahu üle ja lastakse joojas kohas kerkida. Poolteist tunni pärast, kui pärm täies käärimises, algab sõtkumine. Selleks walatakse esmalt ülejäänud leige piim sisse, segatakse segamini, lisatakse järkjärgult kõik teised ained juurde ja hakatakse nüüd taigent kättega sõtkuma. Taigen töötatakse nii kaua läbi, kuni ta käte ja kausi küllest lahti lööb ja wullisid ajab, siis on ta walmis. Selle peale puistatakse ta jahuga üle, kaetakse rätikuga ja lastakse soojas kohas kerkida, milleks 2 tundi kulub. Igasugu taigna juurde wõetakse pisut soola.<sup>2</sup>

**482. Sunakoogid.** Suured, muredad õunad saawad kooritud, kahetsaks lõigatud ja süda seest wälja puhastatud. Siis laotakse neid eelmise juhutuse järele walmistatud ja küpsetamise pleki peale wäljarullitud taigna peale õige tihedalt, ikka üksteise kõrwa, puistatakse pestud korintisid, jämedaks hakitud mandleid peale ja walatakse koor enne ahju panemist järgmise seguga üle: 1/2 toopi hapu koort, 20 loodi mune (umbes 5 tükki), nii palju tõugatud suhkurt, et segu üsna magus maitseb, ja 2 lusikatäit jahu segatakse hästi läbi, jaotatakse see ühemööduliselt õunte peale, lüfatatakse koor

aga siis koge abju ja lastakse valmis küpseda. Et peale sulatatud segu maha ei woolaks, wormitakse koge, nii pea kui loeb wälja rullitud ja enne kui õunad peale pannakse, põidla ja nimetisförmie abil tolli kõrgune äär.

**483. Pefitöögid.** Walmistatakse koogitaigen ilma suhkruta 2½ naelast jahust, ½ toobist piimast, 4 loest pärmi, mis, esmalt, wähele leige piimaga üles sulatatud, ja 20 loest wõist, ning lastakse ferfida; rullitakse siis üsna õhufestelt küpsetamise plekile ja wormitakse kõrgi äär. 26 loodi muna (umbes 6 muna) saawad klaariks löödud ja walatakse lusilaga, laiali ajades ühemöödulijelt üle koogi, 1 nael wäikseteks neljastandilisteks tükkideks lõigatud hästi suutetatud peffi puistatakse ühetasa peale, siis weel pisut soola ja 2 lusikatäit puhastatud ja pestud köömuuid ja siis küpsetatakse lood heas kuumusel valmis.

**484. Pirukad.** Pirukaid walmistatakse wäga mitmeid wõist ja suhkrul. Nende kõikide kohta siin juhatust anda oleks täita wõimata. Doome sellepärast üksnes lihtsast taigast ja kõige rohkem tarwitusel olewate pirukate kohta seletuse. Et 6 tümmese jaoks üht suurt wõi mitu wäikset pirukat walmistada, jelleks wõetakse harilikult 1—2 naela jahu, iga naela jahu peale pool klaasi wett, 1—2 solotniku pärmi, 1 theelusika täis soola. Täim sulatatakse wähele leige weega, kui taigeni ruttu tahetatakse, ehk külma weega, kui taigen õhtul haise segatakse, lisatakse lusikatäis jahu juurde ja lastakse harilikult toasoofuses natuke aega käärida. Täigen rullitakse pärast wälja, tahakse ofadets, selle järele, kui suuri pirukaid soowitakse, pannakse täide peale, kaetakse pealt kinni, lastakse weel ½ tunni jooksul wõttakse pealt munnaga ja kaetakse tulesse abju.

**485. Stihiline taigen** walmistatakse järgmiselt: wõetakse pool naela wõid, pestakse hooliga külma weega, jahwariitu sees wälja pigistada. Ühest naelast jahust ja 1 klaasist weest mitte wäga tiheda taigeni teha ja poole förmie paksuseks wälja rullida, külmas kohas seista lasta; wõi lesta wälja rullitud taigeni päntsa, taigen kirjainbriku kujul kollu murda, weel kolmeks murda ja uueste wälja rullida; siis jälle kolmeks murda, jälle rullida, nõnda 5—6 korda. Peale



**186. Budew taigen.** Selle taigna walmistamiseks wõetakse üks nael jahu ja  $1\frac{1}{2}$  naela wõid ja õrutakse nõnda, et puder tekiks, siis lisatakse  $1\frac{1}{2}$  klaasi külma wett, sõikutakse taigen soola ehk suhkurt juurde andes, selle järele, misjaguse täite jaoks taigen walmistatakse, walmis ja rullitakse külmas lohas mitte just wäga õhukeseks wälja.

**187. Keedetud taigen.** Klaasitäis wett klaasitäie wõiga keema ajada, soola maitse järele,  $1\frac{1}{2}$  klaasitäit jahu sisse segada, üksshaawal ja ükslugu segades 4—6 muna sisse lüüa, wälja rullida.

**188. Liha piruk.** Peeneks hakitud sibul wõiga praadida, sinasamasse 1—2 naela keeduliha ehk praejäänuseid peeneks hakitult panna, mõni lusikatäis rammuleent juurde lisada, pisut küpsetada, soola, pipart peale raputada; kui jahtunud, 2—3 kõwaks keedetud, peeneks hakitud muna juurde segada, sellega taigen täita, munaga wõida, pleki peale panna ja praehju.

**189. Kapsja piruk.** Kapsjapea peeneks serwida, soola juurde lisada, kashiruli panna ühes 2 lusikatäie wõiga aurutada kuni pehmeks saab; kui ära jahtub, 2—3 kõwaks keedetud, peeneks hakitud muna juurde segada. Sellega taigen täita.

**190. Porgandi piruk.** Rammuleeme sees, ehk kui seda ei juhtu olema, hästi soolase wee sees 10 puhastatud porgandit keeta, peeneks hakkida, 2 lusikatäie wõiga aurutada; kõwaks keedetud, peeneks hakitud mune, wajaduse puhul soola juurde lisada, segada ja piruka täide ongi walmis.

**191. Riisi piruk.** Klaasitäis riisi weega keeta, sõela peale puistata ja külma wett üle walada; 2—3 lusikatäit sulada wõid, 3 lusikatäit rammuleent, soola, 3—4 kõwaks keedetud, peeneks hakitud muna juurde segada.

**192. Seene piruk.** Peeneks hakitud sibul lusikatäie wõiga aurutada, sinasamasse 1—2 talbretutäit puhastatud ja peeneks hakitud seeni panna, aurutada, kuni ligi walmis saawad, siis soola, pipart panna, 2 toorest muna sisse lüüa, hästi läbi segada ja piruka taigna täiteks tarwitada.

**193. Kala piruk.** Üks nael kala puhastada, pisut mõiga aurutada, tükkideks lõigata, kondid välja võtta, peeneks hakida; hakitud sibul mõiga praadida, kalaga segada, soola panna, pipart, kala keedetud ja peeneks hakitud mais, kõvaks keedetud ja peeneks hakitud muna, ühe muna kollane ja lusikatäis hapu koort, kõik see segada, tule peal soendada ja piruka täiteks tarvitada.

**194. Šuna piruk.** Šunad koorida, lõigata, rommi peale piserdada ja suhkruga üle puistata; taigen, mis enne seda külmäs kohas hoitud, õhukeselt välja rullida, šunarattad sedawiisi peale laduda, et ühe äär teise peal oleks, suhturt üle riputada ja tulesse praehju panna. Kas piruk valmis, tundub sellest, et ta hõlpsaste pleki pealt ära tuleb ja šunad pehmeks lähewad.

## Saiad ja tringlid.

**195. Kodune sai I.** Klaasitäie jahu peale 2 klaasitäit keewa piima walada, läbi liigutada kuni kõik ühetasaseks jääb; on jahtunud,  $\frac{1}{2}$  klaasitäit sulatatud pärmi sisse walada, läbi segada, jahu peale puistata, kerkida lasta; kui kerkinud, klaas sooja piima sisse walada, soola maitte järele, weel 10 klaasitäit jahu ja kloppida kuni läte küllest lahti lööb, saiad teha, pleki peale panna ja küpsetada.

**II.** Pooltoopi sooja piima võtta,  $\frac{3}{4}$  klaasitäit üles sulatatud pärmi sisse walada, 2 naela jahu sisse puistata, läbi sõtkuda ja kerkida lasta; kui kerkinud, 5 munakollast poole klaasitäie suhkruga läbi sõruda ja sisse segada, näputäis soola, ülejäänud piim,  $\frac{3}{4}$  klaasitäit võid, wahule lööbub munawalged, paks taigen sõtkuda, et läbi lõigates noa järele mitte ei weniks, kerkida lasta; saiad weeretada, pleki peale panna, pleki peal tõusta lasta, munaga üle võida, valmis küpsetada.

**III.** 5 naela jahu, 10 muna, ligemale toop piima,  $\frac{3}{4}$  klaasitäit pärmi,  $\frac{3}{4}$  klaasitäit võid,  $\frac{1}{2}$  naela suhkur, maitse järele soola.

**196. Kringel.** 4 loodi pärmi, meerand toopi rõõska koort ja 1 nael jahu; sellest taigen segada. 8 munakollast  $\frac{1}{2}$  naela suhkruga kuni valgeks võruda, sahvrani maitse järele juurde lisada,  $\frac{3}{4}$  naela valgeks võrutud rõõsa koore võid; siis see kõik wahpeal kerkinud taingaga läbi segada,  $\frac{1}{4}$  naela puhastatud korintisid juurde segada, üle jäänud jahu (ülepea 2 naela jahu võtta) sisse puistata, läbi sõtkuda ja kerkimise seada. Kui kerkinud on, laua peale tõsta, pikaks vorstiks weeretada, võiga võitud pleki peale panna, kringli kaju anda, veel kerkida lasta, munaga võida, puhastatud ja peeneks hakitud mandlitega ilustada, ahju panna.

**197. Sai, rosinna.**  $\frac{1}{2}$  toopi leiget piima,  $2\frac{1}{2}$  loodi pärmi, natuke jahu; sellest segatakse taigen ja lastakse kerkida. 5 munakollast naela suhkruga valgeks võruda, kaks naela võid wahule võruda; kõik see wahpeal kerkinud taingaga sisse walada ja veel 2 naela rosinaid, lusikatäis tõugatud kardamoni teri ja  $1\frac{1}{2}$  toopi piima, maitse järele soola. Siis veel 8 naela jahu juurde, ja niilaua sõtkuda kuni käte küllest lahti lööb. Siis sooja kohta kerkimise seada. Siis saiad wormida, pleki peale panna, veel pisut tõusta lasta, võiga võida ja valmis küpsetada. Ahjust välja võttes võib suhkur peale puistata.

**198. Sai, kollane.** Näputäis sahvrani saab hästi kummatatud, peeneks tõugatud, klaasitäie keema mee sees leotatud ja lastakse siis pealt kinni kaetult ära jahtuda.  $1\frac{1}{2}$  loodi pärmi sulatatakse 2 klaasitäie sooja piima sees üles, kurnatakse sahvrani vedelik sinna juurde, niisama ka kaks naela jahu ja maitse järele soola, klopitakse hoolega läbi ja seatakse sooja kohta peale kerkimise.  $\frac{1}{2}$  naela võid wahule võruda,  $\frac{1}{2}$  naela suhkur juurde segada, natuke tõugatud kardamoni, riivitud sidruni koort, pisut riivitud mõru-mandleid ja  $\frac{1}{4}$  naela korintisid; see kõik wahpeal kerkinud taingaga läbi segada, niilaua sõtkuda kuni käte küllest lahti lööb ja veel kord kerkida lasta. Müüd saiad wormida, võiga

mõitud panni peale panna, munaga võida, häbitud mandleid peale puistata ja parajas kuumas ahjus valmis küpsetada.

## **Puu- ja aiavilja fiskegemine (konserverimine).**

### **199. Puuvilja fiskeetmine suhkruga.**

Sisfiskeetmise juures peab piinliku hoole ja ettevaatusega talitama, sest et mõni väike wiga hõlpsaste selle põhjuselks võib olla, et puuwili ritke läheb. Kõigepealt peawad kõik nõud ja riistad hästi puhtad olema, ja need nõud ja riistad olgu iseäraldi just selleks otstarbeks. Harilikult t rwi-tatakse puuwilja fiskegemiseks väikest wasskatelt. Ilmasti ei tohi aga puuwili wasskatlas ära jahtuda, waid selleks otstarbeks olgu kwinõud, mis mitu korda läbi keedetakse. Ümber liigutamiseks ja wahu mõtmiseks ei tohi plekkusitat tarwitada, iseäranis sündsad on selleks portselan lusikad; ei ole niisuguseid käepärast, tarwitatagu puulusikaid. Alalhoidmiseks tuleb wäikeid purkide suurematest paremaks pidada, sest et kord juba lahti tehtud ja algatud purgis keedis enam nii hea et seisja, waid ta läheb kuivaks, ja wäheje suhkruga ehk hoopis ilma suhkruta fiske tehtud puuwili läheb käärima, kui õhtu saab. Purgid peawad äga põhjalikult puhastatud ja hästi kuwatatud olema. Purkide pealt kinnitamiseks on kõige sündsam weise ehk seapõis, mis esmalt 6—8 tunniks külma wette pandakse ja wett mitmel korral wahetatakse. Siis pestakse põis põhjalikult läbi, kuwatatakse rätifuga ja seotakse weel niiskelt purkidele peale. Ka wahapaber on jünnis, kuid mitte nii hea. Alalhoidmise koht olgu awar, hästi tuulutatud ja kuim.

**200. Bohlad suhkruga sees.** Bohlad saawad puhastatud ja sealjuures wäikesed ja ka üleliiga walminud marjad wälja walitud. Need wäheha headusega marjad sea-

tasse maabatud potiga tulise pliida peale, raputatakse neid sagedaste ja keedetakse nende enese mahla sees pehmeks. Siis puistatakse nad tugewa jämeda rätiku sisse ja litsutakse kõik mahl välja. Iga naela marjade peale võetakse ligi nael suhkurt ja sulatatakse seal mahla sees üles. On mahl natuke vähemaks keedetud ja waht pealt riisunud, pannakse ülejäänud head pohlad sisse, lastakse tasafesti 10 minutit keeda ja siis suhkrumahla sees sagedaste raputades külmaks jääda, mille peale purfidesse täidetakse.

**201. Pohlad ilma suhkruta.** Puhastatud ja pestud pohlad lastakse sõela peal ära nõrguda ja keedetakse siis ise oma mahla sees valmis. Palawalt veel pannakse kivinõudesse. Tarvitamise juures tehakse suhkruga magusaks.

**202. Bloomi kimpott talvels.** 15 naela finiste ploomide peale võetakse rohke poolnaela (20 loodi) suhkurt ja 4 grammi salitsil-hapet. Bloomid saavad pestud välja nõrgumiseks ja kuivamiseks laiaki laotatud. Siis löigatakse nad pooleks, võetakse kivid välja ja pannakse aurutamise potti, milles veel rasvast ei ole olnud, suhkur peale ja lastakse sageda ümberliigutamise all nende oma mahla sees nõrga tule peal nii kaua keeda, kuni koor pehme on, siis segatakse salitsil-hape selga. Selle peale täidetakse veel palawalt kivinõudesse, on külmaks saanud, seotakse need pealt paberiga kinni ja hoitakse kuivas, jahedas paigas alal.

**203. Mustikad suhtru sees.** 5 toobi mustikate peale arvatakse 2 $\frac{1}{2}$  naela suhkrut ja 1 lood tükkideks murtud kaneeli. On mustikad puhastatud ja pestud, lastakse nad sõela peal ära nõrguda, pannakse siis suhkruga sellisest masinatlasest ja lastakse tund aega pikkamisi keeda. Palawalt pannakse nad kivinõudesse ja segatakse tükkideks murtud kaneeliga.

**204. Balmimota tikrad ilma suhkruta.** Selle jaoks tarvitatakse hästi loputatud ja siis soojas ahjus kuivaks saada lastud laia kaelaga pudelisi. Doored, aga kaunis välja kasvanud tikrad saavad puhastatud, mitte pestud, puistatakse aga laua peale ja õõrutakse kahe pehme

rätiku wahel, et tolmukübemed külge ei jääks, täidetakse pudelitesse, uued korgid peale, niiste põietükiga pealt kinni, katlasse keema wee sisse, heinu wahela ja 2 tundi keeta. Kui neid talwel tarwitusele mõetakse, keedetasse wee sisse kastetud suhkur klaariks, pannakse tikrad sisse ja lastakse sooja pliida peal aududa, mitte keeda. See on mõnuus, odaw lompott, sest tikrad tarwitawad talwel palju wähem suhkurt, kui suwel pöösa otsast noppides.

### 205. **Puuwilja marmoladid ehk moosid.**

Kõik moosid tulewad wäga estewaaltlikult teeta, sest et muidu põhja kõrwewad. Dsse tule peale neid ei maksagi panna, kõige paremine keewad nad tulise pliida peal; liigutama peab wahetpidamata. Palawalt pannakse nad soendatud purkidesse ja lastakse teise päewani lahtiselt seista

### 206. **Sõstra moos.**

Sõstrad puhastatakse warteft ja saawad siis kaaluud. Dga naela marjade kohta keedetasse  $1\frac{1}{8}$  naela wee sisse kastetud lõwa suhkurt klaariks, puistatakse marjad sisse ja keedetasse ühtlugu liigutades marmoladi paksuseks, see pannakse weel palawalt soendatud purkidesse ja seotakse teisel päewal pealt kinni. Ka siin on sünnis waarmariu ja sõstraid segada.

### 207. **Walnimata tikra moos.**

Täieste wäljastawanud aga weel walnimata tikrad saawad puhastatud, pestud, jälle kuivatatud ja siis kaalutud. Naela marjade peale mõetakse nael suhkurt, segatakse mõlemad hästi läbi ja seatakse ilma weeta mitte liiga tulise pliida peale uina keedetasse ühtlugu segades paksuks marmoladiks.

### 208. **Kirsi ja pirni moos.**

$\frac{1}{3}$  osa magus-kirsifid,  $\frac{1}{8}$  osa hapu-kirsifid ja  $\frac{1}{3}$  osa kooritud, seemnetojast puhastatud pirnifid koos keedetuli annowad hea moosi, millele suhkurt lisaks pole waja. Kirsifid keedetakse nii kaua, kuni kiwid wälja tulewad, aetakse läbi sõela ja keedetakse siis pirnidega koos paksuks marmoladiks.

### 209. **Duna jahwt.**

Dige mahlased hapulad õunad saawad pehme rätikuga õdrutud, õied wälja lõigatud ja siis uhes koorega riimitud. See segu litsutakse siis läbi jämeda linase rätiku ja seatakse mahl feldrisse. Därgmisel

päeval võetakse siis peale tekkunud söga lusikaga ära, malatakse selge mahi pealt ära, aetakse keema ja riisutakse vaht hästi pealt ära. Siis pannakse iga toobi mahla kohta  $\frac{1}{2}$  naela suhkrut, keedetakse sellega ühtlugu vahtu riisudes veel  $\frac{1}{4}$  tundi ja täidetakse, kui külma's jäänud, pudelitesse, mis hästi tinni forgitakse ja keldris „püsti“ alal hoitakse.

## Kompotid.

**210. Sunna moos.** Muredad õunad saavad koortud, neljaks lõigatud, pestud, emaleritud (vaabatud) poti sees väheis weega nii ruttu kui võimalik pehmed keedetud. Siis aetakse nad läbi sõela, tehakse suhkruga rohtsise magusaks ja seatakse külma kohta. Peenike sunna moos peab valkjos ja selge välja nägema, õunu ei tohi mitte ennemalt koorida, kui just siis, kui tulele pannakse, muidu lähuvad nad punaseks ja moos ei ole enam nii hea maigu ja väljanägemisega.

