

A-10383

Duplum

LILLI LEPIK



HOIDISED

K. / Ü. „L O O D U S“, T A R T U

A-10383

LILLI LEPIK

HOIDISED

Ä r a t r ü k k

Dr. phil. nat. J. Porti toimetatud
„Tegeliku aianduse ja mesinduse käsiraamatust“

SISUKORD.

	Lk.
I. Hoidiste tähtsusest	7
II. Kuivatamine	8
III. Hapendamine	12
Kurkide hapendamine	13
Kapsaste hapendamine	14
Tomatite hapendamine	16
IV. Soolamine	17
V. Suhkruta pudelihoiused	17
VI. Steriilsed hoidised õhukindlates nõudes	19
Üldisi juhtnõore töö läbiviimiseks	20
Köögiviljad õhukindlates nõudes	22
Puuviljad ja marjad õhukindlates nõudes	24
Aiasaaduste steriiliseerimine õhukindlates nõudes	27
VII. Mahlad	28
Mahla eraldamine toorelt	28
Mahla eraldamine kuumutamiseega	29
Mahlade kurnamine. Mahlade säilitamine toorelt	30
Mahlade säilitamine kuumutatult	31
Toormahlad	32
Pastöriseeritud ja keedetud mahlad	33
VIII. Tarretised	34
Mittesuguseid tarretisi	35
IX. Marmelaadid	36
Võidemarmelaad	37
Tükk-marmelaad	39
X. Siiruphoiused ehk keedised	40
Mittesuguseid keediseid	42
XI. Toorhoiused	45
XII. Salatid	47
Marja- ja puuviljasalatid	48
Köögiviljasalatid	50
XIII. Konservide säilitamisest	52
Konservid hoiuruumis	52
Hoidisenõude puhastamine	53
Hoidiste ja toorete aiasaaduste talvine tagavara	54
Tabel: 5-liikmelisele perekonnale vajalised hoidised	55
Hoidmisviiside register aedviljade järgi	56

Eksitavaid trükivigu ja ebatäpsusi.

Lk.	Rida	On trükitud:	Peab olema:
8	8	alt tsinktraadist võrk	inglistinaga kaetud traat-võrk
41	joon. allkiri	Hoidisenõude sulgemine	Hoidisenõud suletud

Bibliotheca
 Universitatis
 Tartuenssis
 1937:0457
 7015



R. Kiviti joon.

Hoidiseid.

H O I D I S E D

I. Hoidiste tähtsusest.

Aedvilja tähtsus tänapäeva toitlustamises. Aedviljad, võrreldes teiste toiduainetega, on tänapäeva toitlusküsimustes omandanud erilise eelistatava seisukoha. Seda on põhjustanud peamiselt uued nõuded toit-mises, toiduainete toiteväärtuste ümberhindamised aedviljade kasuks ja puhtmajanduslikud kaalutlused.

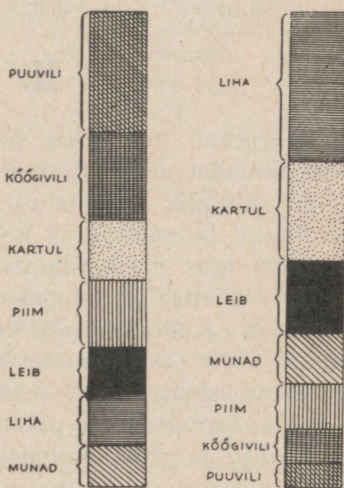
Aedviljad sisaldavad rikkalikult süsivesikuid (tärglist, suhkrut). Nad kuuluvad aluseliste omadustega toiduainete hulka, millede ülekaal toidus vajalik organismis tekkinud kahjulikkude hapete neutraliseerimiseks.

Suurima tähelepanu väärilisteks on aedviljad saanud kui rikkad elu-olluste, vitamiinide allikad. Viimaste leidumist toidus peetakse tingimata vajalikuks mitmesuguste haiguste ärahoidmiseks.

Majanduslikust seisukohast vaadates on toiteained aedvilja-des palju odavamad, võrreldes lihaga. Nii saame mitmesuguseist aedviljadest ühe sendi eest (hooajal) 65,5—178,2 soojusühikut-kalorit, lihast, munast samas väärtuses 10,4—48,3 soojusühikut-kalorit. Sellepärast ongi viimase paarikümne aasta kestel, mil toitmisõpetuses mitmesuguseid uuendusi ja ümberhindamisi tehtud, kogu toitlustamisprobleem enam suunatud taimtoitudele, peamiselt aiasaaduste tarvitamisele.

Üksikuid tarvitavate toiduainete vahekorrdi enne ja pärast ümberhindamist selgitab kõrvalolev diagramm.

Võiks veel märkida, et aedviljad pole ainult tunnustust leidnud kui väärtuslikud toiduained, vaid on arstide poolt tarvitusele võetud kui arstiliste omadustega väärtused. Mitmed kuulsad närvi-ja sisehaiguste sanatooriumid on ravis



Nüüd.

Enne.

Toiduainete vahekorrad.

esikoha andnud dieedile, kus suurim tähtsus on aiasaadustel, peamiselt toortoitude näol.

Kahjuks on aga toore aedvilja hooaeg lühike. See kohustab meid väärikalt kasustama seda aega ja veel enam kohustab mõtlema talvistele tagavaradele.

Aiasaaduste alalhoidmise võimalusi. Paljud köögiviljadest (juurviljad) ja valitud puuviljasordid hoiduvad vastavais ruumes (keldrites) ümbertöötamata hästi hilja kevadeni. Osa köögivilja, enamik puuvilja ja marju säilib värskena vaid mõne päeva.

Aiasaaduste rikkiminekut põhjustavad mitmesugused bakterid ja seened. Seepärast on aiasaaduste alalhoidmisel põhialusteks abinõud, mis hävitavad ja takistavad nimetatud bakterite ja seente arenemist, nii, näit., kuivus, kuumutamine teataval temperatuuril kindla aja jooksul, kontsentreeritud suhkru ja soola lahused, happed jne.

Aedviljade (s. o. puuviljade, köögiviljade ja marjade) alalhoidmiseks kasustatakse:

- 1) kuivatamist, kus vähendatakse kuivatatavast ainest vee % teatava määraneni;
- 2) kuumutamist kindlal temperatuuril teatava aja jooksul ja õhukindlat sulgemist (steriilsed hoidised);
- 3) kontsentreeritud suhkrulahust (siiruphoidised);
- 4) hapete mõju, kus aiasaadustele nende alalhoidmiseks lisandatakse happeid või pannakse neid hapnema.

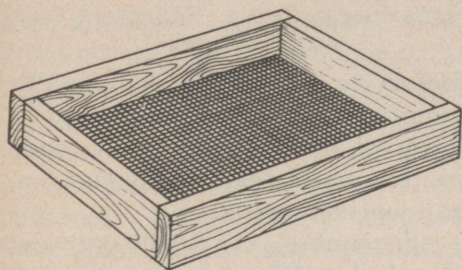
Nii on palju võimalusi, kuidas aiasaadusi ühel või teisel juhul alalhoida, ning aedvilja hooajal on olulisemaks küsimuseks — aiasaaduste ümbertöötamine hoidisteks.

II. Kuivatamine.

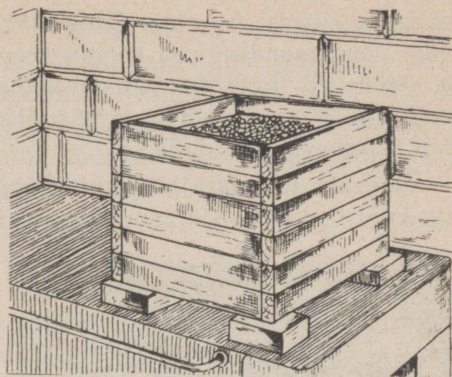
Veerikkad, mahlased aedviljad püsivad taime küljest äravõetuna ainult lühikest aega värskena, enamik kõigest mõne päeva. Nende püsi on aga võimalik kindlustada kuivatamisega. Aedvilja kuivatamine, kui odavamaid, lihtsamaid ja küllalt otstarbekohaseid hoidmisviise, mis on läbiviidav igas majapidamises, väärib tähelepanu esijoones.

Kuivatamise abinõudeks koduses majapidamises on kuivatusraamid. Kuivatusraam koosneb puuraamistikust, mille põhjaks tsinktraadist võrk $\frac{1}{2}$ —1 cm aukudega või hõre riie. Põhja võib valmistada ka puupilbastest, mis väikese vahega üksteise kõrvale asetatud. Pilpa-põhjal on kuivamisaeg pikem, traatpõhjal aga kiirem. Raamide suurus oleneb ahju ja pliidi suuruselt vastavas majapidamises.

Kuivatusraame kuivatatava ainega võib asetada ahjule või pliidile 3—4 ülestikku. Seejuures on soovitatav suuremat kuumust nõudvad ained paigutada kõige alumisele raamile.



Kuivatusraam.



Kuivatusraamid pliidle asetatult.

Kuivatada võib ka soojal pliidil, mis enne kuivatatava aine asetamist vaha- või pärgamentpaberiga kaetud. Kuivatada on kõige parem ahjudes; eriti sobib selleks leivaahi peale leibade küpsetamist. Suuremaid aedvilja hulki on kergem kuivatada viljakuivatistes. Ideaalseimaks kuivatamisviisiks on kuivatamine hõrendatud õhus; siin temperatuur ei tarvitse olla eriti kõrge, kuivatatavad ained hoiavad alal oma aroomi ja kuumust kartvad vitamiinid säilivad. Nimetatud kuivatamine on tarvitusel tehastes, kus selleks vastavad aparaadid.

Kuivatamisel tuleb tähele panna, et mahlasemad viljad vajavad aliguses madalamat ja pärast kord-korralt kõrgemat temperatuuri, veevasemaid viljad aga ümberpöördult. Nii kõigub kuivamise temp. 60—90°.

Aine vähenemine parajal kuivamisel on järgmine:

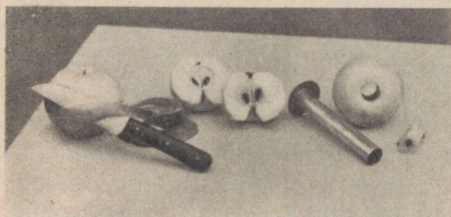
	Raskus enne kuivatamist.	Raskus peale kuivatamist.
Õunad	100 kg	10—15 kg
Pirnid	100 „	13—17 „
Kirsid	10 „	2,5 „
Ploomid	10 „	2 „
Mustikad	10 „	1,5 „
Oad (kaunad)	15 „	1 „
Herned (poetisherned)	10 „	4 „
Spinat	15 „	1 „
Petersell, till	1 „	100 g

Kuivi saadusi hoitakse alal purkides või kottides kuivas ruumis. Kõik kuivatatud ained vajavad enne toiduksvalmistamist kiiret veega loputamist ja vähemalt 12-tunnist leotamist, kusjuures puuviljadele ja marjadele juurde lisatakse suhkur. Leotamisvesi jääb ühtlasi keeduveeks.