**211. Pirni kompott.** Tõhetakse pirnisid termelt keeta, siis valitakse keefimise suuruslega pirnid, kooritakse filedalt, seatakse wee, suhkrut, tükkideks muritud kaneeli ja klaasitäie punase marjaviinaga tulele ja lastakse pihk-müü mõni aeg keeda. On pirnid pehmed, võetakse vahelusi-kuga välja, lastakse mahi veel piisut sisse keeda ja valatakse siis üle pirnide. Tõhetakse hästi punaseid pirnisid saada, lisatakse kohi hõlmuses sõstra õht vaarmarja-meh'a juurde.

**212. Kompott pirnidest ja ploomidest.** Keefimise suuruslega pirnid saavad koortud, pooliks lõigatud, süda välja võetud, vaevalt weega keetult piisut suhkrut ja tükkide kaneeliga nii kuma keedetud, kuni paraegu pehmed on. Wah-peal pestakse niisama palju ploomisid, muretakse lahii, võetakse kuuks välja, lisatakse pirnide juurde ja aurutatakse seltsis pehmed, kuid ei pirnid ega ploomid ei tohi pudraks keeda. Peaks liiga palju medelikka tekkima, tõstetakse pun-

wili wõhulusikaga wälja ja lastakse wedelik weel pisut sisse keeda.

**213. Kompott kirsidest.** Mustabel südamekirsidel nopitakse warred ära, pestakse, seatakse iga toobi marjade kohta ühe klaasitäie wee, kahe lusikatäie suhkru, pisut sidruni koore ja ükikese kaneeliga kwinõuga tulele ja keedetakse sagedaste raputades ja pikkamisi pehmeks; wedelik tehakse siis weel pisut üles sulatatud kartulijõhuga tuumiseks. Sõnu kirsid keedetakse niisama, kuid suhkurt wõetakse rohkem ja sidrunikoort jäetakse ära.

**214. Kompott walmimata tikreteest.** Alles weel täielikult walmimata tikred saamad puhastatud, pestud, keema wee sisse puistatud ja jäetakse niikauaks sisse, kuni wee pinnale tõusewad, mis mõne tunni pärast sünnib. Siis puistatakse nad wälja nõrgumiseks sõela peale. Kuna see sünnib, klaaritatakse (selgitatakse) iga toobi tikrete kohta 12 loodi suhkurt 6 lusikatäie weega, puistatakse marjad sisse ja lastakse nad seal rohkem aubuda kui keeda. Soowi järele wõib nüüd iga toobi marjade kohta 1—2 wõhule löödud munawalget juurde segada; see on maitseasi.

**215. Põhlarõõma kompott.** Põhlarõõmad saamad puhastatud, pestud ja siis sõela peale nõrguma puistatud. Rohke suhkruga pannakse nad siis waabatud nõuga tulele ja aurutatakse õige pikkamisi. Peakswad nad liiga wedelad olema, tehakse pisut sulatatud tärklisega tuumiseks ja seatakse külma kohta. Lauale antakse keetmata rõõsa koorega.

**216. Kuimwatatud õunad.** Kuimwatatud õunad saamad külma weega ruttu pestud, rohke weega, suhkru, kaneeli ja sidrunikoorega tulele seatud ja ruttu walmis keedetud. Selleks kulub üksnes wähe aega. Keedetakse neid kauem, kaotawad nad oma healõhnalise maigu ja lähewad katki. Õige aeg neid tulelt ära wõtta on siis, kui nad läbipaistwad (klaarid) wälja näewad.

### Sinepid.

**217. Sõrilit sinep.** 3 supilusika täit kollast sinepi pulbrit, 2 supilusika täit peenikest suhkurt ja 1 theelusikatäis soola segamine segada, hea, külma äädikaga parajaks



medelaks teha ja vähemalt tund aega õruda, sest et õrumisest finepi kangus ja mait ära oleneb. Mida kauem õrutakse, seda parem saab finep.

**218. Prantsuse finep.**  $\frac{1}{2}$  naela halli finepi pulbrit ja  $\frac{1}{4}$  naela tuhkurit läbi segada, vähehaaval prants-õli juurde lisada, ühtelugu liigutades, kuni finep paksuks, õliga läbiligunenud tombiks muutub; siis natuke tõugatud nelki (neelgisi) ja kaneeli juurde riputada, prantsuse ääditaga parajaks (kõrditaoliseks) medelaks teha. Teda on hea alles nädal aega peale walmistamist tarwitada.

## Worstid, kätid ja toiduainete fiskegemine.

**219. Tanguworst.** Kaks toopi odratangu wee ja pisut soolaga mitte väga pehmeks aga parajaks paksuks pudraks teeta. On see ära jahtunud, siis 2—3 peotäit peeneks hakitud sibulaid, natuke pipart ja würtsi, kardemoni, neelgisi, worstirohtu juurde segada, niisama ka 3—4 peotäit peeneks hakitud neeruraswa, soola maitse järele ja lõpuks 2 toopi läbi kurnatud seawerb sinna juurde. Kõik hästi segamine ajada.

Puhastatud sooled lõigatakse parajaks pikaks, loputakse wee sees ja puhitakse rätituga hästi kuivaks. Siis worstipuder sisse ajada ja worstid katlas parajaks teeta.

**220. Kätid.**  $\frac{1}{4}$  toobi leige piima sisse pannakse 1 lood pärmi ja pisut peeneks õrutud majorani lehti siis lisatakse  $\frac{3}{4}$  toopi werd, 3—4 peotäit wäikseteks neljakandilisteks tükkideks lõigatud searaswa, soola maitse järele ja nii palju jahu juurde, et paras sisse taigen saab, klopitakse hästi läbi ja seatakse sooja kohta kerkima. Pann wõiga wõida, jahuga üle puistata ja kätitaigen peale panna, panni peal weel natuke kerkida lasta, siis parajas kuumas ahjus küps-

tada. Rahwel fiske pista, kui taigen wäljatõmbades enam külge ei hakka, on käft wärmis. Seda käfti võib tohe joojalt süüa. Pärast lõigatakse külm käft wiilutataks, praetakse mõiga pannil peal, kasteks walatakse röõsta koort üle, wõi süüakse sooja, feedetud piimaga.

**221. Liha soolamine.** Liha soolatakse kolmeneljal wiijil. Doome jün wiiji, mis kõige paremats tunnis-  
tatud. Pool osa tarwikitust soolast õõrutatje otsekohe liha fiske, iseäranis kontide ümbruses; ülejäänud pool osa ühes salpetri ja wäheje suhkruga sulatatakse wäheje wee sees üles. Kui palju soola wõtta, oleneb sellest ära, misinuguse aja jooksul liha alal hoida tahetakse. Kui näit. liha sügigel sool ta ja talweks alal hoida soowitakse, wõetakse soola wähem, kui fewadel juurteks alalhoidmiseks soolatakse. Salpetrit tarwitatakse selleks, et ta lihale ilusa roosa wärwi annab. Kuid salpetrit mitte palju wõtta, see teeb liha tuimaks. Suhkurt lisatakse lihale sellepärast juurde, et see liha õrnaks teeb. Iga puuda liha peale tuleb 2 naela soola, 2 $\frac{1}{2}$  solotnikut salpetrit ja 10 loodi suhkurt wõtta. Pool osa, j. o. 1 nael soola õõrutakse kohe liha fiske, teine nael sulatatakse ühes salpetri ja suhkruga umbes 10 toobi feedetud wee sees üles. Kui see jahutanud on, sünnib ta tohe tarwitada. Liha tündresse pannes tuleb suuremõd tüfid allapoole laduda. Kõnka wajutusit peale ei mähka panna, see litsub mehla liha seejt wälja. Kahe nädala pärast walatakse esimene soolweesi pealt ära ja pannakse mis.

**222. Kapjaste fiske tegemine.** Wõetakse walged, kõwad pead. Kapjast ei wõi mitte tohe peenralt wõttes tarwitada, waid ta peab esmalt mõni päew seisma. Kapjas tuleb peeneks serwida, hõõrelbada ehk rainda, hästi weefind-  
lasse, puhastasse tünni panna, soola (kõõrmeid moitse järele), puhastatud porgandi ja hapu õuna tülitsefi, millel jüda wätja wõetud, wäheje puistates. On tünni poolest jaadit täis, nuiaga tampida, et kapjas rohkem kokku litjuts ja mehla wälja annaks; siis äärteni täita, jälle tampida, kütma wett nii palju peale walada, et kopid faetud olesiwad, 4—5 päewaks tülna fätte tõsta ja selle puhul sage-  
daste tugewa tamme ehk kase kepiga pealt läbi põhjoni tor-  
gata. Kui waht pealt ära taob, j. o. kui kopid hästi läbi

hapuks läheb, lauad ja kivid peale panna; kuni külmade fätte jõudmiseni külmas kohas hoida, et liiga hapuks ei läheks, siis tebrisse tõsta.

**223. Kapsas jalatiis.** Balge ehk punane kapsas peenets jermida ehk hõõveldada, teema wee sisse puistata, ford teema lasta tõusta, sõela peale wälja kallata. Kui kuiwoks jäänud, hästi kowaste purkidesse panna. Nädikat juhtru, kaneeli ja nelgiteradega teeta, ära jahutada, kapsaste peale walada, lauafesega finni katta ja kivi waotuseks peale. Külmas kohas alal hoida.

**224. Jõhwikate alalhoidmine.** Jõhwikad puhastada, purkidesse panna ja külma weit üle walada. Ehk jälle jõhwikad puruks tampida ja 24 tundi seista lasta; siis läbi õreda riide ehk tiheda sõela kurnata, kuiradesse pudelitesse walada, promants-õli peale kallata ja kuiwas kohas alal hoida; seda mahla võib marjade asemel larwitada

**225. Sunad ja pirnid kuiwatatud.** Sunad ja pirnid puhastada, latki lõigata, jüdamed wätja lõigata, sedawiigi nõõri ajada, ei üksteise wastu ei puutuks, päitese käes kuiwatada, lahtijelt purkidesse panna.

Ehk jälle sunad ja pirnid olgedega kaetud saiapleki peale panna ja sooja, mitte palawasse, ahju seada; seda nii mitu korda korrata, kuni ära kuiwawad.

**226. Marineeritud seened.** Wäiksed seened wõtta, puhastada, läbi pesa ja sõela peate nõrguma puistata; kui weji ära nõrgunud, soolase teema wee sisse panna, mitu korda läbi teeta, sõela peate puistata, külma weit üle walada, kuiwaks lasta saada; siis hästi kowaste purkidesse panna, äädikat soola ja pipraga teeta, ära jahutada, seente peale walada, peale aga promants-õli kallata, et purk täis oleks, tammepuust laud peale ja pealt põiega finni siduda. Kuiwas kohas alal hoida.

**227. Seened soolatud.** Wäiksed, wärsked seened mõneks minutiks palawa wee sisse lasta, siis külma wee sisse panna; kui ära jahunud, sõela peale puistata, ei ära kuiwaksiwad, tünni laduda, peenitest soola wahetele puistates,

kolmeks päevaks käsitambrisse panna, siis tulist wett üle walada, läbi pesta ja sõela peale puistata, kui enam liimised ei ole, puhtasse tünni laduda, iga lihi wahete loorberi lehte panna, soolast wett üle walada, hästi finni katta.

**228. Seened kuiwatatud.** Väikesed, märsked, kõwad seened kaiti lõigata, pealmine nahk maha puhastada, laiali lina peale laotada ja warjulises kohas kuiwatada, purfidesse puistata, põiega pealt finni siduda ja soojas, kuivas kohas hoida. Enne tarwitamist piima sees leotada, ning wõt ehk hapu koorega aurutada.

Ehk jälle: saiaplekk õlgedega katta, seened sinna peale puistata ja waewalt weel soojas ahjus kuiwatada, seda mitu korda korrata, siis seened nõõri ajada ja sooja kohta üles riputada.

**229. Kuiwatatud juurewili.** Selleri puru (porree), peterfili ja porgandi juured wõtta, pesta, noaga puhastada, hoolega ära kuiwatada, ilusateks tükkisteks lõigata, paberi peale riieli peale panna; kui ära kuiwawad, samuti kuiwatatud märskete poetatud ernestega segada, purfidesse panna, pealt finni siduda.

**230. Surlide soolamine.** Sead, puhtad kurgid wälja walida, puhtaks pesta ja kuiwatada, piiritusega läbi õõrutud tünni püsti laduda (püsti sellepärast, et kurgid nägusamad oleksiwad), iga lihi wahete mitmesugust rohtu ja lehtesid pannes: dilli, lõstrat, kirsi- ja tammelehti, mädarõika rohelist lehti, kes soowib, ka küüslauku, wiimast aga üsna wähesel mõõdul; 2 naela soola 10 toobi kaewu- ehk allitamee sees ühes sulatada, see nõnda kurgide peale walada, et kõik kaetud oleksiwad, Tünni peale tammepuu lauakesed ja watus panna, puhta rätikuga pealt katta, kuivas, külmas keldris alal hoida.

**231. Kala soolamine.** Kala puhastada, siifond wälja wõtta, kuivaks pühkida (mitte pesta), keskelt pooleks lõigata, igalt poolt hästi soolaga ära õõruda, tünni panna, kindel kaan peale, jula waiguga weel hästi õhufindlast teha, kuivas, külmas kohas alal hoida, aegajalt tünnil põhi ülespoole pöörata; iga lihi wahete wõib lihtsat ja Inglis pipart loorberi lehte, nelgiteri puistata. Kala on kõigeparem wäik-

fetesse tünaitestesse soolata, sest on tünn pärastpoole kord juba lahti mõetud, ei seija kala seal enam nii hea.

**232. Kala suitsetamine.** Kala puhastada, fisefond wälja wõtta, soolata ja nõnda päew läbi seista lasta; siis niiskete õlgedega kaetud saiapleki peale panna ja kestmiljel miisil kuuma ahju seada, kuni läbi küpsed ja suitsed.

## Joogid.

**233. Thee.** Thee keetmine ei ole kuigi keeruline asi. Keed wesi wulinal, mõetakse thefann ja loputatakse keewa weega ohtraste läbi, siis puistatakse kofe tarwilik hulk theed sisse (umbes ääreni tasa theelusika täis inimese peale), walatakse theefann siis pooleni keewa wett täis, kaetakse kaane ehk salwrätikuga. Nõnda lastakse thee 3—5 minutit „tõmbada“, siis walatakse kann üsna täis ja lastakse weel mõni minut seista. Theefannu võib selleks ajaks ka theemasina ehk tulise pliida peale tõmbama panna, peaaugi siinjuures seisab selles, et weefoojus theefannus ei alaneks, aga keema ei tohi wesi theefannus koguni minna. Enne klaasidesse walamist ei või theele wett juurde walada, sest et pakis siis põhjast üles kerkib ja thee sogaseks teeb. Mut keewa wett walatakse pärast klaaside täitmist juurde ja lastakse jälle mõni minut seista.

**234. Kohwi** ei tule mitte panni peal kõrwetada (praadida), nagu see harilikult sünnib, waid kinnises riistas, mis sugust wõimalikult sagedaste raputama peab. Terwe kohwi kõrwetamise kunst seisab selles, et õigel ajal tulelt wõtta, nii et kohwi ära ei kõrweks ega ka pooltooreks ei jääks. Kui kohwi ühetasase kastani-pruuni wärwi omandab ja kergeste „higistama“ lööb — siis on ta parajaste walamis. Jahwatada on kõigeparem enne kohwi keetmist, iga kord just nii palju, kui parajaste tarwis läheb. Alalhoida tuleb kohwi õhufindlates klaas ehk pletknõudes.

Keeta tuleb kohwi järgmiselt: iga klaasi peale mõetakse 1—2 theelusika täit kohwi ja sigurisegu, puistatakse kohwi

kannu (kohvikannuks on saminõu sündsam kui pleffnõu), keema wett peale walada ja pliida peale panna. Kui keema tõuseb, pliida pealt ära wõtta, läbi toru tassil walada ja uueste kohwikannu kallata, nõnda 3—4 korda korrata, siis on kohwi walmis. Kohwikottisid ei ole hea tarwitada, et aga kohwi passuga segamine ei läheks, selleks on hea järgmiselt talitada: kohwi keeta, seista lasta, ettemaatlikult teise kohwikannu walada, soendada ja lauale anda.

**235. Kaffo.** Tassitäre peale wõetakse üks theelusi täis kaffo pulbrit ja theelusika täis peenikest suhkurt, hästi läbi segada, tass kõhe keema wett täis walada ja läbi liigutada.

Eht jälle: pool tassil täit keema wett, kaffo läbi segada, ja siis külma eht sooja piima peale, mitte aga keedetud piima.

**236. Leiba kali.** 3 naela hästi kuivatatud leiba wõtta, 3 naela peenikest suhkurt, natuke pärmi ja natuke piparmünti. Leib astjasse panna ja 12 toori keema wett peale. 12 tunni pärast wesi ära walada, pärm suhkur ja piparmünt sisse panna ja hästi õhufindlalt pealt kinni. Järgmisel päewal — kui waht ilmub — pudelitesse walada, iga pudelisse 1 rosin panna, kindla korgi alla ja keldris hoida. Pudelikid peab küljelt hoidma, muidu lööb lõhki. Steijandamal päewal peale pudelitesse täitmist on kali walmis.

**237. Morjs.** (Jõhwika kali). Jõhwikad külma weega läbi pesta, katki suruda, wett juurde lisada (1½ klaasitäit 1 naela jõhwikate peale), sõela peale walada, kausis alla panna, et mohl aegamisi läbi nõrguks; siis läbi salwrätku pudelitesse kurnata. Enne tarvitamist suhkurt (1 nael toobi peale) juurde segada ja mõni kord keema lasta tõusta.



# Sõnade seletus.

**Rupatamiseks** nimetatakse seda, kui lihale, keeduwiljale jne. keema wett peale walatakse. Sindusid rupatatakse selleks, et neid parem kikkuda oleks.

**Klaaritamine** (selgitamine). Klaaritatakse pea-asjalikult wõid. Selleks seatakse wõi kastruliga kerge tule peale ja lastakse pikkamisi natuke aega keeda, aga mitte pruuniks minna. Ku ta siis natuke aega wagusalt seisnud, mille puhul sool põhja wajunud, riisutakse waht pealt ära ja walatakse selgitatud (klaar) wõi potti, nii et pära järele jääb.

**Garnerimine** tähendab roogade wäljaehtimist.

**Banerimine** tähendab seda, kui liha, kala, kollettisid jne. enne wõi eht raswa sees praadimist õhukese jahu, riim-saia jne. koorega katame.

---

## Sisjuhataja.

	lht.
Majapidamine	3
Täiskasvanud inimeste toitmine	6
Liha sordid	9
Ettemalmistused	13
Supid	15
Viiree supid	23
Supi lisandused	25
Kasted	27
Magusad kasted	30
Miawili	31
Seened	41
Klimbid iseseisva roana	42
Kalad	44
Vähid	51
Lihatoitude valmistamine	51
a) Veiseliha	53
b) Vasikaliha	55
c) Sealiha	56
d) Lambaliha	57
e) Rahiloomad	58
f) Metsa- ja kodulinuud	59
Külmad subvüstid ja teised lihatoitud	59
Munaroad	60
Munakoogid, omeletid, pannkoogid, plinid, pirukad jne.	61
Saiad ja kringlid	66
Kuu- ja aiawilja sissetegemine (konserveerimine)	68
Kompotid	71
Sinepid	72
Worstid, kätid ja toiduainete sissetegemine	73
Joogid	77





# „Teaduse“ kirjastuse ladu

Tallinnas, Rüütli ja Harju uul. nurgal 15/46.

Sisefäät Rüütli uul.

Soovita e kirjanduse sõpradele alamalnimetatud raamatuid. — Peale selle võib „Teaduse“ ladust kõiki vanemaid ja uuremaid raamatuid saada. Raamatukogudele ja rändajatele raamatutarvimeestele head proffendid.