Kuivatatud õunad. Kuivatamiseks sobivad hapud ja magushapud sügis- või taliõunad. Õuna koorimiseks on otstarbekohane tarvitada roostevaba koorimisnuga (kooriija käed ei mustu). Õun tükeldatakse 4—8 osaks. Tükeldamisel noaga surutakse nuga õunasüdameni

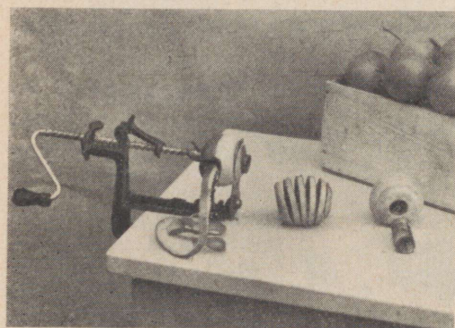
(pärgamendini) ja edasi läbistatakse õun murdmisel. Nii jääb murre teeks pärgamendine osa seemnekambri, mis siis on kergesti eraldatav. Ka läheb nii õunaliha vähem kaduma. Õunasüdame eraldamiseks võib tarvitada õuna puuri või sobiva jämedusega toru. Sääraseid õunu võib ratasteks tükeldada.

Suureks hõlbustajaks õunakoormisel on „väike õunakooriga“, mis koorib, lõikab südame ja tükeldab õuna. Koorida võib mitmesuguse suurusega ja isegi ussitanud õunu. Ussiteed eraldatakse hiljemini spiraali lahtilõikamisega.



Õuna koorimine noaga. (Orig.)

Soovitakse, et õunad kuivamisel valgeks jääksid, siis võib neid pärast koorimist ja tükeldamist nõrka äädika- või soolalahusesse panna. Tehastes õunu selleks otstarbeks vääveldatakse. Vees olnud õunalõigud võtavad enesega liigset



Väike õunakooriga. (Orig.)

vett kaasa ja kuivamine pikeneb seega. Kuldkollane värv kuivatatud õuntel ei ole aga sugugi halb, helekollane õunasupp on ilusam kui valge ja maitsetki meeldivam. Õunad ei tohi kooritult kaua seista, ja kuivatamist tuleb alustada võimalikult kiiresti, alguses kõrgemas, pärast madalamas kuumuses. Ka õunakoored väärivad kuivatamist, sest neid võib tarvitada teeks, kaljaks jne. Õunad kaotavad kuivamisel 85—92% raskusest, olenedes õunasordist.

Kuivatatud pirnid. Pirnid kooritakse võimalikult õhukeselt, jaotatakse pooleks või neljaks; kuivatamisel on samad nõuded, mis õuntegi puhul.

Kuivatatud ploomid. Ploome võib kuivatada tervelt, kuid nad kuivavad kiiremini poolitatult. Kuivatamisel samad nõuded, mis kirssidelgi.

Kuivatatud karusmarjad. Kuivatada võib niihästi tooreid kui ka küpsi marju. Marjad puhastatakse õie- ja varreetstest ja asetatakse kuivama. Kuivanud marjad täidavad osaliselt rosinat aset.

Kuivatatud mustikad. Puhtad ja terved mustikad asetatakse raamidele. Kuivatatakse alguses tuule ja päikese käes ja edasi ahjus. Lapsed armastavad väga kuivatatud mustikaid.

Kuivatatud rabarber. Rabarbrit on kõige hõlpsam kuivatada õhu ja päikese käes. Puhastatud rabarbrivarred lõigatakse pikisihis 2—4 osaks nii, et üksikud osad mitte täitsa lahti ei lange, vaid varre üks ots jääb terveks — ühendajaks. Sääraselt lõhestatud varred riputatakse terve otsaga nõorile. Kuivamine toimub üsna kiiresti. Kuivatatud varsi võib alal hoida tervetena või tükeldatult.

Kuivatatud spinat. Heade tagajärgedega võib kuivatada spinatit. Spinatilehed uhetakse suures vees kiiresti puhtaks, nõrutatakse ja asetatakse sõelaga keeva vee nõule, kuni lehed pehmeks muutuvad ja kokku langevad. Kuumutamisel purunevad raku vaheseinad, mis kiirendab kuivamist ja hõlbustab pehmekskeemist. Purustatud lehed laotakse kuivama raamidele. Vastkuivanud lehti võib hõõruda pulbriks, mis väga kohane püreesupi valmistamiseks.

Kuivatatud oad (kaunad). Kuivatamiseks kõlbavad rohelised, nn. mõõgaoad, kuid kuivatada võib ka vahaube. Oad uhetakse, puhastatakse otstest ja kaunad vabastatakse seljakiust. Tükeldatakse 2—4 tükiks. Ube aurutatakse samadel põhimõtetel kui spinatitki või pannakse tükeldatud oad kuiva keedunõusse, lisatakse umbes 1 l ubadele 1 sl. soola ja 1 tl. suhkrut, ning hoitakse nõuga tasasel tulel, kuni maitseained sulanud ja oad niiskeks muutunud. Asetatakse siis kuivama raamidele või plaatidele.

Kuivatatud poetisherned. Herned poetatakse kaunist. Lisatakse 1 l hernestele 1 sl. soola ja 1 tl. suhkrut ning hoitakse keedunõuga tasasel tulel, kuni maitseained sulanud ja herved tumeroheliseks muutunud. Asetatakse kuivama alguses madalamasse, pärast kõrgemasse temperatuuri.

Herneid võib kuivatada ka aurutamata, kuid esimene viis on katsetamisel andnud paremaid tagajärgi.

Kuivatatud supijuurid. Supijuurte, s. o. selleri, peterselli ja porgandi kuivatamine tuleks küsimusse alles kevadel, kui nad keldris enam hästi ei hoidu. Nimetatud juurikad pestakse puhtaks, koor kraabitakse võimalikult õhukeselt, juurikad tükeldatakse siis peenikesteks tuletiku-jämedusteks ribadeks ja kuivatatakse.

Puru kuivatamine. Puru on väärtuslik maitseaine taime- ja lihasuppidele. Kui puru keldris enam ei hoidu, vaid närtsib, siis on parem teda juba kuivatatult hoida. Kuivatamiseks tarvitatakse kogu taime, ainult kuivanud leheosad eraldatakse. Puru poolitatakse pikisihis, lehe vahed uhetakse korralikult puhtaks ja peenendatakse ristisihis kitsasteks ribadeks ning kuivatatakse.

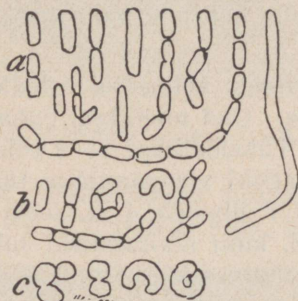
Roheliste maitseainete kuivatamine. Kuivatatakse tilli, peterselli ja majoraani. Need laotatakse kas raamidele või plaatidele; parem on neid veel kõita väikesteks kimbukesteks ja riputada sooja müüri lähedusse. Pärast kuivamist on lehti otstarbekohane hõõruda pulbriks ja hoida väikestes kinnistes purkides.

III. Hapendamine.

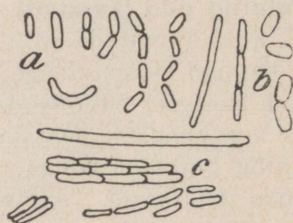
Paljusid aiasaadusi on võimalik alal hoida hapendatult. Hapendamine toimub õhus leiduvate või kunstlikult juurdelisatud hapnemisbakterite ja seente toimel.

Selles tähtsaim toime on piimahappe bakteritel, mis süsivesikud ümber töötavad hapeteks, mis omakorda hapendatava aine konserveeruvust tõstab.

Hapendamine on odavamaid ja lihtsamaid säilitamisviise, kuid nõuab suurel määral puhtust ja täpsust, et takistada roiskumisbakterite arene-



Bact. cucumeris fermentati.



Bact. brassicae fermentatae.

Hapnemisbakterid kurgis (*Bact. cucumeris*) ja kapsas (*Bact. brassicae*).

mist. Viimaste ülekaal põhjustab hoidiste rikkimineku, muutes need halvamaitseks ja -lõhnaliks ning peagi tarvitamiskõlbmatuks. Hapendamist võib tarvitada mitmesuguste aiasaaduste (näit. kurkide, kapsaste, tomatite, õunte, ubade) alalhoidmiseks, kuid kõige enam oleme harjunud tarvitama hapendatud kurke ja kapsaid, mis mõlemad hinnatud kui väärtuslikud salatid lihatoitude juurde.

Hapendamisnõud. Hapendamisnõudeks on tarvitatud mitmesuguseid puu-, klaas- ja savi- (vaabatud) anumaid. Suurmajapidamistes on selleks otstarbeks hakatud kasutama sileda pinnalistsementnõusid, mis ehitatud keldritesse vastavate seadistena. Tsementnõudel on mitmed paremused, võrreldes puunõudega: nad ei kuiva, on kerged puhastada ja korras hoida. Hape mõjub aga aja jooksul tsemendile, ja nii on säärase nõude ülelihvimised ja remondid vajalikud.

Puunõudest on oma vastupidavuselt kui ka pärastisel käsitsemisel soovitatavad lehtpuust (tamme- ja kasepuust) nõud: need ei kuiva nii hõlpsasti ega anna uena vaigumaitset. Kujult on soovitatavad ühtlase, alt veidi laiema mineva küljjoonega nõud, raudvitstega, pealt värvitud ja varustatud kahe kaanega. Esimene kaas, mis nõu sõõrist mõne cm võrra väiksem, on vajutise alune, ja teine suurem kattev kaas.

Väiksemates majapidamistes on väga soovitatavad klaas- või vaabatud savinõud.

Olgu hapendamisnõu ükskõik missugune, alates heeringanõust kuni tammepuust anumani, kuid üks ühine nõue on kõikide suhtes: nad peavad olema puhtad¹ ja tarvilikult ettevalmistatud; hautatud, leotatud, järele vaadatud, et nad veekindlad oleksid ja muidu kõigiti vastaksid nõuetele.

Kurkide hapendamine.

Hapendamiseks kõige kohasemad on keskmise suurusega kurgid, mis küllalt täiskasvanud, kuid mitte veel kollaseks muutunud, ilma vigadeta ja riketeta.

Kurkide korjamine. Kurk vabastatakse varre küljest lõikamisega või ettevaatliku väänamisega, nii et kurk viga ei saaks. Kurk on väga õrn ja tundlik vajutamistele, viskamistele ja muudele rõhumistele, seepärast korjamisel tuleb seda arvestada. Korjatud kurke on võimalik hoida ainult mõni päev vilus ruumis või väljas varjulises kohas, märja rohuga kaetult.

Kurkide puhastamine. Kurgid loputatakse kiiresti suures vees lah-tisest mullast ja tolmust ning laotakse puhtale pinnale nõrguma. Kaua-aegne vees hoidmine või leotamine pole soovitatav.

Pakkimismaterjaliks kurkide hapendamisel on kõige soovitatavamad musta ja punase sõstra lehed (viimaste asemel võib tarvitada vaarika-lehti), lisaks veidi tamme- ja kirsilehti (kauemaajalisel hapendamisel hoiavad need kurgid kõvad). Tarvitades palju tamme- ja kirsilehti, annavad need kui parkhapperikkad lehed kurkidele tumeda värvi. Lehed, mida tarvitatakse, peavad olema terved, mitte roostesed ega lehetäidest rikutud.

Maitseained. Peamaitseaineks kurkide hapendamisel, mis kunagi ei tohi puududa, on till. Tillist tuleb võtta enam täiskasvanuid, seemne-tega varsi. Soovitatav on tarvitada ka määrõigast (juurikat), mis peale maitseandmise mõjub veel säilitavalt. Määrõikajuurikas pestakse hästi puhtaks ja lõigatakse lühemateks tükkideks ja õhemateks viiludeks. Ka pisut küslauku võib kurkidele maitseainena lisandada.

Kattelahu I (nn. „soolvesi“). Kiireks hapendamiseks ja lühema-ajaliseks hoidmiseks tarvitatakse puhast kaevu-, veel parem — allika-vett. 1 l veele lisatakse 2 sl. (ääreni täidetud) soola, 2 sl. 30% äädik-hapet ja 1 sl. suhkrut. Lahust tarvitatakse keetmata, kuid kiirendami-seks võib lahust keeta ja keevana üle kurkide valada (väiksema arvu kur-kide puhul).

Kattelahu II. Kauemaajalisel hapendamisel on vajaline, et tarvita-taks keedetud, jahutatud kaevuvett või puhast allikavett. Soola lisa-takse hapumaitseteliste kurkide saamiseks 10 l veele mitte üle 500 g, sest vastasel korral ei pääse enam hapnemisbakterid küllalt mõjule; nüüd

¹ Vt. lk. 53.

võib hapule ja soolasele maitsele lisaks tekkida veel kõrvalmaitseid. Tarvitades 10—15% soolalahust (10 l-le 1—1½ kg soola), on hoidev mõju soolal, kuna hapnemine seal enam mõjule ei pääsegi. Saadakse nn. soolakurgid.

Kiire hapendamine lühemaks ajaks. Tarvilikult ettevalmistatud kurgid laotakse nõusse kordamööda soovitud lehtedega nii, et nõu põhja kataks paksem kord lehti. Lehtedele laotakse kurgid vabalt, ilma surumata; kurkide peale ja vahele pannakse soovitud maitseained. Järgnevad lehed, mida asetatakse üksikute kurgikordade vahele üsna vähe. Nii laotakse järgemööda lehed, kurgid, maitseained, kuni tarvilik vaba ruum jääks vajutise jaoks. Kattelahus valatakse külmalt või keedetult ja keevalt kurkidele (väiksema arvu puhul).

Et kurgid korralikult kattuksid, on tarvilik pealtsurve ehk vajutis. Vajutise moodustab puhas väiksem kaas või sobivad puhtad lauad, milledele asetatakse raskus. Raskuseks on kõige sobivam puhas raudkivi (maakivi), mitte telliskivi ega paekivi. Vajutise raskuse määrab nõu suurus; vajutis ei tohi olla liiga raske, vaid ta peab suruma kurgid korralikult lehtede ja lahuse alla. Kurgid hoitakse nõuga paar esimest päeva soojemas ruumis, hiljemini aga keldris või kuuris.

Pikemaajaline hapendamine. Pikemaajalisel hapendamisel tuleb kurkide valikul iga väiksemagi rikkega kurk kõrvaldada. Tarvitades suuremat puunõu, on peale eespool-nimetatud ettevalmistustööde veel tarvilik, et nõu põhjale, eriti servadesse raputataks rukkijahu. Tarvilikult puhastatud kurgid laotakse pakkimismaterjali ja maitseainetega nõusse. Paigutatakse siin üksikute kurgikordade vahele enam lehti kui lühiajalise hoidmisviisi juures; ühtlasi peetakse silmas, et üksikutes kihtides kurgid ei puudutaks nõu seina, vaid oleksid eraldatud sellest lehtedega.

On nõu täidetud vastava kõrguseni, valatakse peale keedetud ja jahutatud kattelahus II. Asetatakse peale vajutis, kaitsekaas või selle puudumisel köidetakse nõule üle riie või paber. Nõu asetatakse kohe külmesse ruumi — kuuri või aita —, kuhu ta jääb öökülmadeni, kust ta siis edasi toimetatakse keldrisse. Suuremad nõud, millede tõstmine teeb raskusi, on parem enne täitmist kohale viia.

Hapnevale kurgilahusele tekib alguses vinasarnane, hiljemini roisuseloomuga kiht. Seda peab tihti ja hoolikalt kõrvaldama, sest vastasel korral võib kogu hoidis rikki minna.

Äädikakurgid, vt. lk. 52.

Kapsaste hapendamine.

Talviseks alalhoidmiseks, hapendamiseks, on kohased hilisemad, valged ja kõvapealised kapsasordid, milledest enam soovitatud on Lüübeki hiline (keskmise suurusega, valge, kõvapealine), samuti laialt tuntud „Enkhuizeni kuulus“.

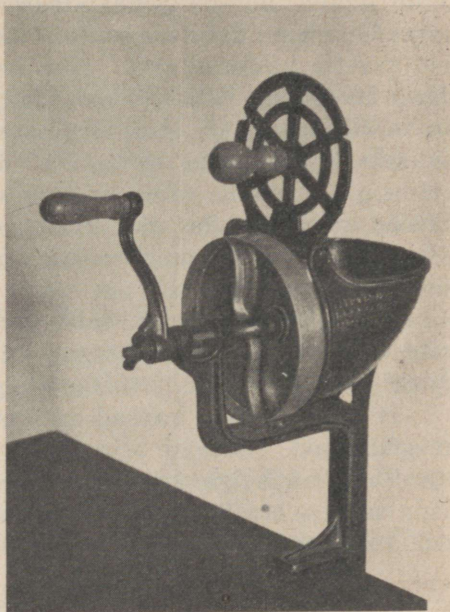
Kapsad jäetakse hilissügiseni, s. o. kuni külma tulekuni põllule. Kapsad muutuvad maitselt paremaks, kui nad veidi külma saavad. Kapsaste hapendamiseks on tuntud 2 viisi: nn. vene hapendamine ja tüüringi (saksa) hapendamine.

Vene hapendamisviis. A i n e d: 50 kg kapsaid, $\frac{3}{4}$ kg soola, $\frac{1}{2}$ kg suhkrut, 100 g köömneid, 50 õuna (soovi korral jõhvikaid).

V a l m i s t a m i n e. Välistest rohelistest lehtedest puhastatud kapsapead peenendatakse sellekohase riistaga võimalikult ühtlasteks narmasteks (kapsahöövel või suur ratasnuga). Väiksema majapidamise jaoks on väga otstarbekohane väike kapsamasin.

Vastav nõu, milles kapsaid hapendatakse, peab olema hoolikalt puhastatud¹, pestud, leotatud ja hautatud (kui tarvilik). Tarvitades puunõu, on soovitatav igaks juhuks nõu põhjale rukkijahu raputada või nõu uurded ja üksikud laudade vahed leivataignaga üle hõõruda, sest tihti juhtub, et nõu, mis leotades oli veekindel, raske surve mõjul vedelikku siiski läbi laseb. Ka on hapul taignal kiirendav mõju hapendamisele.

N õ u t ä i t m i n e. Nõu põhjale laotakse kord ilusaid, terveid kapsalehti, mis enne keeva vette kastetud. Nendele järgnevad peenendatud kapsad, mis ühtlaselt soola, suhkru ja köömnetega nõusse raputatakse. Hapnemisel on tähtis, et nõu hästi tihedasti täidetaks, mistõttu on soovitatav ladumist osade viisi toimetada. On üks osa nõusse pandud, järgneb selle kinnisurumine, pressimine raske puust k a p s a n u i a g a. Pressitakse ühtlaste, tugevate survetega, kuni kapsad vesiseks muutuvad või üsna veega kattuvad. Pressitud järgule pannakse soovi korral õunu tervetena või lõikudena, samuti võib jõhvikaid tarvitada. Mõlemad kiirendavad hapnemist ja soodustavad puhtalt hapumaitsete hoidise saamist. Nii kordub see, kuni nõu täidetud umbes keskmise kapsapea kõrguseni ülemisest servast (vastasel korral hakkab vedelik nõust üle jooksuma). Kui viimane kord kinni vajutatud, ei laota sinna enam õunu, nagu eelmistele kordadele, vaid puhtad, terved, pisut keevas vees hoitud kapsalehed.



Väike kapsamasin. (Orig.)

¹ Vt. lk. 53.

Surve tugevuse ja aluskaane suuruse määrab nõu suurus ja kapsahulk. Üldiselt võib surve raskem olla kui kurkidel. Soovitatav on raudkivi (mitte tellis- ega paekivi).

H a p n e m i n e. Kapsanõu jäetakse, kui võimalik, peale täitmist 4—5 päevaks soojemasse ruumi, kus temperatuur 20—25° C, mis on soodsaim temperatuur hapnemisbakterite arenemiseks. Kui hapnemine seisma jäänud, puhastatakse vajutis ja nõu seinad äädika- või soolavette kastetud lapiga, ühtlasi puhastatakse ka kapsastel pind ja kaetakse uuesti kapsalehtedega, kuid parem on veel vajutise alla laotada puhas soola- või äädikavette kastetud rätt. Nõu kaetakse kaitsekaanega või selle puudumisel köidetakse riide või paberiga. Säärane järelevalve ja puhastamine on vajalik kogu talv läbi, lühemate või pikemate vaheaegade järel. Edaspidiseks hoiuruumiks sobib vilu, ühtlase temperatuuriga, 10—12° C või külmem hoiuruum. Temperatuur ei tohi langeda alla 0°, sest külmunud kapsad uuesti sulades muutuvad pehmeks ja peagi tarvitamiskõlbmatuks. Samuti ei või hoiuruum liiga soe olla: kapsad muutuvad pehmeks ja omandavad inetu värvi.

Kui juhtub, et kapsad talve jooksul pinnalt liiga kuivaks jäävad, peab neid katma järgmise lahusega: 1 l keedetud, jahutatud vett, 1 sl. soola, ½ sl. suhkrut ja 2 sl. 30% äädikhapet.

Hästi hapnenud kapsad on ilusad, valged, puhta hapu maitsega ning karged.

Suurema hulga kapsaste hapendamine õnnestub alati paremini kui üsna väikese osa hapendamine väikeses nõus. Mida sügavam nõu ja suurem rõhk, seda paremad ja kargemad on kapsad.

Tüüringi hapendamisviis. Kapsaste ja teiste ainete vahekord selle hapendamisviisi puhul on samad nagu eelmiselgi viisil, erinevus on vaid valmistamises.

Siin poolitatakse väiksemad kapsapead, suuremad aga lõigatakse neljaks ja aurutatakse vähese veega, kuni nad muutuvad pehmemaks ja langevad kokku. Laotakse siis tarvilikult ettevalmistatud hapnemisnõusse kihtide viisi, millele vahele paigutatakse maitseaineid, ning surutakse järk-järguliselt kinni. Vajutis, nõuded hapnemisel, alalhoidmisel ja hooldamisel on samad, mis eelmise viisi puhul.

Tomatite hapendamine.

A i n e d: Ilusad, vigadeta, vähe roosakaks muutunud tomatid, lisaks punase sõstra, vaarika ja veidi peterselli lehti ning mädarõigast, ülevaalmiseks 5% soolalahust.

V a l m i s t a m i n e. Puhtad tomatid laotakse kihikaupa lehtede ja maitseainetega nõusse. Ladumisel silmas pidada samu nõudeid, mis kurkide kauemaajalisel hapnemisel (lk. 14). Laotud tomatid kaetakse kee-

detud, jahutatud kaevuveega, milles sool on lahustatud. Peale asetatakse kergem vajutis. Soodsas hoiuruumis püsivad hapendatud tomatid üsna hästi. Hapendatud tomatid on väga kohased salatiks, kastmeks ja supiks.

IV. Soolamine.

Soolamine kui odavamaid ja vähem aega nõudvaid hoiuviise on laialt tuntud mitmesuguste köögiviljade säilitamiseks.

Alalhoidev mõju on siin soolal, mida tarvitatakse kas kuivalt või vees lahustatult soolveena.

Soolatava aine ja soola vahekorda ei tohi liialdada, vaid soola tarvitagu kõige väiksem hulk, mis vajalik säilimiseks. Nii arvatakse kuivalt soolamisel 5 kg köögiviljale 1 kg soola (100 g suhkrut) ja soolveeks valmistatult 10—15% soolalahust (1 l veele 100—150 g soola).

Soolamisnõudeks on kohased hästi puhtad puu- või klaasnõud. Savinõud ei kõlba selleks otstarbeks (murenevad soola mõjul).