Tellimise aadress: **PERENB** — Tallinna, „Täht“ — „Teadus“

## I. Ajalood ja elulood.

**Petterikohtus.** Kujutused munga- ja nunnaloostrite elust ning Teaduse ordu tegevusest. J. Jübling. Piltidega. Hind 80 kop.

„Petserikohtude“ lugemist soovitame kõigile, nii hästi noortele kui vanadele. See pole mitte muinasjutt, mitte jamps, mis Jübling selles tähtsas kirjatuses ette toob, vaid halastantata, tähtsaima töde ristituduse, selle suure asutuse ajalooft, mille rajaja ülemats õpeõnats oli: „Armasta oma ligimeest kui iseennast!“ Misjagune metsaline peab küll inimese jüdamest warjul seisma, kui juba need, kes kõige juurema inimeseõbra õpetuse laialilaotamise endi hoolets mõtsid, inimesi õelast ja halastamataft miljonite wiisi nülgima, hakkima, õrwetama ja keetma hakkajiwad! Ka meie õnnetu kodumaa ei jäänud sellest meeletumast pappide määratsetuhinast puutumata, waid jün lõomasilwad tuleriidad ja kõrbesilwad inimesed üteldawaste Jumala auks.

**Romanowite suguwõja 300 a. walitjuse mälestusels Wenemaa troonil, 1613.—1913. a.**

300 aastat jai 1913. aasta algul sellest ajast täis, kui esimene Romanowite suguwõjast walitseja Wenemaa troonile astus. Meil kui Wene riigi kodanikkudel on wäga tähtjas, Wenemaa walitsetjate eluloofta tutuwaks saada. Hindlate ajalooliste teadete põhjal kirjeldatakse käesolewas raamatus keisrite iseloomu, rahwa jettutorda, küetäitu ja walitjuse tegevust.

Raamat on heal paberil ja Romanowi sugust keisrite piltidega kaunistatud ja palub ajaloo armastajatele palju huwitust. Hind 20 kop, Gestimaa Weneriigi alla saamine. Kirjutanud G. Prants. Hind 60 kop. Piltidega. Sisu: Juhatus ja ülewaade. Suur Põhja sõda, Tallinna piiramine. Allaandmine. Lagajärjed. Põpp. Ajaloo armastajatele on see raamat soovitatav. Raamat on lerges keeles kirjutatud.

**Keiser Paul I, tema elu ja surm.** Kõrku seadnud Joh. Reinthal, Keine trüff. Hind 25 kop. Keiser Paul on üks neist õnnelikest Wene riigivalitsetjatest, kes enneaegset surma on saanud. Kõjel tungistiwad õhwitserid keisri magamisetuppa ja siis hakkas kole etendus.

**Kolmsada aastat Wene riigi ajalooft 1606.—1906. a. A. B. Petri jsthem.** Keine trüff. Hind 40 kop. See raamat on paljudest kirjastustest läbi käinud. Kõhtupalat mõistis ta siiski wabaks. See Wenemaa 300-aastast ajalugu tõewärwis tahab tundma õppida, see argu jalku seda raamatut lugemata. Sisu: Raamatujrjutajalt. Suure rahwut aega. Rahutu aeg. Michail Feodorowitsh ja Aleksei Mikhalowitsh.

Peeter Suur. Peeter I. järestulijad. Peeter III ja tema abikaasa. Paul Petrowitš ja tema lapsed. Intelligentis ja rahvas. Võitlus konstitutsiooni pärast. Ssewalitšje wõit. Rewolutsiooni algus.

Wenemaa riigiwõimu ajalugu. Kirjutanud professor A. G. Timgeljew. Hind 30 kop. Ühildalt ja täielikult, oma kauaaegse ajaloo uurimise põhjal, näitab professor T. Wene riigi walitsete piiramata wõimu kaswanamist ja neid hädasid, mis rahwas pahade riigiwalitsete aegadel kannatas.

Soomesugu rahwad Wene riigi rajamisel. Kirjutanud G. Brants. Kalewipoja lugulaulu 50-a. jubeli mälestuseks. Hind 50 kop.

Rohket waetwa on see töö raamatukirjutajalt nõudnud. Kõik waenad kirjand on läbi jõesutud ja tõe-terad Soomesugu rahwaste elu ja elu üle, nii palju kui see wähegi wõimalik on olnud, kogu kogutud. Ei ole midagi kallimat õperaamatut kui ajalugu: siit leiame oma esiwennamate head ja wead. Wõistuse ja mõttega lugejale on ajalwoost wäga palju kasu, see paneb meid elu hindama.

Kroonitud wang. Kirjutanud A. Kaufmann. Hind 50 kop. Türgi sultani kaja saladused ja hirmsad kuritööd, mis nad oma kaitseta riigialamate kallal on lorda jaatnud. Siis: Gessõna. Sultan Abdul Hamid — taatijanna poeg. Paabled — wangikojad. Sugulaste tagalijamine. Sultani kaja-elanikud. Sultani ebauskumised. Saaremis. Inglise wabritsemine palees. Wõitlus haremis. Armastusefool. Iga aasta uus naine. Armufeste muretsemine. Palee lõbustused. Salakoehtuste lugemine. Sultani road. Sultani kaitse. 60.000 nuuskurit. Wangikoda wabaduses. „Must kabinet“ ja tsensur. Põrgulik plaan. Werepulum palees. Aupakk petmise osawuse eest. Wene kaubamaja ja kojapagar. Pillamine ja ihjus. Kontursiwalitlus massiuoetu sultani asjus. Mutu wõlglane. Ilma peata. Pudas kaadikuid walit. Rihwitatud sekretär. Linuw riit. Enne ja nüüd jne.

Tallinna III laulupidu album 1910. a. Hind 25 kop. Siis: Gesti laulupidude ajalugu ja tegelaste pildid. Metsanurga mängutoor. Rättemäng. Ülewaade ja kõikide wiimase laulupidu tegelaste pildid.

See mälestus igaihele.

Wene ja Prantsusemaa wahelord. Ajaloolik kirjeldus nende riide wastastitšuse läbikäimise ja kottupuutumise kohta, 11. aastajajast meie ajani. Kirjutanud G. Brants. Piltidega. Hind 15 kop.

## II. Urstiteadus.

Kudas peab inimene hingama? Kirjutanud Dr. G. Boenelandt. Ropjuharrutused lõigile, kes terwed tahawad olla. Piltidega. Hind 30 kop.

Kes oma terwisest lugu peab, see ostku enesele ülemal nimetatud raamat ja nende ribade kirjutaja on selle üle kindel, et see Teile palju kasu saab tooma ja Teie terwist silmanähtawalt kosutama.

Imejõud taimedes. Suhatused, kudas neid leida ja tartwitada. Ad. W. Michaelis. Hind 80 kop.

Prof. Oslander, Dr. med. Zwierleini, Dr. med. Weili, prof. Winteri, prof. Uffelmanni, Rufas Schröfki, Bilgueri, ihuarst Rämpfi, prof. Hegewaldi, prof. Klempereri, prof. Altschuli, prof. Fijcheri, Gadenemanni, Mademacheri, Henningi, prof. Farringtoni, prof. Autencietški, prof. Wodi, prof. Culleni, Dr. Burnetti, Dr. Grofbergeri, prof. Du-



wad haigusest. Muud haigused. Onnetud juhtumised. Saigetatahuse eeltestamised. Raamatlus on üleüldise 256 tsefeisimat jagu, millede üleslugemiseks wämetaja ruum püüratud on.

Ei tahaks uskuda, et kirjasõnaja inimene omale jelle raamatu muuressemata jätab. Inimesel ei ole miadgi ülemat asja kui terwisehoitmine.

**Loopse suguelu.** Kirjutatud Dr. A. Moll. Bastewanemad ja lastewatajad ja üleüldise loil, kes lastega rohkem kokku puututwad, ärgu jätta seba raamatut läbi lugemata. Sellel kirjatööl on üleüldine kuulsus ja suur wäärtus.

**Sisus:** Siisjuhatuses ja ajaloolised tähendused. Suguwad. Sugutumme. Soo wahed lapsepõlwes. Tundemärgid. Ebaharilikud suguhingid. Rombedõpetus ja suguhäiguste tundemärgide äratundmine. Lapse suguelu tähtsus. Wägistamised. Suguline lastewatus. Raamatlus on 142 tsefeisimat ainet arutufel, mis lastewatuse juures esimese jargu tähtsuse om omandanud.

**Kopsutiifilus** ja selle wastu wõitlemise abinõud. Kirjutatud Dr. med. M. von Bezold, Tiisitufe wastu wõitlemise rahwuswahelise ühifufe kirjawahehoja linge. Hind 30 kop.

Selles raamatlus näitab Dr. von Bezold, kuidas tiifilus tekib ja kudas selle koleda haigufe wastu, mis nii palju tuhanded noori elust iga aasta te meie rahwa hulgast maamulda wiib, wõidelda.

Dr. von Bezold on laialt tutud ja lugupeetud sifemiste haiguste ja kopsutiifilufe arst Tallinnas. Wõidame kindlaste, et see raamat meie rahwale kogu saab tooma ja palju noori elust enneegse surma käest päästma.

**Waimutõõ terwishoid.** Opetus, kuidas waimuõudu larastada ja suurendada ja kuidas tsearamis head mälestust saada. Kirjutatud Dr. B. Pierri. Hind 50 kop. **Sisus:** Kohu, suuga hingamine, liigliha nina- ja kurkukoopas, näärmete paistetused jne. Kõrwahäigused. Influentisa järelnõu. Uneta oles. Peawalu. Onnetused. Wõhohi ja tubaka kähwitufused. Langetõbi. Alkohiline wäsitamine. Märwiline oles, närwide nõelus. Waimu tegetwufe riided ja nende arstimine. Märwilitud tähelepanemise-wõime riided ja nende arstimine. Mälestuse-wõime riided ja nende arstimine. Opetus waimuõudude suurendamiseks. Dr. Böhlmanni õpewiis mälestusewõime larastamiseks.

Selles raamatlus on täieste ära näidatud, kuidas meie oma meelepõdamise wõimet märkja suurendada wõime ja waimlise tidurufe tegeõde ära wõidame. Igale inimesele tantwiilil käsitraamat.

### III. Klufirjandus, jutud ja romanid.

**Ma talus.** Kirjutatud J. Wändmeis. Hind 80 kop.

**Sisulord:** Reheall. Kulmakipp. Laupäewa õhtul. Rafemahl. Suruuaial. Käiw õlu. Pühapäewa hommikul. Wainul. Rewade. Getnamaal. Teel. Järm. Saarel. Wibeiril. Sead teeb. Piiraja. Mii-fugune oeg. Enne ja näkk. Ürd. Kui walgus tuli.

Ma talus on meie ajakirjanduse poolt suure kiitufega wastu wõetud ja üleüldiselt üheks loige paremaks jutuhedokoguks tunnistatud, mis senini Eesti keeles on ilmunud. Jutud on loil meie külla elust wõetud ja labusjal rahwa keelel kirjutatud.

**Roheline autowobil.** Alipõnew jutustus Austria pealtma Wient ja Garmischis ja kooriklastest turidõdest. Kiitlufe tähtsufega paberite

wargusest jne. Sündmusterikas roman, nii et lugeja enne raamatut ääest ära ei saa panna kui läbi on loetud. Hind 1 rbl.

**Wahesaare Willem.** Ugupäraline jutt külaelust. Kirjutatud **Rait Metjanurk.** Wähe on meil algupäralisi juttusid, kus meie rahwa elu kirjeldatakse, jeda rohkem peaks kirjanduse-armastajate ringkond algupäralisi toodeid tähelepanema. Wahesaare Willem on huvitaw **hütu**tus. Siin kirjeldatakse, kuidas poeg isatalust täieste murtult wälja peab minema, peale selle kui ta löib oma jõe ja temise sinna oli matrus. Tema naise, Maali oja on weel kurnem. Raamat on 232 lehel. **paal.** Hind 60 kop.

**Wiitastusel.** Kirjutatud Jakob Mändmets. Hind 60 kop. **Sifu:** Söber. Puiestees ääres olew lambrike. Siniste filmadega poisskene. Illusion. Kewade laul. Gambawalu südames. Suwine wiitastus. Wampir. Kewolwer. Lumisel teel.

**Nowellid Põhjamaa kirjandusest.** Hind 60 kop. Walimud ja eestitanud **Ed. Wöölmann.** Kogu kuulsate Põhjamaa kirjanduse paremate juttusid saab selle raamatuga meie lugejale kättesaadawaks. Kena on neid lugeda — inimene saab ülendama tunde.

Paneb otse imestama, et põhjamaa pojad nii õrnad ja tundesideldad wõitwad olla, olgugi, et põhjamaa oma loobuse poolest täre ja armuta on. **Mere wangid.** Kirjutatud major Driant. Hind 65 kop. Jutt rõõgib kolebalt õnnetusest, mis weelaluse paadiga juhtus, kus inimesed sees oliwad, kes kuus päewa mere põhjas mööda saatsiwad. Prantsuse akademia kroonis jeda kirjatoõd kõrge auhinnaga ja jutt on kõigis haritud rahwaste teeltes ilmunud.

**Nahawahetajad.** Kuulsa Amerika kirjaniku Upton Sinclairi roman. Inglise keelest tõlkinud **S. Wögelmann.**

Upton Sinclairil on meisterlikult „Nahawahetajates“ Amerika suureilma inimeste kirjeldus lörda läinud.

Lugija leiab õige palju meile tundmata rahwa ja ilma kumbeid ja wiitsid, ja see kõik näitab, et elu igal pool oma rõõbastes liigub ja inimesed Amerikas tseste äridesse ära on uppunud.

Õgähel, kes Nahawahetajaid ei ole lugenud, soowitama jeda teha. Hind 60 kop.

**Lühikesed jutud.** Ilmber pannud **S. Leetberg.** Sifu: **Rakka Madis.** Tuld peab aegjaste kustutama. Pärandus. Lõll Jivan. Püü Jumal Sigust näeb, aga ta lohe ei näita. Mabi kindlus. Midagi. Märli Ann. Ise omale. Kuda kurwaim leiwatannika wälja lunastas. Hind 60 l.

**Kiwiine raamat.** Wangi päewaraamat. Kirjutatud **W. Bud.** Hind 20 kop. Wangikoja müüride wahel, kus kirjanil mitmesuguste poliitikaliste tahtlustuste pärast kinni istus, on kiwiine raamat kirjutatud.

**Willewälgud.** Kirjutatud **J. Strauch.** Kogu pikkelookest meie aja waimule ja seltskonnale lahkets tähelepanemiseks pühendatud. Sifu: **Politikalised päewatüsimused.** **Walitsus.** **Omawalitsus.** **Verwis.** **Kool.** **Kirik.** **Kattendid** **kooliõpetaja** **päewaraamatust.** **Kunst** ja **kirjandus.** **Seltielu.** **Kohus.** **Wastlapäewa unenägu.** **Lüdimata** **lohuskäija.** **Õnnetused** ja **kuritööd.** **Kuruteated.** **Willewälgudes** on peale 60 mitmesuguse loo ja tselloomutirjeluse, mis üleüübist huvitusti pakuwad. Hind 50 kop.

**1812. a.** **Õgawene uni.** Kirjutatud **S. Micaelis.** **Pilem** kirjeldus suurest Napoleoni sõjapäigust **Wenemaale.** Selles raamatus on palju huvitawat ajaloolist materjali, aga iseäranis raamatu lõpul olew **Napoleoni** kirjutatud kiri, **Lundeline** ja **juhtumisterikas kirjatoõ,** mis igale ajalooarmastajale wõime soowitada. Hind 70 kop.

**Winewiku wiitastusel.** Jutud **minewikust.** Hind 45 kop.

Kellel endise aja ja elu vastu huvitust on ja jutustusi armastavad, nendele soovitame „Minewiku wiirastusi“ lõbusaks ajaviiteks ja kergeks lugemiseks.

**Liibawist Eshushimant.** Wene Baltimere sõjalaewastiku sõidu kirjeldus Wene-Jaapani sõja ajal ja tema hõbe häwitamine jaapanlaste poolt Eshushima lahes. Need teated saatis laewachituse-meister Eugen Sigismundowitsch Polikowski, kes soomuslaewa „Suworowi“ peal sõja läks, oma abikaasale. Raamat on 176 lhl. paks ja iga leheküljel on huvitaw, nagu sõja ja reijitkirjeldused itka, kus iga samm peal midagi uudist sünnib. Siin näete nende kümnete tuhandate laewameeste waewatud warjusid, kelle hulgas ka meie rahwa poegi oli, mere sügawusesse wajuwat. Hind 50 kop.

**Mereroheline seinakate.** Edgar Franklini roman. Hind 40 kop. Kes ilusat kerget juttu ajaviiteks ja meelelahutuseks soovib, neile el wõi keegi midagi mõnusamat soovitada kui „Mereroheline seinakate.“

**Laganemine.** Kirjeldused Wene-Jaapani sõjast. G. Grastowi järele. Hind 80 kop.

Sõda, see on midagi hirmsat ja toorest. Seal tapab inimene inimest ahusse ja õiguse nimel, nagu meie juhid seda toonitawad. Rääkides raamat on wäga hästi kirjutatud, otseohene waim, mis raamatust walitseb, annabki temale kõrge wäärtuse.

Siin näidatakse ära, kui hoolimata ja ülekohutused suurend ülemad soldatite vastu olid ja kui oskamatad sõjaväe juhatamised. Minult soomapidud ja asjata suuruseltemised, sellega said nad hakkama. Teiselt poolt näeme õnnetut soldatit näljas ja halasti ja toledat põgenemist Jaapani wägede eest. Olse kole.

Tuhanded meie rahwa pojad puhkawad ka Mandshuria lagedikkudel.

Kes üleüldse sõja-raamatuid tahab lugeda, see ostku omale tingimata „Laganemine“.

**Saatanalapsed.** Eesti keelde G. Otsing. Hind 55 kop. Koola kirjanik Stanislaus Krzysheshewski kirjeldab selles toledat mässuaga, kus inimesed walmis on üksteist surma suhu tõulama, et oma wiha taljutada. Wastased põletawad üksteise warandust ja teewad kõik, mis aga meelde tuleb, et oma kättemaksimisehimu taljutada.

**Pimedus.** Kirjutatud Leonid Andrejew. Hind 20 kop. Kuulus Wene kirjanik S. Andrejew kujutab meile selles jutus hingepiina, mis wanetusesse sattunud tütarlaps läbi elab, kuigi ta ise oma õnnetusest aru ei saa. Siin puutume rewolutsionäride ja anarhistidega kokku, kuni politsei neid kõiki oma juurde korterisse wiib.

**Teise au kaitses.** G. von Hippeli roman. Hind 50 kop. Wähe on meil romanisid, mida soovitada wõib, ja nende wähede hulka peame ka tuntud Saksa kirjaniku von Hippeli oma arwama, mis lugeja peale head mõju awaldab.

**12 kirja.** Hind 50 kop. Illeilma kuulsa Wene kirjaniku Leo Tolstoi 12 juttu on sellesse raamatusse kokku lõidetud. Jututesed on arusaadawas ja kerges keeles kirjutatud. Soowida jääb, et igaüks, kes kirjanike peale raha wälja annab, ka Leo Tolstoi raamatuid ära ei unusta.

**Ben-Sur ehk Kolgata,** jutustus Kristuse ajast. Kolmas trükk. Hind enne 2 rbl., nüüd 1 rbl. 50 kop.

**Mailil (kättetajumise ümäsüüta õhwer).** Hind enne 2 rbl. 40 kop. Nüüd 2 rbl.

See põnew roman kujutab ühe krahwitütre elu, seda waenlased kättetajumise pärast ära rööwisid ja ühe südameunnistusega naise kättetajumise kätte lastawada andisid, kes temast inimesenõulise looma wõi-

mistama pidi. Küll oli „Maililisel“ rohkestes kannatada, küll oli temal suurte hädaohtudega mõiseldal. Tema rikkad wanemad otsisivad teda paarikümne aastat terwest Euroopast taga. Midagi ei puudunud neil õnnests, ainult nende laps! Aga just see puudus walmistas ema õrnale südamele suurt walu ja muret. Wiimats leidiswad nad tema elatänaitaja loomapuuri üles jne.