Soolamisega arvatakse hoitavate ainete väärtus vähenevat rohkem kui ühegi teise säilitamisviisi puhul. Aedvili kaotab soolamisel osa mahla. Alalhoitavad ained muutuvad soolaseks ja nad vajavad enne toiduks valmistamist pikemat leotamist vees ja sagedasti suures vees keetmist, et vähendada liigset soolamäära.

Kurkide soolamine. Valitud puhtad kurgid laotakse nõusse nagu hapendatavad kurgid (pakkimismaterjal ja maitseained vt. lk. 13). Nõusse laotud kurkidele valatakse 10—15% soolalahus.

Ubade soolamine. 5 kg rohelisti või vahaube, 1 kg soola, 100 g suhkrut, tilli ja petersellilehti.

Puhastatud, terved (mitte tükeldatud) kaunad laotakse kihtide kaupa määratud soolaga puhtasse nõusse, nii et alumiseks ja pealmiseks korraks oleks sool. Peale asetatakse vajutis raskusega, mis oad parajasti soolvee all hoiab.

Spinati soolamine. Puhastatud ja loputatud spinatilehed hoitakse sõelaga mõni minut keeva vee nõul, kuni nad kokku langevad. Painduvad lehed surutakse tihedalt kokku kuulikesteks ja laotakse nõusse kordamööda soolaga.

Tomatite soolamine. Valminud, kuid mitte pehmeid tomateid; lisaks sõstra või vaarika lehti, mädarõigast.

Puhtad tomatid laotakse lehtedega kordamööda nõusse. Peale valatakse 10—15% soolalahus.

V. Suhkruta pudelihoidised.

Mustikad pudelis. Hästivalminud mustikad puhastatakse ja pannakse õige vähese veega tulele (soovitav tarvitada emailitud keedunõu). Keedetakse keemismomendist alates 15—20 min. Soovitav on keemisel

tekinud vaht kõrvaldada. Keenud mustikad pannakse võimalikult kiiresti puhtaisse, soojendatud pudelitesse, mis kohe korgitakse ja lakitakse. Nii hoiduvad mustikad hallitusvabad ja heamaitsetelised. Pannakse mustikad jahtunult pudelitesse, või ei ole neid võimalik kohe korkida, siis jäetagu pudelid hoopis korkimata, pandagu pudeli avausse vatitükk ja köidetagu pealt pärغامendiga või riidega. Viimasel juhul tekib hoidise pinnale kattedeks nahkhallitus, mis enne tarvitamist ettevaatlikult tuleb eraldada. Enamik mustikapudelite „plahvatusi“ on tingitud ebaõigest pudelite sulgemisest või poolvalmiste marjade tarvitamisest.



Pudelikorkija.
(Orig.)

Mustad sõstrad pudelis. Valmistamine sarnane mustikatega.

Toored karusmarjad pudelis. a) Öieotstest ja vartest puhastatud marjad paigutatakse hästipuhastatud pudelitesse, puhas külm vesi valatakse üle, pudelid korgitakse ja lakitakse. Säraselt hoitud marjad ei taha enamail juhtudel pehmeks keeda, küll on nad head tarvitada suhkruga võõbatult kaunistamiseks.

b) On marjad pudelitesse aetud, valatakse neile peale puhas keev vesi. Pudelid suletakse kohe.

c) Pudelitesse pandud marjadele valatakse külm vesi peale ja asetatakse siis leivaahju nii kauaks, kuni marjad muutuvad helekollaseks ja lõhkevad. Suletakse võimalikult kohe. Lakkimist võib veidi hiljem toimetada, kui esimene kuumus jahtunud. Hulgalise korkimise juures on hõlbustajaks pudelikorkimise riist, mis joonisel kujutatud.

Rabarber pudelis. Kõige mahlasemad ja hapramad on rabarbrivarred mai- ja juunikuus. Nii peaks nende murdmine toimuma rabarbritaime ter- vise kui ka varte väärtuse pärast mainitud kuudel.

Rabarbrivarred loputatakse, pealmine õhuke koor eraldatakse. Varred lõigatakse pikuti 2—3 osaks, mis pärast ristisihis lõigatakse 1—3 cm pikkusteks tükkideks. Pudelis hoitakse nagu karusmarju.

Kirsid pudelis. Puhtad, kividega kirsid täidetakse pudelitesse, puhas külm vesi valatakse üle. Pudelid asetatakse peale leibade küpsemist ahju $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ tunniks. Suletakse kuumalt.

Pohlad pudelis. Hästi küpsed, terved ja puhtad pohlad täidetakse pudelitesse. Puhas, külm vesi valatakse üle. Pudelid suletakse.

Tomatipüree purgis. a) Tomatid (teine-kolmas valik) puhastatakse igasugustest riketest, aetakse läbi lihamasina või marjapressi.

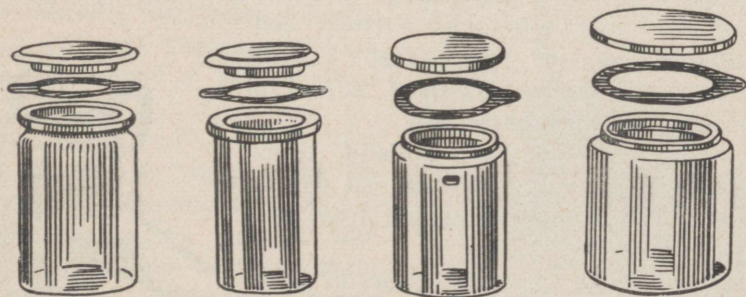
Peenendatud tomatid pannakse tasasele tulele, lisades maitseks 1 l segule 1 sl. soola, 1 keskmine sibul, 1 sl. äädikat (äädikas pannakse enne tulelt võtmist). Segu keedetakse väheldasel tulel 30—60 min. kuni see muutunud üsna paksuks. Täidetakse kuumalt purkidesse, mis kohe suletakse.

b) Tomatid tükeldatakse ja pannakse vett lisamata hästi tasasele tulele. Keedetakse, kuni tomatid pehmed, surutakse siis läbi tiheda sõela. Saadud puder pannakse uuesti tulele, lisades 1 l kohta 1 sl äädikat, 1 sl. soola, $\frac{1}{4}$ tl. pipart (on soovitatav äädikas hiljemini lisandada). Keedetakse tasasel tulel 30—60 min. sarnaselt eelmise valmistamisviisiga ja täidetakse siis purgid, mis kuumalt suletakse. Sääraselt hoitud tomatipüree on kohane supi ja kastmete valmistamiseks. 3 kg tomateid annab parajal aurutamisel $\frac{1}{2}$ l tomatipüreed. Mida enam vesi ära aurutatud, seda paremini püsib hoidis.

VI. Steriilsed hoidised õhukindlates nõudes.

Suurim nõue aiasaaduste alalhoidmisel on, et ained võimalikult vähe kaotaksid ümbertöötamisel oma loomulikust väärtusest. Nende maitse ei tohi lisandite mõjul kannatada, vaid peab säilima, samuti nende värv ja teised omadused.

Senituntud säilitamisviisidest on suutnud seda nõuet paremini ja täiuslikumalt rahuldada steriilne, õhukindel säilitamine pudeleis ja purkides (nn. vekkimine). Säilitamine põhineb siin 1) aine

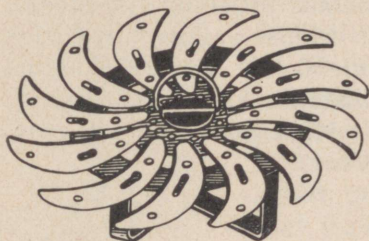


Weck- (pahemal) ja Rex- (paremal) süstemaatilised purgid. (Orig.)

steriilseks — pisikutevabaks muutmisel kuumutamisel, 2) nõude õhukindlalt sulgemisel. Nimetatud viisil saab säilitada kõiki köögivilju, puuvilju ja marju.

Abinõudeks steriilsel säilitamisel on laiema avausega pudelid ($2\frac{1}{2}$ —3 cm avause läbimõõduga, 1— $1\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ l, valmistatud kodumaal) ja sulgemiseks uued korgid, vastava suurusega pudeli avausele, või õhu-

kindlalt suletavad purgid, mis eriti selleks otstarbeks varustatud kaane, kummirõnga ja klambriga. Müügil on kaheüsteemilisi purke (Rex ja Weck), millede erinevuseks peamiselt kaaned. Purgid on kaunis kallid ja sellega on ehk seletatav, miks nimetatud säilitamisviis on eluvõõramaks jäänud. Järjekordsed katsed on näidanud, et pudelid niisama hästi oma ülesannet täidavad ja seejuures 5 korda purkidest odavamad on. Ainukeseks puuduseks on, et pudeleis ei saa hoida terveid õunu, pirne, suuremaid ploome, terveid lillkapsaid ja terveid ube.



Reguleeritav alus suuremas ja väiksemas mõõdus. (Orig.)

või metallalus, mida nõu kohaselt saab suuremaks või väiksemaks reguleerida. Nõude kuumutamiseks on eriti müügil lamedapõhjaline katel, varustatud vajaliku aluse, kaane ja termomeetriga.

Täidetud pude-
lite ja purkide kuu-
mutamiseks on tar-
vilik keedunõu.
Selleks otstarbeks
võib kasutada hari-
likku suuremat ka-
telt, sinna põhjale
kaitsena asetada õl-
gi, heinu, puuvatti

Üldisi juhtnõore töö läbiviimiseks.

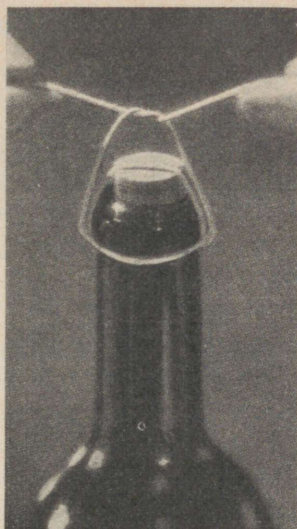
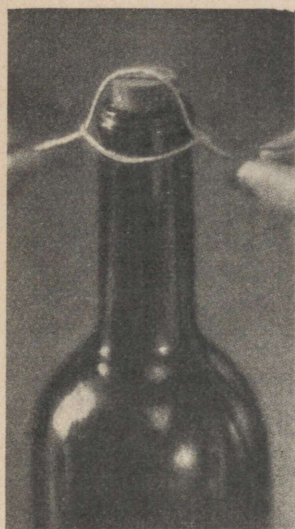
1. Pudeleid ja purke tuleb enne täitmist hoolikalt puhastada.
2. Eelkuumutamine. Enamik aedvilja kuumutatakse ja jahutatakse kiiresti enne nõudesse asetamist, vastasel korral ei täitu nõud ühtlaselt ja korralikult.
3. Nõude täitmine. Pudelid täidetakse kaelani nii, et umbes 10 cm osa vabaks jääb. Täidetud purkidesse jäetakse 2 cm kõrgune tühi ruum.



Klambriga asetamine purgile.

4. Nõude sulgemine. Täidetud pudeleid suletakse uute, enne keevas vees leotatud korkidega. Pool korgist surutakse pudelikaelasse, köidetakse üle nõoriga, ning kinnitatakse apteegisõlmega. Täidetud purgi servad, kaane servad, kummirõngas puhastatakse hoolikalt, kuivatatakse hästi ja seatakse siis korralikult purgile. Kaane kinnihoidmiseks asetatakse üle vedru või klamber.

5. Kuumutamine. Kuumutades harilikus keedunõus on tarvilik nõu põhjale ja pudelite vahele asetada kaitsematerjali, tarvitades selleks õlgi, heinu, puulaaste. Kuumutamisel peab keedunõus olema



Korgi köitmine.