**Grahw Monte Kristo.** Hind enne 7 rbl., nüüd 5 rbl. Üks tähtsamatest ja põnewamatest romanidest, mis senini Eesti keeles on ilmunud. See kujutab meile peaaegu kõiki ilmajagusi, rahwaid ja nende kumbeid, algab sel ajal, kus Prantsusemaa ajaloos suuremata kangelane Napoleon Bonaparte pärast troonilt tõukamist Elba saarele tagasi tuli, kirjeldab ühe nooremehe ilmasüüta kannatamist „Suure Keisri“ pärast, tema pikka wangipõlwe, õnnelikku ärapäasmist, ja siis au ja hülguse tipule tõusmist. Sündmused on väga kenad ja ilusaste korraldatud. See jutustus on puhtajuline, õpetlik, lõbus ja kauline ajawiide, ühe sõnaga — A. Dumas'e jähandete jutustuste pärl!

**Laatjarus, tule välja!** Jutustus Kristuse ajast. 224 lehek., hind 50 kop. Waimulikkude juttude armastajatele mõime seda raamatut lugemiseks soovitada.

**Sewastopoli ümberpiiramine.** Hind 20 kop. Leo Tolstoi kirjeldab selles raamatus Krimmi sõjateitu ja iseäranis Sewastopoli kaotust. Ohwitserina tegevas sõjawäes teenides mõis ta kõik väga hästi tähele panna ja huvitawa raamatu kirjutada, mis lugejat otse kaasa tõmb.

**Uus Rain.** Ugupäraline jutustus kaugel minevikust. Kirjutanud Leopold Hansen. Hind 20 kop.

**„Meie Matsi“ naljajutt.** Kogu lõbusisuliselt lugemist. Siis: Abielu naljate ehituste pärast. Runased prillid. Luhta läinud katse. Kui ma esimest korda raudteel sõitsin. Käsi ja süda. Tegewad ja nõrgad. Surmatasjalased. Kandidadi kimbatus. Kardetaw ratasuisutee. Tõutus pudeli siine. Tuntud naljahanumas, Meie Mats, patub siin tõeste hulga lõbusisulisi looteid ja loobab, et lugijad temaga rahul on. Hind 30kop.

**Huvitawad reisulood.** Himmalaja tafka. Piltidega. Hind 25 kop. Sven Hedini reisirakeldused on laialt tuntud ja üleüldist lugupidamist mõitnud ning kõigis haritud rahwaste keeltes ilmunud.

Julgeme loota, et ka meie lugijad temaga rahule jääwad.

**Sihile.** Kirjutanud Leina Saar. Hind 1 rubla. Pikem kirjeldus igapäewasest elunähtusest. Sihile on üleüldist tähelepanemist leidnud ja ajakirjanduse poolt meheliselt karwustatud.

**Mait Metjanurk** pühkis rõemu pärast pisaraid kui „Tal. Teataja“ temale luba anti tuntud teed tallata „teisi maha teha.“

Sihile leidis üleüldiselt ka rahwa tähelepanemist ja on juba 2000 egz. ära trükitud ja iga päewaga kasvab nõudmine.

**Wandewennad.** Kirjutanud W. Uexküll. Hind 50 kop. Raufasuse rahwa elu jutustused ja näitab kohaliste elanikkude kumbeid ja wiisik ning kujutab Wene walitsuse asemikka kaugel Raufasuse mägede poegade maal.

Wandewennad on niimõrd kena ja ilus jutustus, et igaühel mõime soovitada.

**Elu Tsaari eest.** Ajaloolik jutustus. Kirjutanud L. Kuusik. Hind 1 rubla. Siis: Tsa ja üliar. Uglitsi weretöö. Kawalus walitseb maad. Kätematmine ligineb. Kelm troonil. Runingate puudust ei ole. Tšomaa ja usu eest. Jällenägemine. Tsaari walimine. Waritsejad ja

warjajad jne. Kes Wenemaa segasid aegu tahab tundma õppida, sellele wõime Elu Tsaari eest mõnufats lugemiseks soowitada.

## V. Kooli- ja õperaamatud.

**Keemiakool.** Esimene sisesejuhatus keemiasse kõikidele. B. Ostwald, Leipzig'i ülikooli keemia professor. Esimene üleüldine jagu 46 joonis-  
tusega ja Nobeli auhinnaga kroonitud. Hind 1 rubla. Sisju: Ained  
Omadused. Ained ja segud. Sulatised. Sulatamine ja hangumine.  
Kuramine ja keemia. Mõetumine. Gritaal. Kehade olefu kujud. Põle-  
mine. Happit. Ühijused ja koosseiswad jaod. Elemendid. Kerged me-  
tallid. Rasked metallid. Weel happikust. Wesinik. Rauufu w gaas. Wesi.  
Nää. Weeaur. Vämmastit. Oht. Kõndlus ja kartwapealus. Schulaiene-  
mine soojusest. Wesi õhus. Süsinik. Sööksid. Päikene.

Laste priilid III ehk Tee teadusele. 63. Inglisekeelse wäljaande jä-  
rele L. Kuusik. Hind 50 kop. See raamat ei ole ainult lastele tarwi-  
lit, waid ka habemega lapsed wõiwad selle seest palju tarkust leida.  
Umbes 1000 mitmesugust lastust iga päew elus ettetulewate asjade  
üle leiab lugeja sellest raamatust.

Kui meie jeda tähele paneme, et Inglis keeles juba 63 trüffi on il-  
munud, siis wõime umbtaudu selle raamatu wäärtusest aru saada.

**Esperantu lugemiseb.** Kirjutatud J. Rosenbergi. Hind 30 kop.  
Soowitaw igaüks, kes jeda keelt tahab põhjalikult tundma õppida.

**Jiisita algusõpetus.** Kõrskuseatub Wublikow-Goldenbergi ja Wast-  
nini jiisita-õperaamatute järele. Piltidega. Hind 50 kop.

Ujalehtedes wäga kiidatud ja koolidele, iseõppimiseks ning luge-  
miseks soowitatud raamat.

**Teaduslik tasku sõnaraamat.** 2150 teaduslikst sõna, kõnekäändu,  
tarkade meeste ütelist, lentsõnu jne. Tarwilik käsiraamat igale edasi-  
püüdajale inimesele. Hind 130 kop.

**Wäite aabits.** Kirjutatud kooliõp. L. Kuusik. 100 selgitawa pil-  
diga. Raamatufene on heal paberil ja selge kirjaga trükitud ja oma  
wälimuse poolest on ta seniini ilmunud Gestikeelsest aabitsatest kõige  
rutemalt üleüldist tähelepanemist leidnud. Oma terge õpetiisi tõttu  
on ta lastele wäga soowitaw ja meie paneme lastewanematele südame  
peale: osike oma lastele L. Kuusiku kirjutatud Wäite aabits, sest ainult  
selle seest õpib laps määngides lugema ja kirjutama. Hind 10 kop.

**Abits-iseõpetaja.** Kirjutatud L. Kuusik 170 pildiga, Hind 10-  
was kõites 20 kop.

Lühikese aja ja ilma waewata õpib laps Abits-iseõpetajast  
lugema ja kirjutama. Mitme aastase hoolja töö järele on laialt tun-  
tud koolimees L. Kuusik selle raamatufese kirjutatud, et sellega laste  
õppimise himu suurendada ja waewa wähenada. Saagu meie lapsed  
sellest raamatust palju kasu ja head.

## VI. Kirik ja usuelu.

**Suma ja kirik.** Kirjutatud Dr. A. Strecker. Hind 20 kop. Sisju:  
Almutuse usk. Mõistuse usk. Edenemise aade. Olewiku kirik. Eule-  
wiku kirik.

**Jeesuse kummaridajad.** Kirjutatud W. von Schuehen. Hind 10 kop.  
Selles raamatus kujutatakse kõigi aegade Jeesuse kummaridajaid, apost-  
lite ajast kuni meie aja kõige moosamate kummaridajateni.



**Kristuse imetead.** Teaduslike arvustuse valgustuses kirjutatud E. Strauss. Hind 40 kop.

Sisu: Sisesejuhatuseks. Pimedate, jalutute, pidalitõbiste, kurtide ja kurjast waimust waematute terwestegemine. Tahtmata terwest-

tegemine. Saatjaruse ülesäratamine. Imetead mere peal. Rahwa toitmise imetegu. Bee wiinaks muutmine. Krafuitwamud wiigipuu.

**Kari ja karjased.** Järelnõtkemiseks meie waimulikfudele. Kirjutatud J. Järw. Hind 10 kop.

**Kas teadus wõi usk?** Kirjutatud Dr. A. Taiber. Hind 20 kop. Rahe sõbra elawad waielused usu ja teaduse üle. Mõlemad waidlejad on kõrgema hariduse saanud ja ütlewad omad mõtted ja waated selgeste ja arusaadawalt wälja.

**Piibel ja kõlblus.** Piibel ja teadus. Kirjutatud professor P. J. Rowalewski. Wenetseelse üheteistkümnenda triiki järele. Hind 30 kop. Ülenitrükiwalitsus andis professor R. pühaduse ja Jumala teotamise pärast kohtupalati prokurööri kätte. 20 märtsil 1907. a. mõistis kohtupalat professor P. Rowalewski priiks ja raamatu wabaks. Soowitame seda raamatut kui tublit teaduslikku tööd kirjanduse-sõpradele.

**Wana ja uus usk.** David Strauss'i ufutunnistus. Hind 50 kop. Sisu: 1. Kas meie weel kristlased oleme? See peatükk jaguneb 32 osasse. 2. Kas meil weel usku on? 3. Kudas peame oma elu seadma? Raamatus on illeilbse 90 wähemat peatükki, nii et isjst arusaamine lugejale wäga hõlbus on.

**Tõsine ristiusk.** Kirjutatud professor R. Seeberg. Hind 20 kop. Raamat kirjeldab ilmawaate küsimusi ja on igale inimejele tarwis läbi lugeda, kes ristiusu woolubega ja ilmawaadetega ennast tahab tutwustada, ja see on iga inimese lohus, et aegafid ja woolufid tähele paneks, muudu wõib ta tergeste teiste jalgealusets jääda.

**Kristus meie päewil.** Kirjutatud Walter Glasfen. Hind 20 kop. Aena kirjatöö. Temas fujutatakse Kristust, misjugune ta siis oleks, kui tänapäewil elaks. Kirjanik leiab, et ka meie päewil Kristus elab ja liigub ja waematutele ja koormatutele oma troosti patub. Lühanded rippuwad ka meie päewil õiguse- ja rõemusõnumi kuulutamise pärast wõllas.

**Kurat.** Mjalooline ülewaade kuradi tekkimise, elu ja tegewuse kohta. Hind 30 kop. Sisu: Sisesejuhatus. Pead ja pahad waimud. Moosese õpetus ja kurat. Kurjad waimud prohwetite õpetuses. Kuradi armulood ja tema lapsed. Kuradiga tehtud lepingud. Raufumisesuse õpetuses. Kurat Jeesuse järeltkulijate juures. Kurat kui imetadgew olewus. Kuradi isik. Kuradite arw, teenistusejargud ja nende isemised korraldused. Kuradite omadused, teadmised ja mõim. Kurat kui kuufaja. Kuradi wigurid ja wägitiikid. Kurat kui waenlane. Kuradi armulood ja tema lapsed. Kuradiga tehtud lepingud. Raufumises ja nõidumises. Nõiaproffesid. Põrgu. Elu põrgus. Mõitlemised kuradiga. Maeruwäärilised ja aujad kuradid. Kuradi ots.

**Meie aja inimene.** Kirjutatud B. Carneri. Hind 40 kop. — Kas meie aja inimese elu ja olu tundma tahab õppida, see ei jäta seda raamatut mitte õfmatata.

## VII. Laste raamatud.

Wanemad, tehke oma lastele rõemu ja õfite neile armastat õpwiitets ja lõbustufets allpool järgnewad raamatud:

**Mäewaim.** Nümmes lõbusat lugu lastele heast mäewaimust, kes lapsi armastab ja neile head teeb. Piltidega kaunistatud. Saksa keeles on see raamat õige laialt tuntud ja teda peetakse üheks paremaks raamatuks lastefirjanduses. Hind on kõwas köites 30 kop.

**Sadto ja Bustajew.** Piltidega kaunistatud muinaslugu lastele. Hind 15 kop. Sadto on kuulnud kaubaisand ja Bustajew tugev rammumees. Mõlemad juurustavad, üks oma rikkusega, teine oma rammuga, aga mõlemad saavad elus tunda, et hoopeline halpide asi on. Võislik inimene peab ikka seda mees, et kõik on kadu ja tühi asi. Lastele on see raamat üliõpetlik ja tema õnnestaw mõju jääb lapse helleloomu peale ülendama ja tasandama tundumiseks.

**Tuule-tükk.** Gesticistatud Wene muinaslugu lastele. Piltidega. Hind kõwas köites 30 kop.

Raugetel lageda taewa all, metsade ja mägede, merede ja järvede taga oli kaunis külastene, külas elas wanakene oma kolme pojaga; tegid tööd kõik hoolega. Wanem poeg see oli tark, teine ta polnud nõrk, aga väike Jaanikene oli päris lollike.

Nii hakkab meie lugu peale. Jutt on tenas, kerges ja lastele arusaadawas keeles kirjutatud.

**Isand Kuterpalli naljakas reisilugu.** Gesticistatud luule-jutt lastele. Kulga piltidega. Hind kõwas köites 20 kop. Jutus on 11 lugu:

1. Tiplaste saar. 2. Kuninga juures. 3. Kuterpalli kuulud tark. 4. Kuterpalli merewäe ülemaks. 5. Kuterpalli pidusöök. 6. Kuterpalli lahud Tiplaste saarelt. 7. Mürakate maal. 8. Mürakaste lõuna. 9. Kuterpalli — nuff. 10. Kuterpalli kuninga juures. 11. Poju tagasi tulek.

Oma äranägemise järele wõin ütelda, et isand Kuterpalli lugu lapsi väga huvitab. Lapsed on uudishimulikud nagu Kuterpalli isand, kes maad ja merd tahtis läbi reisida. Suureilma merel, kus toledad tuuled puhuvad, läks meie reisumehe laew huffa ja ta olets peaaegu ära uppunud. Onnests pääjis ta Tiplaste saarele ja nüüd hakkab see päris nali. Pärast seda, kui Tiplaste juures kõik pidud ja pillerkaarid peetud, tuleb meie reisumees Mürakate maale. Siin ei olnud mehele enam nalja.

Raamat on laialt tuntud koolimehe L. Kuusiku kirjutatud ja aja-irjanduse poolt soojalt soowitatud.

**Kits ja hunt.** Muinasjutt lastele. Piltidega. Hind 10 kop. Spet-rit looke, kudas petise eest peab hoidma ja wanemate sõna kuulma, kui nad lapsi hea poole juhitavad. Hunt oli tähele pannud, et kits oma nelja tallesejega metsamajateses elab. Aga kudas titjetalleseji kätte saada, mõtleb ülesõhtune ja tige hunt. Wiimaks lähed temal torba kätte talle nähta pista. See peaseb jälle hundi kõhuft wälja. Jutufes on 8 näitlikku pilti, mis lastele loo arusaadawaks ja meeldivaks teewad.

**Reina konnaneitsi.** Gesticistatud Wene muinasjutt lastele. Piltidega. Hind 15 kop.

Lugu on kolmest kuningapojast ja nende imelikkudest juhtumistest kirjutatud. Triit on selge ja paber ilus.

**Lumivalge luigele.** Tsaar Sultan ja wüstr Gwidon. N. S. Busch-kin järele eestistanud L. Kuusik. Muinasjutt lastele. 14 pilbiga. Hind kõwas köites 20 kop.

Tuntud osawusega on L. Kuusik tähtsa Wene muinasloo meie lastele armjaks ja arusaadavaks teinud, loodan, et ta hea mõju sellest kirjatoöst laste meeli märtsja saab ülendama.

## VIII. Luuletused, näitemängud.

**Õnnepoovi-luuletuste Album.** Paremate Eesti luuletajate lo-  
lud. Hind 40 kop., ühes kuldtoites 80 kop., postiga 7 kop. Tallim.

Album sisaldab sünnipäeva-õnnepooviid emale, isale, õele, wena-  
nale, tütrele, pojale, sõbrannale, sõbrale, mõrsjale, peiuile, ristitü-  
rele, ristipojale, kooliõpetajale, wanapiigale, wanapoisile saatmiseks,  
sihlusapäewaks, pulmabets, hõbepulmabets, kuldpulmabets, uueksaas-  
taks, ülestõusmise-pühadeks, nelipühiks, jõuluks, ametitehtwusepäewaks,  
mõnesugusid soowiid ja terwitusi: warrudeks, lahtumatele koolitwen-  
badele, nekrutile, uueks ettewõtteks, päewapildi alla, tähtsaks tunniks,  
lilledega kaasaatmiseks, armastufeterwitusi, albumisalmisi jne. Koo-  
mat on toredaste trükitud ja tõlbad iseäranis kingituseks.

„A ja A“. Ühewaatusline naljamäng. Hind ühes ettefande ku-  
baga 40 kop.

**Gma. J. Mändmets.** Purbmäng neljas waatuses. Hind 50 kop.  
Esimine ja wiimane pidu. Dramatiline etüde ühes waatuses.  
Hind 2 kop.

**Mumendal ja Radelberg. Hans Häbawares.** Naljamäng 3 wa-  
tuses. Hind 50 kop.

**Suudelpäew.** Anton Tšehowi naljamäng ühes waatuses. Hind  
25 kop.

**Rüüaline.** Ühewaatusline naljamäng. Pariisis üle 200 korra ette  
kantud. Hind 25 kop.

**Naljamanda korra peal.** Nali 2 waatuses. Hind 40 kop.

**L. Põhhyshewski. Lumi.** Naljajärguline draama. Hind 60 kop.

**Meie Maasi pilke- ja naljalaulud.** Hind 20 kop. Ainukene laulij,  
mille esimene trükk, 8000 ek. Iste aastaga ära müüdi. Teine trükk  
on wäljastel põhjustel märksa kõrbitud, aga siiski on seal weel mõni-  
teetera alles jäänud, mida pidudel võib ette tunda.

**Pakikandja nr. 12.** Naljamäng 2 waatuses, Hind 40 kop.

**Teatri laulud, kogunud ja kirjutanud Aleks. Trilljärw, Tallinna**  
Eesti teatri näitleja. Hind 70 kop. Mitmesugused monoloogid, melodekka-  
matsioonid, soolo- ja naljalaulud Eesti teatris mängivatest operetidest,  
isoomufulustest, ja naljalad ettefandeb. Kohase pidudel ja pers-  
onna-õhtudel ettefandmiseks.

**Maat Metsanurk. Uues korteris.** Naljamäng ühes waatuses. Hind  
25 kop.

## IX. Nooresoo ja ajaloo kirjawara.

**Zoomade elu.** Kirjutanud Konradmiral R. von Berner, G. Verber,  
professor Escherich ja R. P. von Winkler. Piltidega. Hind 15 kop.

Mitmesugused tõbusad lood mets- ja koduloomade eluwiisidest, mis  
ülemal nimetatud herrad isiklikult on tähele pannud ja kirjutanud.  
Mitte ainult noortele waid ka wanadele on nad lenad ja sünsad ku-  
geda.

**Metsawahit Tõhl.** Kirjutanud Jakob Fren. Piltidega. Hind 12 k.  
Jutusius on sellest ajast kui Napoleon I omale Saksamaal sõjawäge  
Wenemaa wastu ogus. Sellel ajal pidi iga sugufond teatama oia  
mehi sõjawäljale saatma. Nagu igal ajal, nii ka sellel korral, lahus  
külawalitsus niisugustest lahti jaada kes kudagi tema wiha alla sa-  
tus. Nii saadeti üks waeste laste eestkostja sõjatulde ja peasis oma  
wäitese, endise kaitsealuse läbi. Wäga lena ja tundlik jutustus.

**I Sfamaa sõda. Sõjapäät Wenemaal 1812. a. Põljude lahingute ja sõjategelaste piltidega. Hind 15 kop.**

**Sfamaa sõda II. Wangipõlv Wenemaal 1812—1814. (Wana sõjakohe erapooletu jutustus). See raamat on väga huvitav ja näitab tundes jell ajal wangidega ümber käibi. Hind 12 kop.**

**Rahejalgne. Kirjutatud Karl Gwald. Hind 15 kop. Kena jutustus alg-aja inimese ja loomade wahekorraft.**

**Sisu:** Mis arwastivad wanad loomad inimesest kui nad teda eestest lorda nägivad. Raps. Wert. Neg jõuab edasi. Wõitluses loomade wastu. Nuimene-rahejalgne karjakaswatajana. Nuimene-rahejalgne rändab. Rahejalgne külib. Rahejalgne maitseb elu mõnust. Metsloomad peawad nõu, kudas rahejalgset ära hütata. Löwi wõitleb inimesega ja langeb.

**Metsloomad. Piltidega. Kirjutatud C. Hagenbeck. Hind 15 kop.**

**Sisu:** Minasarwit. Zehobune. Profodillid. Kaelfirjakad. Madude lood. Teaduslikud, kenad ja ühklasi väga huvitawad.

## X. Mitmesuguse sifuga õpetlikud ja teaduslikud raamatud.

**G. Lurich, kuulsam jõumees, maailma esimaadleja, tema auwõhabe wargus ja sõit Amerikasfe.**

**Raamat on üsral paberil trükitud ja põljude piltidega kaunistatud. Sõus mälestuse raamatutene meie noortemeeestele ja G. Lurichl austajatele. Hind 20 kop.**

**Alg-aja inimene. Wilt. Bölsche. Piltidega. Hind 50 kop. Terwe sõda W. Bölsche raamatuid on Eesti keeles ilmunud ja waimustisega wastu wõetud. Ra käesolew raamat on seda wäärt, et iga teaduse harruline ta mitu korda läbi loeks.**

**Oma kauaageste raste uurimise wiljana atwaldab loodusuurija ja algaja teadusemees oma arwamist alg-aja inimese kohta ja tõendab kelmusi tõeasjade ja wanast ajast järele jäänud leidustega.**

**Algusest lõpuni on raamat „Alg-aja inimene“ huvitawat materjali täis ja kergel keelil kirjutatud nii, et igale ühele arusaadaw ja meeldiv on.**

**Üleüldine kulturalugu. Ühiteses ja arusaadawas loogu wõttes waldab ülemal nimetatud raamat: Sisu: Sissejuhatus. Keel ja kirj. Loidu ja maisained. Riided. Ege. Loidumuretsimine. Näsitöö. Raubandus. Maja. Lühikäimise abindub. Postiolud. Telegraf. Perakond. Riik. Kunst. Muusik. Kirjandus. Hind 20 kop.**

**Ühistegemus. Tarwitajate ühifused. Hind 15 kop. Sisu: Eugejatele. Ühistegemuse mõiste. Tarwitajate ühifuste asutajad. Tarwitajate ühifuste kapital. Seade ja täietaaluliste kaupade müümine. Põhja raha eest müümine. Põhja kaju jagamine. Rahwaline omawalitus. Reflorradused. Tarwitajate ühifuste kaju. Tarwitajate ühifuste tulewik jne.**

**Ühistöö I. Loimetanud A. Ganko. Hind 25 kop. Sisu: Põllumajandusline tegemus Daanimaal. Soomemaa kõigesuurem tarwitajate ühifus. Ühistegemusline liikumine Wenemaal. Ühe tarwitajate ühifuse laekäit.**

**Agarküsimus Sirkmaal. Ühite ajalooline ülewaade R. Rautsky ja teiste järele. Hind 40 kop.**

**Põllumajandusline küsimus Sirkmaal on umbes niisamafugused wõttes olulorras kui meil Baltimaal, jellepärast on ülemal tähend**



line lord tulemata. Jga peatüff selles raamatus on omaette õpetus, mille täitmine tahtejõudu nõuab.

Inglise keeles on seda raamatut mitusada tuhat eksemplari läbi-see aja jooksul ära müüdud, ja kui seda tähele paneme, et inglase tervele ilmale oma edasijõudnuises eeskujuts on, siis saame umb-kaudu selle raamatu tahtjusest aru.

Raha on see nõid, mis imetegusid teeb. Ilma warata olete Teie ori, ilma warata olete see, teda igauks tõutab. „Raha paneb kõil rat-tad käima,“ ütleb wanafõna; mis siis muud, kui loguge raha, et ise-seiswaks saada. Urge kuulake neid, kes manitseda armastawad, et mitte wara ei lojutata, mis tuli ja rooste rikkutwad ja waras wa-rastab. Kui warafõgumine patutegu oleks, ei ihaldaks siis manit-sejad ise mõisajid ja ei unistataks paisunud rahapungadest.

Elu on mõilkus ja willets on inimene, kes selleks omale abinõusid ei muretse.

Ma olen kindel, et igauks, kes seda kuulutust loeb, ta omale üle-malnimetatud raamatu ostab.

Peatükid jagunewad 110 osasse, nii et mõimata on selles piiratud ruumis täielikku sisu üles lugeda. Raamat on niitõrt tähelepane-mist leidnud, et esimene trükk, 2000 ek., ühe aasta jooksul ära müüdi.

Hüpnootismus. Tegelikud juhatused ja õpetused, tudas kunstunesse suigutada. Kõige parem, lühem ja lergem õpetwiis. Hind 30 lop.

Sisu: Geofõna. Mis on hüpnos. Mida peab hüpnoliseerija teadma ja filmas pidama? Keda mõib kunstunesse panna ja kes on selleks wastuwõilik? Hüpnoliseerimise wiisid. Täielik kunstunesse suigutamise kurjus mües osas.

Solbarismus (ühistunne). Inimesesoo loomulik peasetee. Kirju-tanud Rudolf Diefel. Eestiastanud cand. jur. R. Päts. Eestiastaa Rahwahariduseseltsti Kirjanduse-õjakonna toimetused nr. 8. Hind 60 lop.

Raamat on seda wäärt, et iga inimene, seda ühistunne, jõud mis meid tugewaks teeb, tema läbi loeks.

**Suremine.** Kirjutanud professor Nothnagel. Hind 35 lop.

Kõige suurem inimesesoo waenlane on surm, ja kui nüüd profes-sor Nothnagel meile tema ilmunise ja tegeiwuse üle täielist pilti po-tub, siis peaks arvama, et ühtegi inimest ei ole, kes teada ei tahaks, millest surm — suremine inimese ihusse tekib.

Uus kõmbeõpetus. Kirjutanud professor Anton Wenger. Hind 40 lop. Sisu: Kõlbline waim. Kõlbline aime. Riigiford ja seadused. Kiril. Waenuolude muutmine. Südametunnistus. Ühistondade ja üll-kute kõlblus. Loomad. Rahmatõud ja rahwad. Riik ja kiril. Geifu-jed ja elututsjed. Grafonnad. Üleminekl üllfikute kõlblusele. Tahtmine ja tegemine. Üllfikute kõlbluste olu. Kohustest laste wastu. Eigemese armastamine. Wale. Walewanne. Ahmus. Sugulik puhtus. Kõrkus. Kristiustu kõmbeõpetus. Kanti kõmbeõpetus. Gauatagune elu. Nietsche kõmbeõpetus. Kõlblise eluõkra parandamisest üleüldse. Rahwaharidus. Juhtiva mõimu rahwa tätte andmine jne.

Mõilkus inimese ja looma wahel. Kirjutanud professor Dr. Karl Gastein. Hulga piltidega. Hind 40 lop. Sisu: Sisjehutus. 1. Ra-jae ja jahimees loomade wastu mõitlemas. 2. Kõllumehe mõilkus tema waenlase wastu. 4. Metsapidaaja mõilkus kahjulikkude loomade wastu. 5. Kalamehe ja kalakaswataja mõilkus tema waenlaste wastu. 6. Mõilkus parasitide (jõõdikute) wastu. 7. Inimene kibro-tiste loomade wastu mõitlemas. 8. Mis on waja, et inimene mõilkas jaks? 9. Misjuguised abinõud on loomadel enefe kaitseks? 10. Mis-

sugust abi annab loodus inimesele loomade vastu võitlemiseks? 11. Võitlus ja võitluse tagajärjed. Need ülemaal äratähendatud 11 peatükki jagunevad oma tora paljudeks osadeks, nii et raamat igale lugejatele arusaadav ja kasulik on.

**Hädaohhtituid elu-aastad.** Ihe naisterahwa pääwaraamat ja kirjad. Kirjutanud Karin Michaelis. Hind 50 kop.

„Hädaohhtituid elu-aastad“, on terwe ilma üleiõidist tähelepäramist leidnud ja ajakirjanduse poolt kiiduwaldustega wastuwõetud.

**Ena ja laps.** Kirjutanud Ellen Key. Hind 20 kop. Rahjaks ei ole meie Gesti emadel küllalt selge, kudas last elutundjats ja kasulitult seltskonnaliikmeks kaswatada. Kerge ei ole ena ülesanne. Last kaswatades võib ena hiiglasilla ehitajaga wõrrelda, kes turistikust suurt silda üle ehitab, kuna ena last kaswatades olewitu ja tulewitu elu turistikutu wahet oma lapse waral peab ühendama, et inimesejugu olse ebasi wõiks astuda.

Gesti emad, ma arwan, et teie hulgas mõnigi leidub, kes raamatust „Ena ja laps“ mõnegi foota sõna leiab, mis teile, lastele ja terwele inimesejupole õnnistuseks tuleb.

**Ras elu wõi surm.** Kirjutanud J. Färm. Hind 20 kop. Rões-olew raamat käitab küsimust, mis mõni aeg tagasi ajakirjanduses kõne all oli, et Gesti rahwas peatjelt wälja sureb. Kes ennast rahwa kaduwuse põhjustega tahab tutiwustada, peaks selle raamatu tingimata läbi lugema.

**Rogukondlise omawalitluse ülesanded.** Raamatus on 852 lehekülge. Hind 1 rubla. Ma ei leia tõeste sõnu, millega seda ülitähtsat raamatut wõiksin footwitada. Raamatu kirjutaja, Sakjamaa majanduse-teadlane A. Damajste on Gestickeelse tõltele, mis cand. jur. K. Päts tegi, järgmised read footwituseks kirjutanud. „Müüd ülmus see raamat selle rahwa keeles, kes nii suure wisadusega ka kõige rastematel aegadel oma rahwusliht iseolemist on kaitsnud ja sellega kõige parema tunnisluse andnud, et ta oma wäikluse peale waatamata, eluwõimuliste rahwaste liigist on, keda kindel tulewik ootab. Wahwustagu neid uwenduste mõtte, mis selles kirjatöös minu tõfise ja kaua aastaid wälstanud töowiljana tõku on wõetud, ka Gesti rahwa seas leiduwaid poolchoidjaid aujale tõõle ja olgu nad terwele rahwale õnnistuseks.“ Ajalehed on mitmel korral seda raamatut tungilwast footwitanud ja meie tegeleastele südame peale pannud, et nad seda raamatut kui tarwilikku käfiraamatut tähele paneks. Tema sifu on wäga laiadane, nii et seda siin wõimata on kõik üles lugeda. Soowijale jaadame täielikku sifurijelduse.

Argu siis jäägu „Rogukondlise omawalitluse ülesanded“ meie tegeleastele mitte waeraks ja nende täideseatmise tagajärgede õnnistuse meie rahwale tulemata.

**Rudas ma 500.000.000 rubla teenisin.** Amerika miljaridari John. Rodefelleri mälestused. Hind 60 kop.

Wähe on ilma inimesi, kes oma eluajal nii palju warandust on jõudnud tõku kuhjata. Mehest, kes 500.000.000 rubla ütleb teeninud olewat, ja seda ta ka on, wõime palju õppida. — Gstiks näitab see nagu uskumata asi olewat, aga kui raamatu läbi loeme, siis näeme, et John. Rodefeller seda tõeste on teeninud.

Sijust olgu nimetatud: Kunnst sisse wõtka. Njamaja. Tõõle haffamine. Esmene laen. Eartwis põhjusemõtteft kindlaste finni hoida. Rümme profsenti. Rudas ma raha korjasin. Wäljamaa turud. Tulefinnituse plaanid. Tõõstuse kaswamine. Meie asjaajamise wiis. Tulewitu waatepiirid. Asjaajaja inimene Amerikas. Alati on tartwis

laubandusetaaduse järele talitada. Praktika, mis hädagaugust välja viib. Truu sõber. Nõm tõdamineku üle. Sõpruse väärtus. Punn anda. Seategevuse viisid jne.

**Maailma rahvad.** Glavate rahvaste eluviiside, kommete, pruugide ja pidustuste kirjeldus. Rahvade piltidega. Hind 1 rubla. Dr. Kurt Lampert'i järele Joh. W. Westi.

Kenat raamat maailma rahvaste üle, mille jarnast Eesti keeles enne ei ole olnud.

**Mis on naisterahvale lubatud, kui ta armastab?** Kirjutanud Päitje Sturmfels. Hind 50 kop. Sisu: Mis on naisterahvale lubatud, kui ta armastab. „Kaiselit“ kasvatus. „Klikahtu“ neiu ja noor neiu. Rõrgutamise ja keelepeksmine. Säbelitlus ja lihahimu. Rõmbed ja pruugid ja naisterahva õigufeta olek. Prundipõlv. Mielu. Naiste nõuded. Ballastid naisterahvad. Naistühimine ja naisõigustlane. Naisterahva süü ja aateline õigus. Meesterahva igatusest ja naistühimesest. Kudas walub naisterahvas tänapäev. Tema eelarvamised ja tema teadmised. Kudas ta ennast löidab ja lahutab. Kudas ta tseennast tunneb. Jõllitu s. Suur küsinus. Tee. Naisterahva wallimine. Naisterahva elutuse. Sugude wahelord. Armastus ja abielu. Naisterahva õigus. Tegelit läbiwiimine jne.

Raamat on kinnises ümbritus. Esimese kuu jooksul osteti 2000 effemplari ära. Saaja keeles on lühiteje aja jooksul 20 trütki ära müüdud.

## X. Maafera ja taewalaotus.

**Tähtede-ilm.** Teadusline kirjeldus taewatähtedest ja maailma ehitusest, piltidega. Prof. Dr. G. J. Klein'i järele J. W. Westi. Hind 30 l.

Sisu: Sisesejuhatus. Kinnistähete heledus ja hulk. Muutlikud ja uued tähed. Kinnistähete taugused. Tähtede omaliikumised. Reftähed. Tähtede sajarad. Udukogud ilmaruumis. Dimutee. Löpp.

Elu maa ja taewatehade peal ja tema loomuline löpp. Prof. W. Meher. Hind 45 kop. Sisu: Elujõu tafataal maafera peal. Päitese wilertaar. Elu päitesehiirte wäljatwoolamise mõju all. Merepõhja elusaladus. Mis on elu? Kudas tekkib elu maa peale? Kas on elu ta teiste taewatehade peal olemas. Elu ärapestmine wiimafel päcwal. Esialgse aja soojuse wahelord. Päitese soojus. Kudas planeetide peal elu külmuse pärast tekiwa surma wastu laitsetakse. Maailmade uueste fündimine.

**Spektilub ja teaduslikud rahwaraamatud.** Kirjutanud W. Sunkewitsch. Rahvade piltidega. Hind 50 kop.

Esimene raamat. Lõuduse häwitawad jõud ja tema imed. Sisu: Samum ja tuulispast. Das. Westipüks. Westipüks merel. Mis on tuulispast. Lõrm. Suur Barbadosi tšillon. Lõuduse „imed“. Meri hiilgab. Ohufujutusel (kata morgana). „Jmelit“ hiilgus. Wirralised. Sisu on rahvade piltidega ärafeletatud.

**Taewalaotus ja täewatähed.** Hind üsiftult 20 kop. Sisu: Sisesejuhatusel. Taewa ajalugu. Hiilgaw walgujeandja päitene. Jga weseid rändajad. Päitese perekonna hiilgased. Tähtede tessel. Sabaga tähed. Maailma ots.

Selles raamatus on tenad pildid, mis lugemist märkja tegeandawad.

**Taiga ja tundra.** Hind üsiftult 20 kop. Sisu: Siberi metsad. Kõljad loomad. Jäpõidamine taigas. Kõlmad lõrbed. Põhjapõder ja



Lammashärg. Samojedid. Eskimod. Palju humitawaid piltisid põhjamaalt.

Tuntud ja tundmata maailmad. Sind 50 kop. Viisa: Pilt otstufesse. Maatera kui maailma keskpunkt. Ka tähed tekivad ja kaovad. Tähed ruttavad suure kiirusega läbi maailma ruumi. Maatera väljus. Kuu, päikese ja planetide laugus. Maabri päikene. Valguse aastad. Linnutee. Linnutee tagune. Otsatus üleval ja all. Kiivid, mis taevast maha kukuvad. Längenud tähed. Meteor-kiivide sadu. Tähekillud ja tulekuulid. Meteoride kiirus ja nende kõrgus walgatamise filmapilgul. Suured tähesajud. Si ometid ja hirm nende eest. Hirm selle eest, et maatera komeidiga kokku põrtab. Kometide arw on väga suur. Kometide kokkusead ja saba jündimine. Galley komet. Maa kokkusaamine kometidega nende teedel. Meie kodumaa ilmaruumis. Meie maatera maailmaruumis laugelt waadates. Päike ja tähed rändawat tähte. L aewas on miljardid päikese süsteemid ja maatera sid. Päikene. Päikese kõige nooremad lapsed. Teine maatera. Maatera kui täht. Kuu. Mis kuu jutustab. Kuu mäed. Kuu on furnud maailm. Mida näeme meie kuu peal. Maailma rufud päikese riigi peal. Tähtede elulugu ja palju muud. „Tuntud ja tundmata maailmad“ jutustawad meile palju uubist. Kes oma teadmist soovib laiendada, see leiab siit mõndagi.

## XI. Majapidamine.

**Geskujulit kolaraamat.** Kirjutanud Dr. med. Hindhede. Terwislijed, odawad ja maitsewad jõgid. Täielik pööre meie toitmisewiisid. Sind köidetult 80 kop.

Toiduküsimus on meil suuremal osal peretondadel üheks tähtsaimaks küsimuseks. Juba tänapäew on suuremal hulgal rahwal ränk peatoidust muretseada, ja suuremalt osalt jatkub töö eest saadud rahast ainult igapäewase leiwja ostmiseks. Et rahwaarw maateral kiireste kasvab, siis on üleüldist suurt nägga kartta. Dr. med. Hindhede toitmisewiis, mis „Geskujulikus kolaraamatus“ awaldame, näitab tegeliku katse ja elus tarwitusel olemate nähtustega, et inimene õige odawalt läbi saab, kui ta aga sellega on harjunud ja tõsiselt oma soowi elusse tahab wiia. Et Dr. Hindhede toidud väga lihtsad ja maitsewad on, siis wõime julgeste loota, et uuel toitmisewiisil mõne aasta jooksul hulle sõpru saab olema. Tähelepanemise wäärt on ka, et Daani riigiwalitjus Dr. Hindhede tööde peale tähelepanemist on pööranud ja talle iga aasta 1600 krooni abiraha annab.