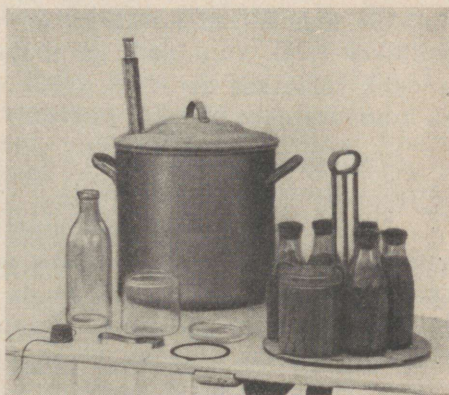
niipalju vett, et see kataks purgid või ulatuks vähemalt nii kõrgele, kui täidetud pudelite ja purkide sisu.

Kuumutamine kestab puuviljadel ja marjadel 80°C temperatuuril 15—20 min., enamikul köögiviljadel 100°C temperatuuril 60—90 min.

Pärast kuumutamist lastakse pudelid ja purgid 10—15 min. koos keedunõuga jahtuda, tõstetakse siis ettevaatlikult välja ja kaetakse riidega, et kiirel jahtumisel ei tuleks lõhke-mist.

6. Õhukindelsulgumine. Peale kuumutamist vajutatakse pudelitel korgid sügavamale, köite-nöör vabastatakse ja pudelid laktakse. Purkidele jääb klamber peale, kuni sisu täitsa jahtunud. Purgid sulguvad iseenesest, sest kuumutamisel suurema seesmise rõhu tõttu osa õhku tungis purgist välja, jahtudes purgi sisu väheneb ja purgis-olev vaba ruum on täidetud hõrendatud õhuga. Nii on kaas suletud välise õhu rõhu survel.

Purk avaneb kummirõnga pingutamisel, kuni kummi kaane ja purgiserva vahelt välja venib ja õhk purki pääseb.



Steriliseerimisaparaat. (Orig.)

Köögiljad õhukindlates nõudes.

Poetisherned I. Ained: 1 l herneid, $\frac{1}{4}$ l vett, $\frac{1}{4}$ sl. soola, $\frac{1}{4}$ sl. suhkrut.

Valmistamine: Veest ja maitseainetest keedetakse lahus, sinna lisandatakse herned ja hoitakse keemahakkamiseni tulel, vahete-vahel nõu raputades. Nõu tulelt võttes katsutakse herned võimalikult kiiresti jahutada, pannakse nad siis pudelitesse, kuumutamisel jäänud vedelik valatakse pudelitesse peale, nii et see umbes $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ osa pudelist täidab. Pudelid suletakse ja kuumutatakse 90 min. 100° C.

Poetisherned II. Ained: 1 l herneid (tarvitada enam täiskasvanud herneid), 1 sl. soola, $\frac{1}{2}$ sl. suhkrut.

Valmist: Herned pannakse maitseainetega tasasele tulele ja hoitakse seal, kuni sool ning suhkur sulanud ja herned on omandanud ilusa tumerohelise ilme. Nad jahutatakse kiiresti ja asetatakse pudelitesse koos selle vähese vedelikuga, mis kuumutamisel tekkis. Pudelid suletakse ja kuumutatakse 90 min. 100° C.

Lestaherned (purgis). Ained: Ilusaid ühepikkusi lestaherneid, 1 l purgile $\frac{1}{2}$ l vett, 1 tl. soola.

Valmist: Lestad puhastatakse otstest, samuti eraldatakse mööda lesta serva jooksev kiud. Lestad asetatakse sõelaga keevaveenõule, kuni nad muutuvad pehmemaks ja painduvamaks, jahutatakse ja täidetakse tihedalt purki. Sool lahustatakse vees ja valatakse üle. Nii jäävad lestad ilusaks, terveks ega avane. Kui aurutamine tülikas, asetatakse puhastatud lestad antud veest ja soolast keedetud lahusesse ja hoitakse tulel, kuni nad painduvad. Jahutatakse ja pannakse purki, vedelik valatakse üle. Nii avanevad lestad kergemini. Purgid suletakse ja kuumutatakse 90 min. 100° C.

Vahaoad purgis. Ained: Valik ilusaid, ühesuurusi kaunu, 1 l purgi täitmiseks 75 kauna, $\frac{1}{2}$ l vett, $\frac{1}{2}$ sl. soola.

Valmist: Ettevalmistamine sarnaneb lestaherneste ettevalmistamisega (vt. ülalpool). Vahaube serveeritakse tervelt või poolitatult, seepärast on otstarbekas neid hoida purgis, kuna pudelid osutuvad nende hoidmiseks liiga tülikaks. Kaunad paigutatakse purki vertikaalselt, tihedasti, silmas pidades, et ka purgi välimus jääks kauniks. Järgneb purgi sulgemine ja kuumutamine 90 min. 100° C.

Rohelised oad. Ained: 1 l pudeli täitmiseks 50—60 kauna, $\frac{1}{2}$ l vett, $\frac{1}{2}$ sl. soola.

Valmist: Kaunad loputatakse üle suure veega, puhastatakse nagu lestaherned (vt. ülalpool). Rohelisi ube serveeritakse harilikult tükeldatult, mistõttu nad juba ümbertöötamisel tükeldatakse 1—2 cm lõikudeks. Oalõigud aurutatakse või kuumutatakse. Paigutatakse tihe-

dalt pudelitesse, kaetakse soolalahusega. Pudelid korgitakse, köidetakse ja kuumutatakse 90 min. 100° C.

Spinat pudelis. Ained: Spinatilehti, 1 l pudelile 1 sl. soola.

Valmist. I: Spinatilehed loputatakse puhtaks, aetakse läbi lihamasina. Saadud spinatipudrule lisatakse soola, keedetakse 20 min., täidetakse pudelid, korgitakse ja köidetakse. Kuumutatakse 60 min. 100° C.

Valmist. II: Hästi loputatud ja puhastatud lehed hoitakse keeva-veenõul niikaua, kuni lehed muutuvad pehmeks ja langevad kokku. Nad jahutatakse, lõigatakse noaga väiksemateks tükkideks ja paigutatakse pudelitesse, üle valatakse sama soolalahust, mis ubadele. Pudelid suletakse ja kuumutatakse 90 min. 100° C.

Valmist. III: Eelmiselt ettevalmistatud lehed pannakse õige vähese veega tasasele tulele ja lastakse kaane all keeda, kuni spinat pehme ja kergesti läbi sõela surutav. Läbi sõela hõõrutud püree aetakse pudelitesse, mis suletakse ja kuumutatakse 60 min. 100° C.

Tomatid tervetena purgis. Ained: Ilusaid, vigadeta, ühesuurusi tomateid, 1 l veele 1 sl. soola, 1 sl. äädikat; sellest lahusest jätkub neljale liitrisele purgile.

Valmist.: Tomatid loputatakse, puhastatakse korralikult varre juurest rohelisest osast. Tomatid kooritakse. Selleks valatakse nad üle keeva veega, mis hõlbustab õhukese, kilesarnase koore eraldamist. Samuti võib tomati pinda täita tihedalt augukestega, tarvitades selleks puutikku või roostevaba nõela või kahvli. Tomatid pannakse purki, keedetud jahtunud lahus valatakse poole purgini. Purgid suletakse ja kuumutatakse 20 min. 80° C.

Tomatipüree pudelis. Ained: Valik teise järgu tomateid, 1 l püreele 1 sl. soola, 1 sl. äädikat, peent pipart.

Valmist. I: Tomatid loputatakse, puhastatakse rohelisist varrepesadest, samuti vigastustest, keedetakse väheldasel tulel pehmeks ja aetakse läbi lihamasina. Lisatakse maitseained, pannakse pudelitesse, mis korgitakse, köidetakse ja kuumutatakse 20 min. 80° C.

Valmist. II: Tomatid puhastatakse rohelisist varrepesadest, tükeldatakse ja pannakse keedunõuga, täitsa ilma veeta, nõrgale tulele, lisandades 5 tomatile 1 keskmine kooritud ja tükeldatud sibul. Keedetakse ühtlasel tulel kaane all, kuni tomatid täitsa pehmed ja läbi sõela surutavad. Läbi sõela surutud segule lisandatakse eespooltähendatud maitseained. Segu aetakse pudelitesse ja edasi toimitakse nagu eelmiselgi juhul.

Lillkapsas purgis või pudelis. Ained: Valik vastkorjatud, ilusaid, keskmisi valgeid ja tihedaid lillkapsaid, 1 l veele 1 sl. soola.

Valmist.: Kapsapead puhastatakse korralikult lehtedest, vars lõigatakse võimalikult lühikeseks. Kapsad uhetakse hästi suures vees

puhtaks. Soovitav on neid veel hoida paar tundi nõrgas äädikas või soolalahuses, mis puhastab kapsapea tihti sinna peitu pugunud putukatest. Puhastatud kapsapea pannakse 50—60° C lahusesse ja hoitakse seal keemahakkamiseni, või aurutatakse. Sellele järgneb kiire jahutamine ja siis purki panemine, suuremad tükeldatult, väiksemad tervelt. Tahetakse lillkapsast pudelis hoida, siis peab teda üsna väikesteks osadeks jaotama. Täidetud nõusse valatakse üle jahtunud lahus. Nõud suletakse ja kuumutatakse 90 min. 100° C.

Aspar purgis. A i n e d: Ilusaid, vastkorjatud, ühejämedusi asparivarsi, 1 l veele 1 sl. soola.

V a l m i s t.: Asparivarred loputatakse, õhuke koor eraldatakse. Aspar aurutatakse või hoitakse paar minutit keevas lahuses, siis jahutatakse, pannakse tihedalt purki, üle valatakse soolalahus. Purk suletakse ja kuumutatakse 90 min. 100° C.

Kurgid pudelis või purgis. A i n e d: Valik ilusaid, mitte liiga täiskasvanud kurke, tilli, 1 l veele 1/2 sl. soola, 1 1/2 sl. äädikat, 1 1/2 sl. suhkrut.

V a l m i s t. I: Kurgid kooritakse, lõigatakse ühtlasteks, piklikkudeks nelinurkadeks. Tükeldatud kurgid pannakse pudelisse, nende vahele raputatakse tilli. Lahus, valmistatud eespool-nimetatud ainetest, valatakse pudelisse, pudelid suletakse ja kuumutatakse 10 min. 80° C.

V a l m i s t. II: Puhastatud kurgid lõigatakse õhukesteks ratasteks ja laotakse purki ühes tilliga. Lahus valatakse üle ja kuumutatakse sarnaselt eelmisega.

Puuviljad ja marjad õhukindlates nõudes.

Puuviljade ja marjade säilitamine õhukindlates nõudes erineb köögiviljade omast madalama t° ja lühema kuumutamise tõttu. Kui enamikku köögivilju kuumutatakse 100° C temperatuuril 90 min., siis puuvilju ja marju kuumutatakse 80° C temperatuuril vaid 15—20 min. Puuvilju ja marju võib pudelis kuumutada lahtiselt. Pärast keetmist peab neid otsekohe korkima. Ka võib pudelite sulgemiseks tarvitada märjaks-tehtud kahekordset tsellofaani. Tsellofaani ei tohi liiga välja pingutada, vaid ta jäägu pudeli avausele lõdvemalt, soovitav on kõita kahejärguliselt, peenema nõoriga. Tsellofaaniga suletud pudelid ei ole kohased transportimiseks.

Õunad tervelt purgis. A i n e d: Ilusaid, enam-vähem ühesuurusi õunu, 1 l vett, 1/2 kg suhkrut.

V a l m i s t.: Õunad kooritakse õhukeselt ja ühtlaselt, et pealmine pind võimalikult siledaks jääks, õuna ülemine ots puhastatakse ja õunavars kaabitakse üle. Kui õunad kauemaks seisma jäävad purgitäitmiseni, on soovitav neid asetada nõrka äädikalahusesse. Veeft ja suhk-

rust keedetakse lahus, lastakse seda veidi jahtuda, asetatakse sinna sisse õunad ja lastakse tasasel tulel keeda, kuni õunad poolpehmed, mida tunneb tikku õunasse torgates. Jahtunult asetatakse õunad kaunilt purki, suhkrulahus valatakse üle. Purgid suletakse ja kuumutatakse 15 min. 80° C.

Õunad lõikudena pudelis või purgis. Ained: Samad, mis eelmises.

Valmist.: Õunad kooritakse, tükeldatakse ilusateks ühesuurusteks tükkideks, need pannakse pudelisse või purki. Suhkrulahus valatakse üle. Pudelikid korgitakse ning kuumutatakse 15 min. 80° C.

Õunapüree pudelis. Ained: Valik halvemaid, plekkidega ja vigadega õunu.

Valmist.: Õunad loputatakse, rikutud osad, ussikäigud ja plekid eraldatakse ja õun lõigatakse väiksemateks osadeks (seemned jäävad). Õunatükid pannakse vähese veega (nii et vesi vaevalt katab) tulele ja lastakse kaane all keeda, kuni õunad täiesti pehmed. Nad surutakse kuumalt läbi jõhvsõela. Saadud puder pannakse pudelisse ja kuumutatakse 15 min. 80° C. Ta hoidub hästi ilma suhkruta, mida alles tarvitamisel lisandatakse. Säärast õunapüreed on hea tarvitada magusatele vormiroogadele, kookide täitmiseks jne.

Pirnid tervena purgis või lõikudena pudelis. Valmist. nii nagu õunad tervelt purgis.

Ploomid purgis või pudelis. Ained: 1 l purgi täitmiseks 1½ l ploome (hästi küpsi, vastasel korral omandavad nad mõrkja maitse), ½ l vett, ½ kg suhkrut.

Valmist.: Veest ja suhkrust keedetakse lahus, mis jahutatakse. Ploomid loputatakse üle ja kooritakse. Valmis ploomidel tuleb koor üsna kergelt pealt, kuid töö hõlbustamiseks võib ploome üle valada keeva veega või kasta minutiks ühes sõelaga keeva vette. Kooritud ploomid ei tohi jääda lahtiselt seisma (muutuvad pruuniks), vaid neid peab kohe asetama valmiskeedetud lahusesse. Jätakse ploomid koorimata, siis on tarvilik läbistada koor väikeste augukestega, tarvitades selleks puutikku või roostevaba kahvli. Kooritud ploomid jäävad kaunimaks. Nii ettevalmistatud ploomid asetatakse koos lahusega tulele ja lastakse minna kord tuliseks (mitte keema lasta!). See kuumutamine võib soovi korral ka ära jääda, kuid siis ei saa nii korralikult täidetud nõusid. Väiksemad ploomid paigutatakse pudelitesse, suuremad purkidesse, suhkrulahus valatakse peale. Nõud suletakse ja kuumutatakse 15 min. 80° C.

Ploomipüree pudelis. Ained: Valik teise järgu ploome, veidi vett.

Valmist.: Ploomid kooritakse, poolitatakse, kivid eraldatakse ja ploomid pannakse vähese veega keema, kuni nad on pehmed. Ploome segatakse kuumalt, kuni nad muutuvad üsna peeneks, siis täidetakse pudelikid ja kuumutatakse sarnaselt eelmistega.

Kirsid pudelis. Ained: 1 l nõu täitmiseks 1 l varteta kirsse; kui kirsid kivideta pudelisse pannakse, siis arvestatakse kokkuminekuks kivide eraldamisel $\frac{1}{2}$ l; $\frac{1}{2}$ l vett, 250 g suhkrut.

Valmist.: Kirsid loputatakse, puhastatakse vartest, soovi korral ka kividest, täidetakse pudelid, suhkrulahus valatakse üle ja kuumutatakse 15 min. 80° C.

Toored karusmarjad pudelis. Ained: 1 l nõu täitmiseks 1 l marju, $\frac{1}{2}$ l vett.

Valmist.: Marjad loputatakse, puhastatakse vartest ja õieosadest, ning täidetakse pudelid. Puhas külm vesi valatakse üle, järgneb kuumutamine, mis kestab 10—15 min. 80° C.

Küpsed karusmarjad pudelis. Ained: $1\frac{1}{2}$ l nõu täitmiseks $1\frac{1}{2}$ l punaseid karusmarju, $\frac{1}{2}$ l vett, $\frac{1}{2}$ kg suhkrut.

Valmist.: Loputatud, varre- ja õieosadest puhastatud marjad paigutatakse võimalikult tihedalt pudelitesse. Veest ja suhkrust keedetud lahus valatakse marjadele. Kuumutatakse 15 min. 80° C.

Aedmaasikad pudelis I. Ained: $1\frac{1}{2}$ l nõu täitmiseks 2 l valitud maasikaid, $\frac{1}{2}$ l vett (parem veel maasika- või sõstramahla), $\frac{1}{2}$ kg suhkrut. Ilusa hoidise annab tumedavärviline Ernst Preuss.

Valmist.: Veest ja suhkrust keedetakse lahus, sinna hulka pannakse puhastatud maasikad ja hoitakse tulel kuni keemahakkamiseni. Jahtunult pannakse pudelitesse. Kuumutatakse 15—20 min. 80° C.

Aedmaasikad pudelis II. Ained: 1 l nõu täitmiseks 2 l valitud maasikaid, $\frac{1}{2}$ kg suhkrut.

Valmist.: Valik ilusaid, väiksemaid maasikaid puhastatakse, laotakse nõusse vaheldumisi suhkruga kihtidena ja jäetakse seisma järgmise päevani. Järgmisel päeval pannakse nad nõuga tulele ja hoitakse seal keemahakkamiseni. Jahtunud keedisega täidetakse pudelid ja kuumutatakse 15 min. 80° C.

Vaarikad pudelis I. Ained: 1 l nõu täitmiseks $1\frac{1}{2}$ l valitud vaarikaid; paremad on tumedavärvilised sordid, näit. Superlativ ja Schaffers Collossal; $\frac{1}{4}$ l vett, parem valmis vaarikamahl, 250 g suhkrut.

Valmist.: Vastnositud, ilusad, terved vaarikad pannakse pudelitesse, suhkrulahus valatakse üle. Kuumutatakse 15 min. 80° C.

Vaarikad pudelis II. Ained: 1 l nõu täitmiseks 2 l vaarikaid, $\frac{1}{2}$ kg suhkrut.

Valmist.: Vastnositud, ilusad, terved vaarikad laotakse nõusse kihtidena vaheldumisi suhkruga. Lastakse seista harilikus toatemperatuuris, kuni marjad kattunud mahlaga. Siis pannakse marjad pudelitesse, lahus valatakse üle ja kuumutatakse. Kui ühel või teisel juhul mahla on enam kui see tarvilik marjade katmiseks, võib seda valada pudelitesse ja kuumutada. Kuumutada mõlemal puhul 15 min. 80° C.

Murakad pudelis. Ained ja valmist. nagu vaarikad I või II.

Aiasaaduste steriliseerimine õhukindlates nõudes.

Aiasaadused	Soovitav nõu	Valmistamisviis	Steriliseerimise temp.	Steriliseerimise aeg min.
Poetisherned	harilikud pudelid	Kuiv kuumendamine maitseainetega või paariminutine keetmine soolalahuses	100° C	90
Lestaherned (suhkru)	madalad laiad purgid	Aurutamine	100° C	90
Vahaoad tervena	purgid	Aurutamine või 2 min. keetmine soolalahuses	100° C	90
Rohelised oad tükkidena	laiema avausega pudelid	Aurutamine või 2 min. keetmine soolalahuses	100° C	90
Spinat	laiema kaelaga pudelid	15 min. keetmine õige vähese veega või aurutamine. Peenendamine noaga, läbi lihamasina ajamisega või läbi sõela surumisega	100° C	90
Tomat tervena	purgid	Toorelt kooritult või koor tikuga läbistatud	80° C	15—20
„ püreena	haril. pudelid	Keedetud, läbi sõela surutud	80° C	15
Lillkapsas tervena	purgid	10 min. keedetud soolalahuses, siis kiiresti jahutatud	100° C	120
Lillkapsas tükkidena	laiema kaelaga pudelid	2 min. keedetud soolalahuses, siis kiiresti jahutatud	100° C	90
Aspar	purgid	Aurutamine või mõneminutine keetmine	100° C	90
Kurgid	purgid või pudel.	Toorelt	80° C	20
Õunad tervena	purgid	Kuumendamine suhkrulahuses, kuni õunad poolpehmed	80° C	20
„ tükkidena	laiema kaelaga pudelid	Toorelt või kuumendatud suhkrulahuses	80° C	15
„ püreena	haril. pudelid	Pehmeks muutmine keetmisel või küpsemisel ja läbi sõela surumine	80° C	15
Pirnid	purgid	Kuumendades suhkrulahuses, kuni pirnid poolpehmed	80° C	20
Ploomid tervena	purgid või laiema kael. pud.	Toorelt või kuumendades suhkrulahuses	80° C	20
„ püreena	haril. pudelid	Pehmeks muudetult läbi sõela surutud	80° C	15
Kirsid	haril. pudelid	Toorelt	80° C	15
Karusmarjad	„ „	„	80° C	15
Aedmaasikad	laiema kaelaga pudelid	Kuumendades suhkrulahuses 60° C	80° C	15
Vaarikad	laiema kaelaga pudelid	Toorelt või kuumendades suhkrulahuses 60° C	80° C	15

VII. Mahlad.

Puuviljade ja marjade suurim väärtus peitub nende mahlarikkuses. Need suhkruküllased, maitsevad vedelikud moodustavad kuni 85% puuviljade ja marjade toorkaalust. Seda väärtuslikumat osa on võimalik puuviljadest või marjadest eraldada ja alal hoida mahlana, mida tarvatakse majapidamises kas veega lahjendatult jookidena või mitmesuguste magustoitude valmistamiseks.

Aianduslikust seisukohast on soovitatav, et võimalikult suuremal arvul mahlu valmistataks, sest nii saame ära tarvitada hulk väiksema väärtusega marju ja puuvilju, millede turustamine raskendatud, näit. puust kukkunud, plekilised õunad, punased sõstrad jne.

Mahlade valmistamise töö jaguneb kolme järku: 1) mahla eraldamine, 2) kurnamine ja 3) säilivaks muutmise.

Hea aroomika mahla saamiseks tuleb tarvitada hästi küpsi ja värskelt nopitud marju. Seevastu puuviljad annavad parema ja kergemini eraldatava mahla enne täisküpsemist.

Mahla eraldamine puuviljadest ja marjadest toimub õige mitmeti. Eelistatavam on toorelt eraldamine. Olgugi et töö on siin mõnel juhul tülikam ja aeganõudvam, saame toorelt eraldades väärtuslikuma mahla.

Mahla eraldamine toorelt.

1. Marjapressi abil eraldamine. Hästi loputatud ja puhastatud marjad või loputatud ja riketest puhastatud puuviljad aetakse läbi pressi. Jooniseil olevaid marjapresse asendab hästi ka väike, müügilolev aparaadike, mis ühendatav liha-hakkmasinaga. Mahlasse jäänud sade eraldatakse pikaldasel nõrutamisel.