Ma ei taha meie armistele perenaistele seda kolaraamatut kaela määrada, et ainult selle järele jõotisiid valmistataks. Igatahes loen ma aga teile seda süüks, kui teie katseidki Hindhede järele ei tee. Üks hea tagajärg on sellel toitmisewiisil: inimese näofarw muutub väga õrnaks ja puhtaks. Teine suur headus on Hindhede toitudel see, et ta himu jookawatavate jookide peale täitja ära kaotab ja sellega koi meie perenaised alkoholile mõjuwat hoopri anda ja oma kodulondseid selle waenlase käest ära peasta wõiwad.

**Metsa-asjandus.** Kirjutanud ainetel ja isiklike nähtuste najal N. Rindberg. Sind 30 kop.

Tulewitus läheb metsa tähtsus meie majapidamises weel suuremaks, nii et iga lohapidaja on sunnitud metsa-asjandusega tegemist tegema. Ei ole asjata, kui selle raamatu läbi loete ja aegsaste oma tarwituseks metsa korraldada.

**Rohuvabrikant.** Õpetused, kudas igauks ise kodusel wiisil kõiifuguseid lõhnaseepi, iluküünlaid, lõhnaõli, tinti, wiisfi, wärwi, weini, rummi, likööri, šampanjerit, esjenti, ekstrakti, tärklisi, kirjalaki, õlut, hambapulbrit, juukseõli, galosside parandamise waiu, ilmalakki, äädikat, limonadi, kwasji, kohwi-õsquinoid, lõhnapulbrit, araki, beitsi, habemewiisfi jne. walmistada wõib. Peale selle hulk kasulikke õpetusi põllumestele, käsitöölisele, aednikule ja perenaisele. Hind 45 kop.

**Täielik ilutulestuse õpetus.** A. Looden, ülem-tulewärfmeister. Piltidega. Hind 60 kop.

Meie paitus on ilutuled alles enam-wähem tundmata asjad, kuid perekondlistel ja seltsipidudel ei wõi midagi huwitawamat ega tennamat lõbu olla kui hästi kordaläinud ilutulestuse-ettevõtte. Meed ei lähe niisugusel korral, kui neid ise walmistada, kuigi palju maksma, aga tähelepanekut äratav nad rohkem kui ükski muu ajawiide. Meie arvame kindlaste, et kui ilutulestuse-asi kord lähemalt tuttavaks saab, siis ta meie noorefoe lõbustustes omale jäädawa ja tähtsa paiga pärib. Selle rahaga, mis seltskondlistel pidudel märjuse peale ära kulutatakse, wõiks suure tulewärgi toime panna. Meie soovime wäga selle haritub ja peenituse ajawiitega korraldada katset teha.

Aga mitte üksnes lõbu ei too ilutulestuse-asja ebendamise, waid sellest awaneb ettevõtlikkudele noortele ja wanadele ka kasutõttaw fiskeuleku-alkikas. Sest kuna iga asi tegijale lõige rohkem kasu itka siis toob, kui selles tegevuseharus alles wähe tööpaktujaid leidub, ja kuna ilutulestus meil senini alles üsna tundmata on olnud, wõime oodata, et temast õige paljudele pealegi laialine tegevuskond wälja areneb.

**Meie Rohu.** Kõrgeaadnud Proua Ebba Saral, hrad Ed. Poland. M. Usijoo ja A. Johansson. 130 pildiga. Hind 1 rubla.

Sisu: Mõõblid. Mõõblite wälimine kirjeldus. Kerge ja raske wäljanägemisega ehitus. Põwaste ja kergeste ehitatud mõõblid. Üksitute tubade ja joonistuste seadused. Elutuba. Waqamisetuba. Söögituba. Köök. Gesruum suurema korteri jaoks. Kirjutusetuba ja tema üksitub jaod. Saal ehk wõeraste tuba. Tööliste eluruumi fiskeleade. Eluruumide fseimine ja wälimine ehitus.

Aedade ehituse-plaanid.

Kirjade ja kangaste kudumine mustri-teleedel. Kudas kanga kirja luua ja kudas kanga-mustriit lapist wälja wõtta. Sesti wiisi kirjadega bluuise- wõi põlleride kudumine.

Talumajade ehitamisest jne.

Tarwitit ja kasulit raamat igale ühele kellel ülemalnimetatud asjadega tegemist tuleb teha.

**Suur kõõgijõber.** Piltidega. Käesolewa raamatu kõõgiseadja on seda filmas pidanud, et jõõgib maitsewad, odawad ja lihtsad oleksiwad; nii et maal kui ka linnas seda raamatut kasulitult wõiks tarwitada.

Selle raamatu täielik wäljaanne on Sakamaal mitmel korral auhindadega kroonitud ja laialt tarwitusele wõetud. Hind 30 kop.

**Rodune kolf.** Hollandis auhinna-kroonitud. Piltidega. Hind 1 rubla.

Üks parematest raamatutest mis senini kofakunstis maailma kirjanduses on ilumnud.

Rodune kolf on meie olude kohaselt korraldatud ja wähenдатud. Iga majapidamises wõib seda raamatut suure kasuga tarwitada.

**Rodulinnud,** nende kasmatamine, nuumamine, müügiliseatmine, kangused ja arstirohud. Piltidega. Hind 30 kop.

Suurt kasu kodulindudest saab igapäev, kes ennast ülemalnimetatud raamatust laseb õpetada ja juhtida.

Sisu: Kodulindude kasvatus. Kodulindude lant. Glufanad ja nende toitmine. Amed. Pardid. Luiged. Perl-lanad. Waasanid. Paabulinnud. Luid. Kunstlik audumine. Kanade nuumamine. Pouletid. Mitmesugused võeramaa lindude sordid ja nende nuumamine. Kodulinnupidaja kalender ja palju muud.

Tarvilikud juhatused igapäevases elus. Hind 40 kop. Käesoleva raamatu siju on väga laiade ja selle üleslugemine võtaks palju ruumi.

Tähtsamad peatükid: Arstirohud meie kodumaa taimedest. Taimede korjamine ja nende tarvitamine. 220 mitmesugust haigust ja nende arstimine. Medniku kalender terve aasta kohta. Meie maal kasvatusel soovitavad õuna liigid. Teaduslik ilmade ettekuulutamine. Kõha eest hoolitsemine ja kopsude terwishoid. Väna rahva kunstimised. Seedimise tabel, mis näitab, kui palju aega iga toidu seedimiseks inimese sisekonnas kulub. Mednik. Dinnukasvataja. Mesinit. Terwishoid. Mõistlik nõuanne haigetele. Vihtjad, loomade juures tarvitatawad rohud. Haigused ja leharwad, mis väeteesistujest täielikult eelõsalt vabastavad.

Tulusad juhatused majade ehitamise juures. Majapidamine ja sellesohased teadmised. Riid, liimid ja muud määred, kuidas neid valmistada ja tarvitada. Kluduse abinõude valmistamine ja tarvitamine. Abinõud kahjulikkude söödikute vastu võitlemiseks. Pesimine ja puhastamine. Mõisjugu plekkide väljavõtmine jne.

Igapäevase võime ülemalnimetatud raamatut, seal sees oleva teabuse rohkeste tõttu julguste soovitada.

## XII. Riigikorv, õigus ja teadus.

Mõistus elu eest ehk Darwini õpetus ja sotsialismuus. Kirjutanud professor Dr. Ludwig Büchner. Hind 30 kop.

Meie aja seltskonna mõistust elu ja iseenda olemise eest on selles raamatust tervikvalt kirjeldatud, nii et iga lugeja kergeste mõib aru saada. Kaste mõistus elu eest rujuk termet töötavat inimesesjugu, kellel küllalt abinõusid võitlemiseks ei ole. Inimene, kellel ainult tugewad käewarred elu ülespidamiseks on, mõib nii kaua julge olla kui terwis käes. Professor L. Büchner näitab, et ühinemine ja üksteise toetamine elus tarvilik on, mis meie juures kahjuks weel nii madalal järjel seisab.

Talupojad, tööliste ning õpetlased. Kirjutanud Dr. A. Döbel. Hind 40 kop.

Selles suremata kirjatoos selgitab professor D. oma kauaaegse uurimise wiljana kõige maailma talupoegade, tööliste ning õpetlaste wahelorda. Olgu need mõtted kallid meie talupoegadele ja töölistele, mis nende sõber wabas Schweitsis on kirja pannud. Teie, haritlased ja õpetlased, saate ka oma õige mõõduga, et kuldwajita ümber rahwa kulul teurutate.

Rahwapolitik. Kirjutanud Anton Menger. Eesti keelde A. Kotjar. Hind 30 kop.

Kohalik trükkiasjade-inspektor pani raamatu aresti alla ja pidas seda kaua aega kinni. Wiimaks mõistis kohtupalat raamatu wabaks ja on nüüd igapäevale kättesaadaw.

Riik ja õigus. Kirjutanud professor G. E. Scherschenewitsch. Hind 40 kop. Sisu: Ajislood. Riik. Riigiwõim. Walitsuse wormid. Romb-

**hus. Digus. Diguse jaamine. Diguse hallitab. Diguse tarvitamine. Diguse jagamine. Digustised wahetorrab. Digusteadus.**

**Konstitutsiooniline riigitorb. Kirjutanud stud. jur. Aless. Mann. Sind 20 kop. Sisu: Konstitutsiooni üleüldine mõiste. Kas Wenemaa on Konstitutsiooniline riik? Riigipea. Ministrite wastutus. Rahwaasemite-ride-togu. Kodanlistest õigustest üleüldise. Kodanliste õiguste selgitu- jeks Wenemaal.**

**Põhja-Amerika ühisriigid. Olga Wolkstein. Sind 20 kop. Ra- matu kirjutaja tutvustab meid selle Amerika imede-maa elanikkudega, nende riigitorra ja ajalooaga.**

Amerika elanikud on esialgul palju häda kannatanud, juuri waba- huse-jõudasid Euroopa riikide wastu pidanud, enne kui nad oma iseseis- wuseni ja kuulsuseni on jõudnud. Kõik seda leiab lugeja raamatust.

**Riigitorra ebenemine Lääne-Europas. Kirjutanud Karl Nantsik. Sind 15 kop. Sisu: Ühistond wanal ajal. Ühistond hariduse-ajajär- gul. Sinna demokraatia wanal ajal. Rahwaasetus. Monarhiistlik ja pa- lamentalik ainuwalitsus. Meie aja demokraatia.**

**Kohtupidamine I riigivolikogu saadikute peale Wiiburi lüestutse asjus. Sind 30 kop. Paljude tagatiusamiste peale waatamata, mis raamatule osaks on saanud, anti ta wiimaks kohtu kätte ja süüdistuse- aktis palus prokuror kirjastajat Siberiäse asumisele saatmisega karis- tada ja raamatut ära häwitada. P. eterburi kohtupalat aga oli teisel arwamisel ja mõistis raamatu kui ka kirjastaja wabaks.**

Müüd on see raamat waba. I riigivolikogu saadikute hiiüd kostab meie rahwale ja täidab õiguse eest mõillejate ridasid uute jõududega.

**Zulgu meie Sinu riik. Kirjutanud G. George, kulus töölise ja- ber Amerikas. 15 kop. 27. aprillil 1912. a. waatas Peterburi kohtupa- lat ülemal nimetatud raamatu kirjastaja wastu tõstetud kaebtuse läbi ja leidis, et jün midagi sellesarnast sees ei ole, mis raamatut sunniks ära häwitama ja kirjastajat karistama.**

Selles raamatus näidatakse pillilikult ära, et palwe „Zulgu meie Sinu riik“ asjata on ja ta ilmaski ei tule, kui meie ainult neid sõnu lordame ja tema riigi maa peale tulemiseläts kätt ei liiguta. Kui isen- daw ülekohtus wähenema hakkab ja inimene inimest ei püüa ära neelata, ning abnele kapitalilogujale teiste turnamiseläts takistusi tehakse, siis mõime tema riiki oodata. Edasi räägitakse sellest suurest wiletsusest, mis töötaw, waene rahwas peab läbi elama ja kudas kaputäis inimes- tes ise ega selle wanemad ilmaski ausat tööd ei ole teinud, külluses pra- sfiwad ja priiskawad.

**Rahukohtu nuhtluseseadus. 1885. a. wäljaanne 1906. ja 1908. a. kätenduste ning lisadega ja Walitsewa Senati tähtsamate seletustega. Eesti keelbe toimetanud wan. adv. J. Karlson. Sind 50 kop.**

## XIV. Sport.

**Jalapallimängu õpetus. Mängu äradoypimise abinõuks algajale ja õhastõppijale. Paljude pillidega. Jalapallimäng on üle ilma kuulsaks saanud ja tarwitusele mõetud, meie juures on ka selle spordi asjus al- gust tehtud, ja loetakse seda mõnufats ja terwiäsele väga kasulikuks.**

Raamatus on kõik mänguplaanid ja õpetused täieste üles pandud, nii et igale ühele arusaadaw on. Soowitame noortele inimestele seda kasulikku mängu, mis neid waimliselt kui ka tehaliselt kinnitab ja täien- dab.

**Sandow'i wäilepommi-sistem. Jõud, tehaäts, waimuwarustus lihti-**

teise aja jooksul. Rawafindel jõukarastamine kuuljama harjutusewiisi järele. Piltidega. Hind 25 kop.

Prof. Alttila New-Yorgist kirjutas Sandowi sistemist uuus seas: kõnesuguse tubase gümnaastika wiiside seas seisab jõustilase Eugen Sandowi sistem tähtsamal paigal. Sandowi tubase turnimise ehit palju tigem muuslitate wäljajarimise gümnaastika sistem täib kahes punktis teisest gümnaastikasistemidest üle. 1) ema head omadused on: 1) Igapäewat käiwõetaw harjutustejärg, millega kindlaste terwe muuslitate logu põhjal igapäewane harjutus täite saadakse ja 2) kindel, aegapidine, aga põhjalik harjutusetegevuse suurendus, kuna päewast päewa etlewõetawid liigutusi rõhendamata ja sinna juurde käiwate tergete pommide raskust poolaastate laupa tõstetakse. Sandowi sistem pikendab elu, Sandowi sistem karastab teha, Sandowi sistem kofutab närtwisi.

Suur tehajõud ja tubas seda omandada. Berge, teismise ja raste jõustiku käsiraamat. Piltidega. Hind 40 kop.

See raamat on ühest poolt neile jõustitusõpradele kirjutatud, kes jõe poolest nõrgad ei ole, wõi kes kehalise tegevusega eneste lihahäwita hõlalt edendada wõitwad, kuid korraliku teha-wäljaarendamise õistarehel senini weel ühegi kindla sistemi järele ei ole käinud: teiselt poolt on ta aga ka neile määratud, kes oma eluluse poolest isearanis waimlikult tegewad on ja kellel looduslik tehajõud ei pruudu, mida nad aga weel mitte niisama igatülgelt karastanud ei ole kui kõigiti wäljakujunenud waimu.

Tubas peab inimene hingama. Piltidega. Hind 30 kop. Kõrgharjutused kõigile, kes terwed tahawad olla. Paljudest haigustest wõib dieeti hingamise abil pääseda.

Arstiteadus on juba wanal ajal dieeti hingamise tähtsusest aru saanud, kuid rahwal ei ole selle üle weel kuigi suurt teadmist, sest Eesti keeles on see esimene selle sarnane raamat. Loodame, et inimesed terwise ja tehatäienemise peale rõhsem rõhku panewad ja selle läbi paljudest haigustest pääsewad.

Minu sistem. Kirjutatud J. B. Miller, insener-leitnant Daanismaal. 41 pildiga, mitme tabeli ja kofuseadja näopildiga. Hind 50 kop. Minult 15 minutit igapäewast tööd terwise heaks. Seda raamatut on onam kui 500.000 eksemplari kõigis haritud rahwaste keeltes ära müühdud.

Raamatu kofuseadjal J. B. Milleril on 123 esimene järgu auhinda. Maailma ajakirjandus on selle raamatu üle ainult kiitwaid otsuseid andnud, ja asjatundjad peawad Milleri õpewiisi ühels kõige paremaks.

Prantsuse maadlemise ja uuema wabawõitluse ikeõpetaja. 98 pildiga. Hind 50 kop. Täielik juhatus Prantsuse ehit Greeka-Rooma maadlemise, uuema wabawõitluse ja jõustiku tundmisele. S isju: Mõni sõna gümnaastikast. Prantsusekeelsed maadlusewõtete nimed. Maadlemise seadused. Wõitlus jalgade peal. Wõitlus maas.

Wabawõitlus. Wabawõitluse seadused. S ariline jala-wõte. Kaitse jala-wõtte wastu. Kallaletungimine. S ala hoop. Käest lömbamine ja jalast kinni wõtmine. Puusa peale tõstmine ja kulla wõte jne. Wabawõitluse wõtteleid on raamatul 34.

Teha karastusest ja eluwõisidest. Maailma muuslitate wabawõitlejate Georg Hafenschmidt ja Franc Gotschi pildid ja elulugu.

Raamatu algul on maailma esimaadleja Georg Durich'i pilt.

Jõumees. Harjutused tergete, teismiste ja suurte raskustega. 40 pildiga. Hind 40 kop. Eesti rahwa hulgast on mitu maailma jõumeest kutsunud.

Harjutused on neid selleks teinud, mis nad on, kuna nad enne mit-  
lama eht mõni koguni nõrgemgi oli, kui igapäevased inimesed.

**Mälestuse kasvatamine.** Kirjutanud W. W. Atkinson. Hind 55  
kop. Kunst tähelepanemise-, meeleäpidamise- ja meeldetuletamise-  
meetodite kõigeõigemal viisil, millel harida. Igale inimesele on meeles-  
pidamine väga tähtis asi ja sajad meie raamatute lugemise on selle ra-  
matu läbi edulalt oma meeleäpidamise- võimude suurendanud. Soovi-  
tame seda raamatut igahelge, kellel meeleäpidamise võim nõrk ja välja-  
harimata on, sest ainult selle raamatu läbi on terve meeleäpidamise-  
meetodid kasvatada.

**Tahted ja meeleäpidamine** ning meeleäpidamine elus. Linu-  
wate meeleäpidamine äratamine, teritamine ja õi-  
guste tarvitamine. William Walker Atkinson, Pennsylvania  
ülemkohu liige. Hind 60 kop.

Atkinsoni maailmauuljas kirjatuses juhatakse teesid ja abinõusid,  
kudas igapäevaseid meeleäpidamise võimude lähtese aja jooksul ero-  
korraliselt tugewaks teetada ja ta kõrgem inimesest järjekindla ning oso-  
wa meeleäpidamise viisiga terise, vedrutava aruga inimese välja võid  
kasvatada. Inimese meeleäpidamise võid iseäranis meeleäpidamise  
viiside läbi harida kui lihtsaid tehaseid meeleäpidamise viisidega. Teiste peale  
mõjumine on kõige suurem kunst maailmas ja selle tundmine oleneb ai-  
nult oma meeleäpidamise viiside õigesti tarvitamise oskamisest ära. Suurem  
osa inimesi jääb elus just sellepärast warju, et nad endis peituvad me-  
eleäpidamise viiside kasutamata ei osta ja iseäranis kui ta ühiskonnale kahjulik  
teaduma lähevad.

Peale selle on meie kirjatuses raamatuladus kõik Eesti keeles ilmu-  
nud uemad ja vanemad raamatud saada. E elliniste täitmine on hirs  
ja korralit. Võib ka järelekasuga tellida.

## XV. Hüpnosism, spiritism, okultism.

**Mees ja hingelised.** Kirjutanud N. Järvi E. Klammarioni jä-  
relle. Selles raamatus on palju kõige sündinud lugusid üles kirjutu-  
tud ja inimeste allkirjadega finnitatud, kes need juhtumised läbi on ela-  
nud. Lugeja, kellele raamat talle puutub, ei pane seda huvituse pä-  
rast enne käest, kui läbi on loetud ja mõtleb kõige selle asjade üle jä-  
relle.