2. Mahla eraldamine suhkrusse immutamisel. See viis on kohane õrnemakestalistest marjadest mahla eraldamiseks, näit. maasikatele, vaarikatele. Puhastatud, hästi valminud marjad laotakse suhkruga kihistatult nõusse, võttes 3 l marjadele 1 kg suhkrut. Nõu lastakse kaetult varjulises ruumis 2—3 päeva seista. Eraldunud mahl kurnatakse ja hoitakse alal happe juurdelisamisega või pastöriseerimisega. Kurnamisel jäänud sadet võib järelmahlaks valmistada või marmelaadi keetmiseks kasutada.

3. Happe mõjul eraldamine. Puhtad marjad surutakse katki, ja surutisele valatakse peale puhast külma vett (vesi katab), milles lahustatud viinahape. Uhele liitrile veele võetakse 10—20 g viinahapet

(hapudele marjadele vähem, magusatele rohkem). Paaripäevasele seismisele külmas ruumis järgneb kurnamine ja alalhoidmine.

4. Käärimisega eraldamine. Puhastatud puuviljad ja marjad surutakse vastavas nõus puunuiaga peeneks. Peenendamiseks võib tarvitada ka lihtsat liha-hakkmasinat või sellest otstarbekohasemat marjapressi.

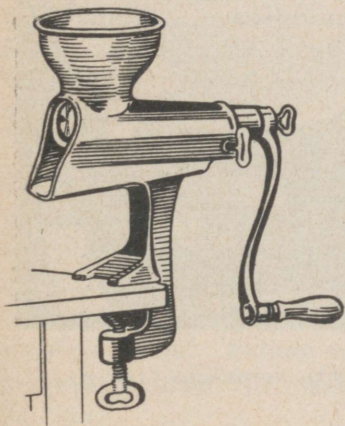
Ühel või teisel viisil peenendatud marjad jäetakse lahtise nõuga (segu vahete-vahel liigutades) vilusse ruumi 3—4 päevaks seisma. Selle aja jooksul eraldub mahl kestadest, mis sealt ära valatakse. Käärinud mahl saab eriti ilus ja tumedavärviline. Järgneb kurnamine ja alalhoidmine.



Marjapress. (Orig.)

Mahlade eraldamine kuumutamisega.

5. Keetmisega eraldamine. Puhastatud marjad või tükeldatud, riketest puhastatud puuviljad pannakse vähese külma veega tulele. Marjadele lisandatakse niipalju vett, et see neid vaevalt katab, kuna puuviljad kaetakse korralikult veega. Neid keedetakse väheldasel tulel kaane all segamata 20—30 min., kuni marjade värv, aroom ja happed küllaldaselt vette imbunud. Kurnatakse kohe või lastakse kurnamata seista järgmise päevani (12 t. — mahl saab kangem). Enne kurnamist aetakse marjad ja puuviljad veel kord kuumaks (soodustab nõrgumist) ja kallatakse kurnale.



Marjapress. (Orig.)

6. Aurutamise abil on võimalik mahla eraldada peamiselt marjadest. Aurutamisseadeldis (vt. joon. lk. 30, ülal) koosneb kolmest tähtsamast osast: vee- (joonisel vasemal), kahekordse põhjaga marja- (joonisel paremal) ja kattenõust (joonisel keskel). Puhastatud marjad pannakse keskmisse, augulisse restiga marjanõusse, mis võimaldab mahla äravoolu restialuse põhjas oleva avause kaudu.

Marjanõu pannakse veega täidetud alusele, nii et esimese mahla-avaus viimases oleva juhtmega kokku langeb. Mõlemad nõud kaetakse

kolmanda suuremaga, mis seatakse kummuliasendis alumistele. Kogu aparaat asetatakse suurele tulele. Vee keemahakkamisel tekib aur, mis välja ei pääse kindlalt peale asetatud kupli alt. Nii osalt kuumuse ja rõhu mõjul valgub mahl marjadest välja, mis läbi vastava seadeldise kohe hästipuhastatud, kuivadesse, kuumadesse pudelitesse juhitakse. Soovitav on mahla veel pudelitega koos pastöriseerida. See mahla saamise viis on kohane suuremale majapidamisele.



Aurutamiseseadeldis. (Orig.)

Mahlade kurnamine.

Eespool-kirjeldatud mahlaeraldamisviisidega käib enamasti kaasas mahla kurnamine. Kurnamiseks võib tarvitada tihedamat jõhv-sõela või hõredamast linasest või puuvillasest riidest valmistatud kotti, mis varustatud vastavate kinnituse-nööri-dega. Otstarbekohasem eel-mistest on hõredast riidest mahla-kurnamise rätt, mis kinnitatakse kummuliseatud tooli või tabureti jalgade külge. Rätt köidetakse iga jala kohalt eraldi, tugevasti, nii et lahtilibisemist karta pole. Kurnamisriie või kott kastetakse enne tarvitamist keeva või kuuma vette puhastamise otstarbel. Läbiimbumine peab toimuma pikkamööda, peale surumata ja segamata. Kurnale jäänud sadet võib veel ümber töötada järelmahlaks, mida kohe tarvitatakse või lühemat aega alal hoitakse. Kurnamisrätt või -kott loputatakse kohe peale tarvitamist külma veega ja pannakse keeva vette likku.



Mahla kurnamine. (Orig.)

Mahlade säilitamine toorelt.

Kurnatud mahla säilivuse kindlustamiseks on tarvilik temast hävitada bakterid ja seened, mis kutsuvad esile käärimist ja rikkinemist. Peale selle tuleb mahl alal hoida õhukindlalt nii, et välisõhust bakterid ja seened uuesti mahlasse ei pääseks.

Kõige väärtuslikum on mahl toorena, nagu teda saame puuviljadest ja marjadest, loomuliku maitse, aroomi ja vitamiinide sisaldusega. Ideaalseim hoidmisviis oleks seega mahla veelkordne kurnamine läbi nii tiheda filteraparaadi, mis eraldab kõik käärimisidud. Sellele järgneb puhta mahla õhukindlalt sulgemine suurematesse või väiksematesse nõudesse. Koduses majapidamises ei saa aga säärase kapitaalse filteraparaadi küsimus kõne alla tulla, vaid peab pirduma viisidega, mis kättesaadavad.

1. Happe juurdelisamine. Hapetel on konserveeriv mõju. Selleks otstarbeks lisatakse mahladele juurde sagedamini viina- ja bensoehapet, võttes 1 l mahlale 10—20 g viinahapet ja 1 g bensoehapet. Hape lahustatakse mahlas, mis kohe pudelitesse valatakse ja õhukindlalt suletakse.

2. Suhkru juurdelisamine. Toores, külmas mahlas sulatatakse nii palju suhkrut, et saadakse kontsentreeritud lahus (1 l mahlale 1 kg suhkrut). Suhkur sulatatakse külmas ruumis, mahla tasa liigutades. On suhkur sulanud, valatakse mahl kiiresti pudelitesse, mis kohe suletakse.

Mahlade säilitamine kuumutatult.

3. Pastöriseerimine ehk kuumutamine pudelitega. Kurnatud mahl valatakse pudelitesse (kaelani). Pudelid korgitakse ja korgid köidetakse ja asetatakse vastava kaitsematerjaliga keedunõusse (vt. steriliseerimisest lk. 20). Järgneb kuumutamine. Mahlas leiduvad käärimisbakterid ja seened hävivad juba 70° C temperatuuril 10 min. jooksul. Säärasel kuumutamisel jääb mahlale alles enam-vähem ta loomulik väärutus, samuti säilivad vitamiinid. Temperatuuri kontrollimiseks jäetakse üks pudel sulgemata, kuhu asetatakse termomeeter. Pärast kümneminutist kuumutamist suletakse otsekohe pudelid ja asetatakse peale vähest jahtumist hoiuruumi.

4. Pastöriseerimine harilikus keedunõus. Mahl kuumutatakse kas suhkruga või ilma (harilikus keedunõus) 70° C ja hoitakse seal 10 min., vahtu eraldades. Kuumutamist võib toimetada otse lahtisel tulel, kuid parem on kuumutada kastrulit keeva-veenõus hoides. Puhtad pudelid täidetakse mahlaga ja suletakse õhukindlalt.

5. Pastöriseerimine aparaadiga „Sonnenborn“. Mahl juhatakse läbi aparadi, mis keeva vette asetatud. Mahla pealevool toimub reservuaarist läbi vooliku kuumutajasse, mille



Pastöriseerimisaparaat „Sonnenborn“.
(Orig.)

seadeldis säärane, et seesmised kui ka välised nõuseinad keeva veega kokku puutuvad. On mahla temperatuur soovitud aeg parajas kõrguses olnud, juhitakse ta ülemise vooliku kaudu puhastatud, kuivadesse, kuumadesse pudelitesse, mis kohe suletakse. (Kohane suuremale majapidamisele.)

6. Mahlade keetmine. Kurnatud mahla võib säilivaks muuta keetmisega. Keetmine toimub suhkruga või ilma. Mahla keedetakse suures tulel 5 min., vahtu eraldades. Valatakse kohe vastavalt ettevalmistatud pudelitesse, mis korgitakse ja lakitakse.

Toormahlad.

Punased sõstrad I. Ained: 1 l eraldatud mahlale 10 g viinahapet, 1 g bensoehapet (200 g suhkrut).

Valmist.: Mahl eraldatakse marjadest marjapressi abil ja lisatakse hape, mis enne väiksemas osas mahlas sulatatud. Mahl valatakse hästipuhastatud pudelitesse, mis kohe suletakse.

Punased sõstrad II. Ained: Punaseid sõstraid, vett katmiseks; 1 l veele 10 g viinahapet; 1 l kurnatud mahlale 1 kg suhkrut.

Valmist.: Puhastatud marjad peenendatakse ja valatakse üle veega, milles lahustatud viinahape (mahla erald. 3, lk. 28). Mahl kurnatakse, lisatakse juurde suhkur ja toimetatakse edasi, nagu kirjeldatud mahla alalhoidmisviis 2, lk. 31.

Vaarikad I. Ained: 1 l pressitud mahlale 20 g viinahapet, 1 g bensoehapet ja 500 g suhkrut.

Valmist.: Mahl eraldatakse marjadest mahlapressi abil (vt. mahla erald. 1, lk. 28), kurnatakse, lisatakse juurde lahustatud hape ja suhkur (vt. happe ja suhkru juurdelisamine 1 ja 2, lk. 31).

Vaarikad II. Ained: 3 l vaarikaid, 1 kg suhkrut; 1 l mahlale 15 g viinahapet, $\frac{1}{2}$ g bensoehapet.

Valmist.: Marjad laotakse nõusse suhkruga vaheldumisi, mahl eraldub imbumisel (vt. eraldamisviis nr. 2, lk. 28). Säilib happe mõjul (vt. alalh. nr. 1, lk. 31).

Vaarikad III. Ained: Vaarikaid, vett; 1 l veele 20 g viinahapet, igale liitrile mahlale 1 kg suhkrut.

Valmist.: Puhtad marjad surutakse peeneks ja valatakse peale puhas, keedetud, jahutatud vesi (vesi katab). Igas liitris vees, mis peale valatakse, lahustatakse 20 g viinahapet (vt. eraldamisviis happe mõjul nr. 3, lk. 28). Igale liitrile kurnatud mahlale võetakse 1 kg suhkrut (vt. alalhoidmine suhkru lisamisel nr. 2, lk. 31).

Maasikad I, II, III. Maasikatest võib samuti kui vaarikatest kolmel viisil toorest mahla valmistada. Ainete vahekord, mahla eraldamisviisid ja alalhoidmisviisid nagu vaarikail I, II, III.

Õunad. 1 l mahlale 2 g bensoehapet.