**Hüpnosism.** Täielik kunstine suigutamise kunst, magnetis-  
mus, tahted meeleäpidamine, unenägude uurimine, äratamine, mag-  
netiline uni, lihtsate kangelamine, meeleäpidamine, meeleäpidamine,  
põhjustamine, õhus kõlamine. Piltidega. Hind 70 kop. Sel-  
les raamatus on üheksateist tähtsat peatükki ja need jagunevad 110  
sõnaga, nii et võimata on selles piiratud ruumis täielikku sisse üles luge-  
da. Raamat on niisõõrt tähelepanemist leidnud, et esimene trükk, 2000  
ek., ühe aasta jooksul ära müüdi.

**Hüpnosism.** Tegelikud juhtumised ja õpetused, kudas kunstine  
suigutamine. Kõige parem, lühem ja kergem õpetamine. Hind 30 kop.

Sisse. Kesõna. Mis on hüpnos. Mida peab hüpnosiseerija tead-  
ma ja jilmas pidama? Seda võid kunstine suigutamise panna ja kes on selleks  
võimelised? Hüpnosiseerimise viisid. Täielik kunstine suigutamise  
kunst viies õpetus. Kaiguste ravitsemine hüpnosismuse abil. On  
hüpnosiline uni kahjulik? Raamat on lühikalt kõiki võetud, annab aga  
kiiski ülevõtte arusaamise selles teaduseharus.

Katrid ja yoga õpetus. Dr. Richard Schmidt. Piltidega. 60 kop.

Uks arvustaja kirjutas sellest raamatust järgmist: „Teaduse“ kirjastus on raamatuga „Fakirid ja hoga õpetus“ Gesti kirjandust rõõmsaltaval viisil rikastanud. Senini walitses meie lugeja publikumi seas alles wäga tume arusaamine fakiridest, ja nii paljudki olivad omale lühikeste ajalehe-õnumete ning juturaamatutest korjatud juhustlike kirjelduste najal neist huwitawatest teguritest India elus hoopis eksliku ja wilbaka aime loonud. Raamatus „Fakirid“ annab nüüd tuntud õpetlane Dr. N. Schmidt kõige pealt hästi ülewaatliku seletuse fakiride seltsidest, nende elu-olust ning sellest tegewustist, mis õpilane läbi peab tegema, enne kui ta oma fakiriteadmisest ja jõu omandab. Hüpnootismuse, autosuggestioni ja muude uuemal ajal päewakorraks tekkinud teaduste ajaloo tundmisest pakub fakiride raamat ülihuwitawat ülewaadet, sest teatavaste oli hüpnootismus Indias juba mitme tuhande aasta eest tuttav ja tema abil saadeti tegusid torda, mis weel praegu üleilmliki huwitust ja imestust äratawad. Wäga huwitaw on ka raamatus leiduw kokkuvõtte India mõtteteadusest ja kuulsatest askestidest ning niimeluguste usulohkude kirjeldamine. Minu soov oleks, et see ülihuwitaw kirjatöö, mis ka romani tõmbel põnewalt kirjutatud on, rohkesti lugejaid leiaks.“

**Waimude raamat.** Hind 80 kop. Spiritistilise õpetuse põhjusmõteted, hinge surematus, waimude loomus ja nende läbitämine inimestega. Täielik juhatus, kudas waimusid wälja kutsuda. Siisust olgu ainult mõned peatükid nimetatud: Jumal ja esimesed põhjused. Umaruumi üleüldised elemendid. Waim ja materia. Loodus. Waimud. Waimude tehaastamine. Tagasiööramine kehalist elust waimu elusse. Mitmesugused elupõlwe. Laste seisuford peale surma. Mändawad waimud. Waimude tundmused ja kannatamised. Tunnewad waimud tulewiku? Kehaliku elu mälestused. Hinge ühinemine kehaga. Hinge wabaneimine. Uni ja unenäod. Inimeste waimlised külastäigud. Mõtete salajane ülesandmine. Waimude tegewus maa peal. Waimude salamoju meie peale. Raikseinglid. Lepingud kurjade waimudega, õnnistamine ja needmine ja palju muud. Lisas on 13 wäga tähtsat ning huwitawat päewapilli waimudest.

**Ratseiline Spiritismus.** Teenäitaja meediumitele ja waimude wäljakutsujatele. Hind 80 kop. See raamat peab enne mitu torda läbi loetud olema, kui waimude raamatust täieste aru tahetakse saada. Selles raamatus antakse seletust waimude üle, seletatakse teadaandmisi waimude ilmast ja neid abindusid, kudas nägemata ilmaga läbitäimisesse astuda jne. Raamat on wäga põnew ja huwitaw. Muumipuuduse pärast ei ole võimalik üksikuid peatükke üleslugeda.

**Õkultismuse saladused.** Ülliloomulikkude nähtuste seletus. Hind 80 kop. Siis: Labinägemine. Wõimine lauguste taha näha. Rauguste taha mõjumine. Etteaimused. Ettenägemine jne.

**Rudas wõib inimeste iseloomu tunda, näojoonte, läejoonte, läefirja ja pea wälimuse järele?** Raamat on 36 joonistuse ja 48 läefirja kujutusega illustatud. Hind 50 kop. M nufene sellesarnane kirjatöö Gesti teel, mis eneses palju huwitawat materjali sisaldab.

**Tark unenägude seletaja.** Hind 20 kop. Wanaaegsete tarkade ja kuulsate tähetundjate wanade kirjade järele. Täiendatud ja parandatud. Selles raamatus on ka tabel, millest täpisealt näha wõib, kui pika aja tagant unenägu täide läheb. Siisust olgu nimetatud: Mis on uni? Unenägude seletus. Inimese saatuse ettekuulutaja. Wanarahwa tarkus. Onnetud päewad. Inimeste nimele tähendus.

**Raardipanemise ja läewaatomise kunst.** Siis: Raardipanemise ja läewaatomise operaamat. Onneratas. Ruff tulewiku kuulutaja. Onne kuulutaja ring. Piltidega. Hind 30 kop.

**Uus lõbus noorerahwa seltsiline. Rõkkuseadmus D. Großschmidt.** Hind 30 kop.

Rõige täielikum noorerahwa seltsiline, mis senini Eesti keeles on äärmiselt. Siis: Kirjade proovid. Onnesoolvi salmid mitmesuguste aegade jaoks. Lõbusad mängud. Märkide tähendus. Lilledel teel. Onne ratsas. Armastuse ettekuulutaja. Lühikene kombe ja viisatuse õpetus. Iga noor inimene muretsegu omale uus noorerahwa seltsiline armatsaks ajaviitaks.

Rõige täielikum armastuse ja lõsja kirjad. Hind 40 kop. Iga suguse armastusekirja proovid. Ettekuulutaja inimese elust ja olust jne.

## Uuemad raamatud.

**Kudas naisterahvad armastavad.** Hind 50 kop. Ainult täie-ealistele. Naisterahvaste armastuseviisid ja kudas nad mitmesuguses vanaduses armastavad.

Suuremalt jaolt on kõik ülemal nimetatud kirjalikud naisterahvaste päevaraamatute ja kirjadest välja loetud.

Kes inimesi tundma tahab õppida ja elu tema igapäevases töises wärwis ei karda waadata, nendele wõime seda naisterahwa ijeloomu lujutajal lõbusaks lugemiseks soovitada.

**Atiitõõ õperaamat.** 325 selgitawa pildiga. Hind lihtkoites 3 rbl, kawas koites 3 rbl. 50 kop. Üleilma kuulsa Saksamaa aedniku J. Bottneri atitõõ raamatute järele Läänemere maadel ja Wenemaa laugemates lühermangudes asuwate eestlaste jaoks kogu seatud.

Käesolew Atiitõõ õperaamat on asjatundjate poolt läbi waadatud ja heaks kiidetud.

See tahtmisega, Eesti ajatõõ edenemisele teed murda, olene meie tõõd alustanud ja lõpetamine lootusega, et raamat pea neid aegasid näeb, mil suured muutused wiljapuude ja aiawiljaga täis istutatud aedadest on muudetud, tuhandetele usinatele kättele terwislik tegevust ning terwislik toitu pakuvad ja meie rahwa-majandust tõsta aitawad. Igaale aiawonnikule on see raamat huwitaw, kasulik ja wäga soovitatav.

Rahwa keeles, armastusega ja asjatundmisega kirjutatud, saagu see raamat lastele teenäitajaks meie aiatõõ sõpradele.

Atiitõõ õperaamat on üleüldist tähelepanemist ajakirjanduse poolt leidnud. Pea kõik suuremad lehed atwaldasid ainult kiitust selle juure tõõ eest. Põllumeestele Eesti wäljanäitusel Tallinnas anti Atiitõõ õperaamatule 1. auhind, Wenemaa Keiserliku aiatõõsele poolt.

Üleüldse on Atiitõõ õperaamat 3 esimest auhinda saanud (kaks kultuuriraha ja ühe juure hõbeda). Igaale aiapidajale ja põllumehele tarwilit käsiraamat.

**Looduse saladused.** Kirjelõused loodusest ja tema imedest. Rõgunud R. Grünfeldt. Hind 20 kop. Siis: Tulemägede saladused. Rõõwikoopad ja koopelaniidud. Kuni ruttu linnud lendawad. Mõisa taimed talwel ära ei külma. Sammalpoolikute kasu. Mere sool. Punased ja mustad marjad. Walged mehed palawal maal jne.

**Pilbid Wenemaa ajalooft I.** Hind 50 kop. Siis: Wõitlus ajärje päraft. Katarina II armuosalised. Pugatshewi märs. Ühikwiltaw ajalooline toode Katarina II walitsuse ajast Wenemaal.

**Pilbid Wenemaa pärisorjuseft.** Hind 20 kop.

**Moskriid wangitõjad.** Hind 20 kop.

**Wõeraste mõiete lugemine.** Täielik õpetus, kudas teiste mõtted teada saada. Pilidega. Hind 50 kop. Siis: Moskrite lugemine.



**Mõtete lugemine.** Tšopol nimetatud faks raamatu peaosja on 20 peatükki jaotatud ja sisaldab väga huvitavat epetust, kuidas võeraste mõtteid ära mõista. Raamat on arusaadaval keelel kirjutatud ja laialt tähelepanemist äratanud.

**Loomade töö ja oskus.** Selles nooresoo kirjavara nr. 7. leiab lugija huvitavaid kirjeldusi mitmesuguste vähemate loomade töö ja oskuse üle. Hind 15 kop.

**Bürgus ja taevad.** Läbielamised teises ilmas. Hind 50 kop. Sisu: Surm. Sõud ja ülestõusmine. Kohtupäev. Nad on inglite farnased. Milla sügavusesse. Waata üks fuur hull. Sünnis tempel pühadele. Minu tööpõlv — maailm jne.

**Taewa ja maa wahel.** Ohureiside kirjeldused. Nooresoo kirjavara nr. 11. Piltidega. Hind 15 kop.

Rasju asju leidub maa ja taewa wahel, mis meile aastatuhandeid tundmata olid. Alles wiimastel aastatel, kui õhulaewadega ikka kõrgemale ja kaugemale juleti lendama hakata, on nii mõnigi huvitav nähtus meile selgemaks saanud. Raamat „Taewa ja maa wahel“ sisaldab terve rea kuulsamate õhusõitjate kirjeldusi, nende julgetest ja kaalamurdivatest õhusõitudest, kellest nii mõnigi kõrges õhumeres oma elu on pidanud jätma. Njaarani huvitavad on lugeda „Selvetia“ mõit (nimetatud õhulaew sõitis üle Väänemere) ja „Tallwifel pöörapäewal Wenemaale“, huvitavad niikasti noorele kui wanale.

**Lõunanabale kõige lähemal.** Nooresoo kirjavara nr. 9. Hind 15 kop.

Raamatus jutustab meile kuulus lõunanaba uuriija Shafleton oma teekonnast lõunanaba poole ja uendest hirmsatest wilekustest, mis tal oma kahe seltsimehega ära mõita tulid. Piirita jääwäljabel tuli neil kõigehirmsam waenlane, nälg, kätte, ei olnud enam muud peafsteed, kui pidid oma wewloomad ära tapma ja ise kraamifektusid enese järel wadama. Aga ka sellest lihast ei jaitunud kauaks, peale selle mõl-las jagedaste kange maru, mis neid üleni lume alla mattis. Kõikjugu puudustega ja haigustega wõideldes jõudsid wahwad uurijad jiski wiimaks laewa peale, kus neid soe toit ja pehme ase ootasid. — Spetlik raamat.

**Kapten Adrian Jacobseni elulugu.** Nooresoo kirjavara nr. 8. Hind 15 kop. — Kapten Adrian Jacobsen oli meremees ja ühtlasi fuur wõeraste maade ja rahwaste uuriija. Huvitaw on lugeda, kuidas ta kurdab, et ta juba 17-aastaselt tüürimehe ekfami ära teinud ja siis fuures kimbatufes olnud, sest et laewamehi pole leidnud, kes nii noore kapteni juhatusel all laiale merele oleksid usaldanud sõita. Wiimaks tulid tema oma kooliwennad temale abiks ja siis algas tore mere sõit. — Raamat on labusel, hästi arusaadawal keelel kirjutatud.

**Silm filma wastu.** Nooresoo kirjavara nr. 10. Hind 15 kop. — Kolm põnewat lugu leiab lugeja sellest raamatust. Lugeja wiibib Väänemere mereröwmlite juures, näeb, kuidas julge isa mereröwmlite pe-fasse tungib oma armjaid lapsi ära peastma ja sealt tühja paadiga laiale merele faadetakse. Näeb kuidas hullalainud laewa madrusel laewa-rufudest kinni hoibes haikaladega wõitlewad ja kapten oma elu seltsi-meeste peafstufes õhwerdab, näeb aga ka, kuidas ritas mees weel fuuremat warandust tagaigatfedes fuure kaubalaewa waletule abil madalikule kinni joofta lasel.

**Sõuduse rawitsemine.** Hind 30 kop. — Kes ei tahaks ilus olla ja oma iludufega teistele meeldida? Waetwalt leidub küll wiist noort-meest ja neidu, kes seda ei tahaks. Sõuduse poolst on meile igauhele oma jagu iludust antud, aga kaugeltki igauks ei osta seda nähtawale

tunt ja oma iludusega teiste peale mõjuda. Mõnel on küll ilusad riided, aga need on läiketa ja tuhmid, teisel jälle näofarw kas liiga kahwatu või liiga lõwendaw jne. jne. Naamat annab läbiproovitud juhatusi, kudas igauks oma ilu tõsta võib, lihtsalt ja odawalt. — Wäga tarwilik raamt neile, kes ilusad tahawad olla.

**Soonetasumine.** Täielik soonetasumise (ihutrittamise, masserimise) õpetus elufutelistele soonetasujatele ja wõhikutele. Sünd 30 kop. — Siljaaegu weel olid meil soonetasujateks ainult wanad naised, kelle inimese elundite ehitusest ja tegevusest aimduski polnud. Aga ka nemed muljusid ja näpistasid, ja imelik, haige tundis tergitust. Uuemal ajal on arstid soonetasumise uueste tarwilusele wõtnud ja praegu leiab hull wäljaõppinud soonetasujaid hästi tasumat teenistust. Pealegi ei ole neid weel kangeltsi nii palju, kui neid hädaste tarwis läheks. Naamatus „Soonetasumine“ juhataakse täpi pealt misjuguuste tehariikete ja haiguste puhul sooni tasuda tuleb ja kudas seda ette wõtta. Ei ole koguniste mitte ükski, kudas seda teha, sest niisama nagu haigused mitmekesised, nii on ka soonetasumise wõtted mitmekesised. Niisama wähe, nagu „nõid eht postija“ haige terweks võib teha, juudab ka õppimata „triiija“ põdejat õieti rawitseb. Soonetasumine on üks moodsa arstiteaduse harudest ja tahab õppimist. Ka isemal võib igauks sooni tasuda, see kofutab jõudu ja annab terwist. — Tulus käsiraamat igauhele, keda asi huwitab.

**Abielu piibel.** Sünd 80 kop. — Naismehes hakata ei ole kunst, naismees olla, see on kunst! — Kui wäga sagedaste ei kuule ja ei näe meie, kudas abielurahwas omastesel tülitseb, tihti peale hoopis tühistel põhjustel, ja waewalt leidub küll abielu, mis täielikult rahulik ja õnnelik oleks. Iffa on naisel wõi mehel seda ja teist üksiteisele ette heita, ifka tuleb see wõi teine pahandus päris oolamata ja muudab abielu pahalikti päris waewaeluks. See tuleb sellest, et meie, mehed, naise iseloomu ja loomuomadusi ei tunne ja tema kui omajuguse peale waatame, arwates, et meie soowid ja mõttekäigud ühesugused on. Asi ei ole sugugi aga nii, waid naise loomus on hoopis isejugune kui mehe oma. Ainult sellel mehel, kes naise loomust, tema mõtlemisewiisid ja abinõusid ning eesmärksid, mille poole ta püüab, tunneb, on abielu täielikult õnnelik ja rahulik. — Abielu piibel on ülepea esimene raamat, kus mehele naise iseloomu tõtruult kirjeldatakse ja ustawaid juhatusi antakse, kudas oma õrnema poolega ümber peab käima, nii et ilmasi tüli ega pahandust ette ei tule. Noored naised seda raamatut muudugi ei talli ja seda tuleb nende eest kui tuld laste eest warjul hoida, woenemad naised aga, kes elufooli juba läbi teinud, leiawad, et kõik, mis selles raamatus kirjeldatud ja juhatatud, „kuld-õunad hõbewaagna peal“ on. — Naamat on nii wäga tulus ja tarwilik igale naismehesle ja sellele, kes selleks saada soowib, et seda kudagi küllaldaselt soowitada ei jõua.

**Naisterahwa teha iludus.** Suuramisefäigud iluduste riigis. 70 nägusa neuu päewapildiga. Sünd 1 rbl.

Naamatust leiab lugeja mitmekimne noore neuu pildid, mis naisterahwa kehailudust pealaeft jalatallani fätte paista lasewad. Mõned nendest on tõeste nii kütkestawalt kaunid, et waewalt keegi usuks, et seejuguft jalebat kehahitust maa peal leidub, kui need mitte päewapildid, nii siis tõtruud ei oleks. Nlusaib naisterahwa nägusid läheb meil õnneks tihti näha, ilusat teha aga üleharwa wõi pra-aeegu ei sugugi. — Igauhele, kes iludusest tõsist rõemu tunneb ja oma iludusemaitset peenendada tahab, on see raamat soowitaw. Ei wõi ka nimetamata jätta.

et raamatu hind hästi odaw on määratud, sest jaksateelne wäljaanne maksab 9 rbl.

**Dr. Jakoblef, Praktiline Wene keele õperaamat.** Hind 40 kop. Minufene Wene keele õperaamat eestlastele, kus täieline wäljaräärtuse juhatus ja kõik igapäewases elus ettetulewad kõnelemised leiduwad. Tingimata tarwilik igapähele, kes wenelaste kestel elab, peale teiste, kroonuteenistustesse minejatele.

**Rea Tolstoi, Peale furma awaldatud ilufirjanduslikud tööd.** Hind 26 kop. Selles raamatus on kõige huwitawamad Tolstoi jutud kokku kogutud.

**"Ja Sergius"** jutustab selle üle, kudas ilus kaardiwäe ohwitser, würst, peale selle, kui ta kuulnud, et tema pruut keiser Nikolai I armutene on olnud, kloostrisse astub, kudas teda seal ilus naisterahwas meelitamas käib ja kudas würst sellega meelitaja alasti naise wastu wõitleb, et omal forme ära raiub. Peale selle jutu on raamatus veel lähemad jutud ja arutused usu, sõja, kooli jne. üle.

**J. Depmann, Ilmutus lõues ja tormis.** Nus täiendatud trükk. Suwitawate piltidega. Hind 35 kop. Raamat seletab Johannekse ilmutamise raamatu imelugusid praeguse aja teaduse põhjal ja näitab, et kõik neist lihtsalt ilma mingi imeta seletada võib. Et raamat ufumeeste seletust armuta paljastab, siis on ta ammuigi kõikide kirikumeeste wiha all, kuid seda enam loetud.

**Mad. prof. J. Pawlof, Looduseteadus ja peaju.** Nus tee hingeliste nähtuste tundma õppimiseks. J. Depmanni tõlge ja täiendused. Hind 20 kop. Suwitaw raamat meie aegse looduseteaduse huwitawama peatüki üle, nimelt selle üle, kudas praegune looduseteadus "hingeliste" nähtuste peale waatab. Raamatu eestikeelne tõlge leidis kõikide poolt suurt kiitust.

**J. Depman, Teaduslik ilmade ettekuulutamise juhatus põllumehele.** Moskwa põllutöö ülikooli profesori Dr. B. Michelsoni ja teiste järele. Piltidega. Hind 26 kop.

See raamat juhatab, kudas igapäikse pilwede, tuule, päikese ja teiste nähtuste järele ilma mingi riistata alati ilma ette tunda võib. Raamatus leiduwad ka sellekohased teaduslikud seletused, niisama ka juhatus baromeetri üle, mida igale baromeetri omanikule soowitada tuleb. Sihtne juhatus, kudas öökülmale alati ette tunda võib.

**Cand. J. Sarw** soowitas Eesti Kirjanduseliitli koosolekul raamatut soojalt igale põllumehele, metsawahile, reisirjale ja looduselõbrale. See raamat ei tohi kellegil puududa.

**G. Komets, Suusa-sport.** Täieline juhatus suuskade hoibmise, raskemise ja tartwitamise üle. Haridusministeriumi poolt soowitatud. Sulga piltidega. Hind 40 kop.

See raamat tutvustab meid huwitawa ja tähtsa spordiharuga, millel ka praktiline tähtsus ei puudu, sest et suusad maal hea liikumiseabinõu on. Kõikide spordimeeste ja arstide poolt on ka aga kõige termemaks spordiharuks tunnustatud. Sellepärast peaks igapäikse tema wastu huwitust tundma ja tutvustamiseks on Kometsa huwitaw raamat ainufene. Trükk on wähearwuline, sellepärast lõtase ostmisega.

**Prof. F. Ahrens, Keemia igapäewases elus.** Organiline oja. I jagu. Piltidega. Hind 60 kop. Eesti keeles on mitu keemia õperaamatut olemas, kuid need on kõik anorganilise keemia üle, mis kisksejuhatuses tähendatud raamatule on. "Keemia igapäewases elus" käsitab aga just neid igapäewase elu nähtusi, mida ainult keemia meile ära seletada võib. Sellepärast on see raamat igale ühele, kes meid ümbritsewate nähtustest ar ulla tahab, tingimata tarwilik. Sõimeses jaos leiame

Järgmised peatükid: Organilise looduse saladused ja nende seletamine teemata abil. Süsinik. Teemant. Nõgi. Sõehape. Wing. Kunstlik teemant. Grafit või pliiatsiitina. Karbiid. Süsiwesiinikud. Nafta ja tulesõli, selle saamine ja produktid. Walgustamine. Mitmesugu lambid ja gaaswalgustus. Süsi. Põis. Gaaswabrik ja selle saadused. Wäral. Siwipõde kõkati saadused: wärmitööstus. Suhtur ja selle walmistamine pilliroost, naeridest. Pinnase-, piima-, puuwilja-suhtur. Wesi. Pärkris ja selle walmistamine. Puu-suhtur. Riiu-aine (tellulose) ja puupapi tööstus. Kunstiline siid. — Nõigest sellest järgneb, et see raamat igale wabrikutöölisele, põllumehele ja haridusesõbrale tarwilik on.

Prof. J. Ahrens, Beria igapäewases elus. II jagu. Selles jagu on peatükid: Alkohol ja selle walmistamine. Wiinawabrik ja õllewabrik. Räärimise-protseß. Puupiiritus, äädik, puu-tõlat ja nende walmistamine. Kaswad looma- ja taimeriigik. Wõt. Kunstiline wõt (mangani). Lakk. Wärnits. Seep ja selle teemina. Süünlad ja nende walmistamine. Toitmine. Loodusliste ja kunstliste toiduainete wärntus. Kui palju peab sööma. Glitserin ja Whteained: dünamit, pirotiin ja nende walmistamine.

II jagu ilmub lähawõteks ja jagab 40—50 kop. maadma. Wõlemas jagu loos 1 rbl.

Küsi tules I. Kirjatööde loгу. Hind 70 kop. Siis: Fr. Mikkelson, Meri. J. Depman, Ilmutus kõues ja torwis. Johanneße ilmutamise raamat aues walgukses. A. Mei, Karl Marxi mälestusets. N. Pöfmer, Tehebülg Gesti seltskondlise mõtte kujunemise loost. Ed. Wilde, Rubja-Raark „adjustaadid“. G. Lajpmanni kaanepilt.

Huwitaw loгу teadusliku ja ilukirjandusliku töid, mis wäga suurt tähelepanemist äratas. Siwimaa õpetajate pooli määratud arwustaja leidnud raamatu „wäga lahjuliku“ olewat. Mis see tähendab, mõistab lugeja ise.

Küsi tules II. Kirjatööde loгу. Hind 80 kop. Siis: A. Mei, Wene reaktsion. Emma Wesson, Pärisspõlw Siwimaak. O. Sternbed, Dogma ja kritika, teoriast ja praktikast. O. Minor, Ausrõmanism ja Noos-Gesti. A. Nurits'i kaanepilt.

Sebasama tuleb ja teise ande lohta itelha. Põhjalikud illewaated ja arwustused meie poliitiliste, ajalooliste ja kirjandusliste woolude üle. Igale teaduslisele lugejale huwitaw.

J. Depman, Romeebid ja lähesaad. Piltidega. Hind 35 kop. Nõ wähestest algupäralistest rahwaeelsetest teaduslikkudest toodetest. Nõgis Gesti lehtedes ilmutatud soowitawad arwustused. Trükk lõppemas.

Prof. B. Schimkewitsch, Inimesesoo tulewil looduseteaduse walgukses. Huwitawate piltidega. Hind 25 kop. Raamat käsitab kõige huwitawamaid looduseteaduslikke probleeme wäga huwitawal kujul. Wäga huwitawad pildid inimese eelkäijatest. „Gesti Kirjanduses“ sai raamat wäga soowitatuks.

Prof. A. Dogel, Meri, millest ta loos seisab ja milleks teba organismisele tarwis lähed. Piltidega. Hind 25 kop. Elueteaduse põhjusjoonte rahwaeelne käsitlemine, mis iga teise looduseteaduslise raamatu lugemise sel peab käima. Raamat on täitja elementarne, kuid põhjalik.

Prof. A. Menger, Sigufeteaduse ajalondlikud illesanded. Hind 15 kop. Kuulsa õigufetundja huwitaw kõne õigufeteaduse põhjusjoonte üle, teiste õigufeteadusliste raamatute sissejuhatus.

Prof. A. Forel, Glu ja surm. Hind 25 kop.

G. B. Plehanow, Ust. Hind 35 kop.

Wõlemas raamatud käsitawad usufüsimust ja on kirjumeestele wälispeetawu teinud, ifearanis esimene, sest „hallpead Forel“ on mete kirj

õprade poolt nii tihhti tunnistusemeheks loodud. Oma raamatus püütud ta väga tõikatvalt usu laitsjaid. Teine raamat on tõine usule-riate arvustus. Üheskoos pakuvad need raamatud rohkem, kui võit sa- nised sellelaadilised kirjutused Eesti keeles.

**Prof. N. Liander, Rudas inimene alkoholi üles leibis ja jooma hal- las.** Rahvateadusline kirjeldus. Hind 35 kop.

Raamat töö ülirohke materjali rahvateadusest selle küsimuse ot- sustamiseks. Seal näeme, et inimene usufombete täitmiseks jooma hal- las, millest veel praegused ristiusufombed wiina tartvitamisega tõen- davad. Raamat on ka usuajaloolisest seisukohast huvitav, niisama ka lastuse-küsimuse vastu huvitust tundjatele.

Raamat ilmub lähavõetaks.

**Killub I. Gulga piltidega.** Hind 20 kop. Siis: J. Umwelt, Kar- witaja ja vahelkaupleja. W. Rann, Meie linnade omavalitsus. J. Depman, Meie koduloomade põlvnenemine. U. Ballas, Kuritegevus We- nemaal. Wenemaa suurus ja rahvaarv. Wenemaa tulu ja kulu eelar- we (budjet). Wenemaa riigikord. G. Saaman, 1909. a. poliitika ülevaa- de. Wäljavõttes 4. märtsi (1908. a. ajutisest seltside ja koosolekute seadusest. Rudas kaubatarvitajate seltsi ja lugejate ringi awada. 1908. juures etteulwate õnnetuste puhul abiandmise üle.

**Killub II. Piltidega.** (1911. a. „Küllwaja“ jaba). Hind 10 kop. Need raamatud, kumbki umbes 120 lehekülge paksud, kirjeldavad wõ- ga rohkete tegefilu tähtsusega kirjatõid ja arvustituliselt teateid Bene- ja wäljamaa ühiskondlise elu üle. Need on kõige odawamad tõised ra- matud Eesti keeles.

**Prof. N. Zhering, Wõitlus õiguse eest.** Kuulus õigusteadusline töö, mis üle ilma tuntud.

**W. Korolent, Zgapawane nähtus.** Ajakirjanikunähtus jurna- nuhtluse üle. Hind 35 kop.

Raamat peasteti hiljuti aresti alt lahti, kuna tema eesõna ära hä- witati. Weneteelne algupärane on ülijuurt tähelepanemist äratanud, kui kõige südamlikum sõna surmanuhtluse vastu ja kõige walusam hoop wanale riigikorrale. Wäga laasatõmbaw jutustus. Meile veel selle- pärast ihearanis huwitaw, et seal ühest surmanõistetud eestlasest just on. See raamat ei lohtis kellegil puududa.

**Seadus ja Kohus.** Esimene eestikeelne õigusteadline ajakiri raama- tuma müügil. 1909., 1910. ja 1911. aastaläit. „Seadus ja Kohus“, mis algusest saadil wannutatud abwofabi M. Punga tegefilu toimetusel ilmub, on oma ajaliku siisu tõttu terwes Eesti ajakirjanduses tähelepa- nemist leidnud, sest „Seadus ja Kohus“ oli esimene, kes meie jassit- nud õigustlisi olusid tartwiliselt walgustas, uute seadustega ja seaduse- eelnõudega ning tähtsamate senati seletustega oma lugejaid tutwustas. Mitmekesine, rahwalikul keelel kirjutatud, õigusteadline materjal, on igale ühele, kes oma silmaringi laiendada soowib, huwitaw ja õpetlik lugeb. — 1909. aastaläigu hind 1 rbl., teised aastaläigud 75 kop.

**Rahwawabadus ja omawalitsus.** Prof. Dr. Franz Lieberi kma- kulus kirjatõö, Eesti keele ümber pannud cand. jur. N. Päts. Wäga kohane kingitus ihearanis noortele, elusse astuwatele inimestele, kes oma kodaniku-õigusid ja kohusid tahawad tundma õppida, sest raamatus leidub täielik seletus selle üle, mis wabadus on ja kudas teda kindlustada ning kaitsta. — Plus walimus, puhas trükk. 324 lehekülge. Hind 1 rbl. 85 k.

**Surmahirm ja tema seitskondline mõju.** Dr. Peeter Sellati kirja- tõö, mis kõitides Eesti ajalehtedes kiitwa arvustuse omandas. Surma eest tunneb iga elaw olewus hirmu ja püüab tema eest põgeneda, kuna aga paljudel hoopis arusaamata's jääb, mis juuremine ieenefest on. Sel-

ke kohta annab tuntud arst ja feltstonnategelane P. Hellat oma raamatus väga arusaadava seletuse, mida igale ühele, niihästi noorele kui vanale, lugemiseks soojalt tuleb soovitada.

**Rohanalased.** Läti kirjaniku Andrei Upiti uudisjutt, Eesti keelde Johanna Rütits.

See uudisjutt on üks kõige põnevamatest, mis viimasel ajal ülesõidse ilmunud ja mis nii treshwawalt meie kodanlaste elu-olu piisutata. Meie linnapeafaste herraste wabameelsus ja kõiirahmukslus leiab seal omale õiget hinda ja on sellepärast kõigile, kes uuea aja klassiwooludega ennast wähegi huwitab, väga huwitaw lugeda.

Eel- ja järelmängud ning modulerimised, ehk ühest helisugust teise klemineku harjutused. Kõrkuseadnud ja wäljaandnud G. Wiltjan, koo-kiõpetaja ja orelimängija. Ülemaal nimeatud eel- ja järelmängud on meie tuntud muusikamehe Dr. R. A. Hermanni poolt läbiwaadatud ja heaks kiidetud. Hind 1.80 kop.

## Ettewalmistusel seiswad raamatud

ja ilmuvad jõuluis 1913.

1913. aastal esimeste auhindadega — kulb- ja hõbeaurahadega — kroonitud J. Wõitneri „Aiatöö õperaamatu“

2. wiht Aialillele

3. wiht Toalillele.

Mõlemad raamatud on rohkeartwuliste sifuseligitatwate piltidega kaunistatud ja annawad täpipealseid juhatusi, kudas aia- ja toalilledega ümber tuleb käia. — Aiatöö asjas on „Leaduse“ kirjastus ülepea stfufeks teinud, ainult häid ja täielikke raamatuid wälja anda, nii et lugeja seal igaks juhtumiseks tarwilikka juhatusi leiaks. — Üstaw käsi raamat aednikkudele ja lilleõpradele.

**Rodumaa loomad.**

**Rodumaa linnud.**

**Rodumaa kalad.**

Kõik kolm raamatut on rohkeartwuliseilt piltidega kaunistatud ja tühustawad meid rodumaa loomade, lindude ja kaladega, nende wälimuse, kehahituse ja eluwiiõidega. Jääranis laialine on raamatu „Rodumaa kalad“ siju. Peale muu on seal kõiit uuea aja püügiriistad ja wiiõid üles loetud.

**Zahimehe käsiraamat.** Asjatundjate poolt kõrku seatud. Hind 1 r.

**Õlulugemised piduõhtuteks.** Kõrkulorjanud R. Aruufimägi. G. 80 l.

**Mus lähilene noobõõpetus.** Hind 20 kop.

**Õundi elulugu.** Piltidega lasteraamat. Hind 15 kop.

**Ruues ja seitsmes Moosese raamat.** Seni kättesaamata ja tekkunud raamat.

**Dr. Sautti elulugu ja kõiit pörgusse.** Kõrkeste tagandutud raamat.

**Raistehaigused.** Piltidega. — Kõrku, palju naissi on meie päewil haiged ja surewad waikselt kannatades enneaegselt. Arsti juurde minna hoiab paljud nendest loomulik häbelikkus tagasi, sest meesterahwast õlugu see arst, oma keha kallal kõbaba lasta, ei ole õugugi meeldiw, ja naisarstidest on meil senini weel suur puudus. Teiseks hoiawad ka arsti juures käimise tagajärjed neid tagasi, sest wäga sagebaste näetwad nad oma tuttawatest, et see midagi aitanud ei ole. Haigemajast wälja tulles paistab termis küll paranenud olewat, aga warsigi tuleb wana haigus uue jõuga tagasi: Sest arstidel on meie päewil wiisiks juuremaks

osalt ainult lõigata, krattida, põletada — ja lohitseba... Kui aednil näeb, et puul lehed närtsuma lööwad ja oksad paljaks hakkawad minema, siis katseb ta esmalt wälja murida, kas selle põhjus mitte tüwe mahlade-wooluse rikkis ei seisa; ta hakkab haigust juurteft peale parandama, kuna ta wett muretseb, maad wäetab ja kobedaks teeb ja ei lõika puul mitte kohe krooni pealt ära. Naistearst aga lõikab liiga sagedaste, sagedaste tunneb naine liiga hilja ära, et tema elufoon läbi lõigatud. et eluõnn igaweste häwitalud on. Aga terweks saada tahaks ometi igauks. — Naamatus kirjeldatakse naisterahwa tehaehitust, tegewust, ja kõiki naistehaigusi, nende tundemärksid, haigusejooksu ja antakse läbiproowitud juhatusi, kuidas nendest eemale hoida ja, peasjalikult, kuidas neid parandada. Lisas on õpetused waluta sünnitamise kohta. — Kuldamäärt raamat neiuudele ja naistele.

Saidi saatus. W. Hauff. Plus Hommikumaa muinaslugu meie nooresoole.

Külm süda. W. Hauff. Põnew ja õpetlik muinaslugu nooresoole. Wenekese iseõpetaja. Kõige uuema Amerika õpetiisi järele loetu seatud. Kõikuseadnud L. Kuusik. Hind 80 kop.

Zuhu Joan. Leo Tolstoi muinasjutt. Eesti keelde L. Kuusik. Piltidega.

Wallatu rahn. L. Kuusiku eestistatud muinasjutt lastele. Piltidega. Hind 10 kop.

Hallite ja Hansute. L. Kuusiku eestistatud muinasjutt lastele. Piltidega. Hind 10 kop.

Loomad põgenemas Eestiastatud muinasjutt. Piltidega. S. 10 t. Kodumaa laulid. Kõige tenamad jeniini ilmunud Eesti laulud. Hind 30 kop.

Wõitseteate laulud. Hind 30 kop.

Robinson. Piltidega. Hind 30 kop.

„Teaduse“ kirjastusel ilmunud raamatud on saada:

Põltjamaa alewis J. Wasjari raamatukaupluses.

Tapal J. Luuki ”

Pronninnas J. Wetto ”

Walgas Kultura ”

Pärnus, kõik Eesti raamatukauplused.

Keilas G. Treumanni raamatukaupluses.

Narwas G. Tamweliuse ”

Natweres Nikolai Erna ”

” Joh. Priimanni ”

Wõrus G. Songi ”

Kiias Kurjandstaja uul. 1. Kalnin.

” Alekšandri ja Aljäärjepärija uul. nurgal. B. Dagowits.

Peterburis, „ühiselu“ raamatukaupluses, Ofitserstaja uul. 5.

Närjamaal, J. Seppa raamatukaupluses.

Tartus, J. Kaarna raamatukaupluses, Promenadi uul. 14.

Wana-Wändras, G. Kirkmanni raamatukaupluses.

Antslas, J. Masmanni ”

Pärus, G. Otsingi ”

Lothal, J. Manini ”

Wõrumis, Kooliõpetajateselsti raamatukaupluses.

Karksi-Nuijas, A. Kullini

# „Teaduse“ kirjast. raamatukj

teatob austatud kirjanduselõpradele,

## **kooliõpetajatele**

ja

## **rändajatele. raamatukauplejatele,**

et meie raamatukaupluses wõisthufeta odawate hindedega õpe-, teaduslikka, ilukirjanduslikka, :: :: juturaamatuid jne. wõib saada. :: ::

## **Zähkis ja kasulik lähelepanna**

on see

## **raamatukogude asutajatele.**

Peale raamatute on suur tagawara kirjutusmaterjali, piltpostkaarta, koolitarwitusi ja kõiksugu teid raamatukauplusesse puutuwaid kaupand.

**Rohket osawõtmissi ootama jäädes,**

kõige austusega

# „T e a d u s e“ raamatukauplus

Hariu ja Rүүfli uul. nr. 1

::

Sissekäik Rүүfli uulitselt