Valmist.: Hoolikalt loputatud, plekkidest ja ussikäikudest puhastatud õunad aetakse läbi pressi (vt. mahla eraldamisviis nr. 1, lk. 28). Igale liitrile pressitud mahlale pannakse 2 g bensoehapet (vt. mahla alalhoid happe lisamisel nr. 1, lk. 31). Mahl täidetakse kiiresti hästipuhastatud kuivadesse pudelitesse, mis kohe suletakse. Mida vähem mahl õhu käes lahtiselt seisab, seda parem.

Rabarbrid. Rabarbrist valmistatakse samal viisil toorest mahla kui õuntest.

Karusmarjad. Ained ja valmistamine nagu õunamahla puhul.

Pastöriseeritud ja keedetud mahlad.

Punase sõstra mahl suhkruta. Mahl eraldatakse marjadest kas mahlapressi abil ja kurnatakse (vt. eraldamisviis nr. 1, lk. 28) või marjad surutakse katki ja valatakse üle keedetud, jahutatud veega. Igale liitrile veele, mis peale valatakse, võetakse 10 g viinahapet (vt. mahla erald. nr. 3, lk. 28) või aururessi abil (vt. eraldamisviis nr. 6, lk. 29). Mahl valatakse võimalikult kiiresti pudelitesse; mida vähem ta lahtiselt seisab, seda parem. Järgneb mahla pastöriseerimine pudelitega (vt. alalhoidmisviis nr. 3, lk. 31).

Punase sõstra mahl suhkruga. 1 l mahlale 400 g suhkrut. Mahl eraldatakse marjadest käärimisel. Marjad surutakse peeneks ja jäetakse katmata seisma 3—4 päevaks (mahla eraldamisviis nr. 4, lk. 29). Eraldada võib veel keetmisega. Puhtad marjad pannakse vähese veega tulele (vt. keetmisega erald. nr. 5, lk. 29). Kurnatud mahlale lisatakse suhkur ja kuumutatakse-pastöriseeritakse harilikus keedunõus (alalh. nr. 4, lk. 31) või keedetakse (alalh. nr. 6, lk. 32). Kuum mahl valatakse kohe hästipuhastatud pudelitesse, mis kohe suletakse.

Vaarikamahl suhkruta. **Valm.**: Mahl eraldatakse marjadest aururessi abil (vt. eraldamisviis nr. 6, lk. 29). Eraldatud mahl pastöriseeritakse pudelitega (vt. alalh. nr. 3, lk. 31).

Vaarikamahl suhkruga I. 3 l vaarikaid, 1 kg suhkrut.

Valm.: Marjad laotakse nõusse vaheldumisi suhkruga (vt. mahla-erald. nr. 2, lk. 28). Kurnatud mahl pastöriseeritakse pudelitega (alalh. nr. 3, lk. 31) harilikus keedunõus (alalh. nr. 4, lk. 31) või keedetakse (alalh.-viis nr. 6, lk. 32). Pudelik täidetakse ja suletakse kuumalt.

Vaarikamahl suhkruga II. 1 l mahlale $\frac{1}{2}$ kg suhkrut.

Mahl eraldatakse käärimisel. Marjad surutakse katki ja jäetakse 2—4 päevaks katmatult vilusse ruumi (vt. eraldamisviis nr. 4, lk. 29), lisatakse suhkur ja pastöriseeritakse või keedetakse.

Pastöriseerimist võib toimetada pudelis (alalh. nr. 3, lk. 31) või harilikus keedunõus (alalh. nr. 4, lk. 31). Mahla võib alalhoida keedetult (alalh. nr. 6, lk. 32).

Maasikad. Maasikamahla valmistamine on kõigiti sarnane vaarika-
mahla valmistamisega.

Õunamahl suhkruta. Mahl eraldatakse õuntest pressi abil (erald.
nr. 1, lk. 28). Hoitakse alal pastöriseeritult pudelitega (alalh. nr. 3, lk. 31).

Õunamahl suhkruga. 1 l mahlale 400 g suhkrut.

Mahl eraldatakse keetmisega. Õunad puhastatakse, tükeldatakse ja
pannakse külma veega tulele (vt. erald. nr. 5, lk. 29). Kurnatud mahlale
lisatakse suhkur ja pastöriseeritakse harilikus keedunõus (alalh. nr. 4,
lk. 31) või keedetakse (alalh. nr. 6, lk. 32). Pudelikid täidetakse ja suletakse
kuumalt.

Karusmarjad. Mahla valmistatakse nagu õuntest.

Rabarber. Mahla valmistatakse nagu õuntest.

Kirsid. 1 l mahlale 400 g suhkrut.

Mahl eraldatakse käärimisel (erald. nr. 4, lk. 29) või keetmisel (erald.
nr. 5, lk. 29). Mahl pastöriseeritakse pudelitega (alalh. nr. 3, lk. 31),
keedunõus (alalh. nr. 4, lk. 31) või keedetakse (alalh. nr. 6, lk. 32).

Pohlad. Mahl eraldatakse keetmisel (erald. nr. 5, lk. 29) ja vala-
takse kohe peale keetmist ja kurnamist pudelitesse. Pohlamahla ei tar-
vitse pastöriseerida.

Musta ja valge sõstra mahla valmistatakse nagu punase sõstra
mahla (lk. 33).

VIII. Tarretised.

Tarretised on selged, süldisarnased hoidised, mis valmistatud puu-
vilja- või marjamahlast pikemaajalisel keetmisel suhkruga. Nende
valmistamiskäik sarnaneb mitmeti mahlade valmistamisega. Puuviljad
ja marjad, millede mahlast valmistatakse tarretisi, ei tohi olla üliküpsed
(nagu hariliku mahla valmistamisel), sest pooltoores olekus sisaldavad
nad rohkem tarretusainet. Tarretusaine sisaldus mitmesugustes marja-
des ja puuviljades on erinev. Nii peetakse paremateks tarretisemarjadeks
punaseid, musti ja valgeid sõstraid, pohli, karusmarju ja puuviljadest
õunu (eriti head on õunakoored). Vaarika ja maasika mahl ei anna ise-
seisvalt head tarretist, seepärast on soovitav neid segada sõstardega.
Tarretiste valmistamisel mahlu eraldatakse puuviljadest ja marjadest
kas keetmisega, suhkrusse immutamise või pressimisega ja toorelt
nõrutamisega (käärinud mahlast ei saa tarretist). Kurnatud mahla
juurde lisatakse suhkur (1 l mahlale 750 g — 1 kg suhkrut), mis külmas
lahuses sulatatakse, ja pannakse siis keema tasasele tulele. Keedetakse
ilma kaaneta ja segamata, vahete-vahel vahtu kõrvaldades, kuni tarre-
tiseproovini. Selleks tilgutatakse keedetavat mahla külmale pinnale
(taldrikule või metallile); valgub see kohe kiiresti laiali, siis on tarvis
veel keeta. Tarretis on valmis, kui proovitilk kohe paksemaks muutub
ja kiiresti laiali ei valgub. Kõige olulisemaks valmimise tunnuseks võib

pidada õhumullikeste liikumist keedetavas mahlas. Tarretis on valmi-
mas, kui väljavoolavad õhumullikesed moodustavad nõu põhjast kuni
pinnale väikesed sambakesed, millede ilmumisest peale keetmine kestab
veel 10 minutit. Tarretis õnnestub hästi, kui valmimise aeg õieti taba-
takse, vastasel korral võib juhtuda, et hoidis muutub venivaks või ei
tardu üldse.

Tarretised kui dekoratiivsed hoidised on hinnatud majapidamises
mitmesuguste toitude kaunistamisel. Eriti ilusad on oma värvilt õuna-
koore tarretis (kuld kollane), roheline karusmarja (heleroheline) ja valge
sõstra (helekollane) tarretis. Nii ei ole üksikute tarretiste hulk seda-
võrt tähtis, kui just palju erinevaid värvitoone hoidiste tagavarades.

Mitmesuguseid tarretisi.

1. Õunatarretis. A i n e d: Õunamahla keetmiseks võetakse pool-
tooreid õunu või õunakoori ja veidi vett. Igale liitrile mahlale $\frac{3}{4}$ —1 kg
suhkrut.

V a l m i s t.: Õunad loputatakse, tükeldatakse ja puhastatakse iga-
sugustest riketest. Nii ettevalmistatud õunad, samuti koored, ei tohi kaua
seista, vaid neid peab kohe ümber töötama (muidu lähevad pruuniks ja
tarretis omandab tumeda värvi). Õunad ja koored pannakse vähese
veega (nii et vesi katab) keema väheldasele tulele. Keedetakse kaane all
liigutamata 20—30 min. Nõu jäetakse seisma järgmise päevani (12 t.).
Mahl kurnatakse; lisatakse 1 l mahlale 750—1000 g suhkrut, mis tuleb
üles sulatada enne tulele asetamist. Järgneb keetmine tulel ilma kaa-
neta ja segamata, vahete-vahel ainult vahtu eraldades, kuni tarretise
proovini.

2. Punase sõstra tarretis I. A i n e d: Punaseid sõstraid, õige vähe
vett. 1 l mahlale $\frac{3}{4}$ —1 kg suhkrut.

V a l m i s t.: Vartest puhastatud ja kiiresti üleloputatud marjad
pannakse vähese veega (vesi katab keedunõus $\frac{1}{4}$ marjadest) keema.
Mahla eraldamine ja kurnamine, suhkru lisamine ja tarretiseks keetmine
nagu nr. 1.

3. Punase sõstra tarretis II. A i n e d: $1\frac{1}{2}$ l puhastatud punaseid
sõstraid, 1 kg suhkrut.

V a l m i s t.: Puhastatud marjad laotakse keedunõusse vaheldumisi
suhkruga ja lastakse seista järgmise päevani. Keedunõu pannakse tasa-
sele tulele ja keedetakse pikkamööda, vahtu eraldades, kuni marjadel olev
vedelik annab õige tarretiseproovi. Selle valmistusviisi paremuseks on
lühem keetmisaeg, võrreldes eelmistega. Marjad valatakse koos tarretise
lahusega sõelale, väljanõrgunud lahus valatakse purkidesse. Sõelale jää-
nud marjad keedetakse veel veega läbi ja valmistatakse järelmahlaks.

4. Toores punase sõstra tarretis. Ained: Punaseid sõstraid. 1 l mahlale 1 kg suhkrut.

Valmist. I: Puhastatud marjad pannakse vaabatud savinõuga soojemasse kohta ja lastakse seista 50—60° C temperatuuris paar tundi. Valatakse siis nõrguma rätile või kotti. Et mahl paremini eralduks, on tarvilik rõhumine. Kurnatud mahlale lisatakse suhkur, mis pikkamööda külmäs ruumis puulusikaga liigutades sulatatakse. Liigutama peab pikkamööda (nii kestab suhkru sulamine kuni 2 t.), vastasel korral (kiire kloppimisega) muutub tarretis vahuliseks ja segaseks.

Valmist. II: Puhastatud marjad aetakse läbi marjapressi. Lisatakse ja sulatatakse suhkur eespool-kirjeldatud viisil. Siin jääb tarretise hulka ka sade (marjaliha), mille tõttu hoidis jääb segaseks, läbi-paistmatuks.

5. Karusmarja-tarretis. Valmistamiseks tarvitatakse tooreid marju. Valmistamine sarnane õunatarretisega nr. 1. Karusmarja-tarretis jääb värvilt heleroheliseks või kuldkollaseks, olenedes sellest, kas marjad, millest keedetud tarretise mahl, on valminult punased või rohelised.

6. Valge sõstra tarretis. Valmistatakse nagu punase sõstra tarretis nr. 2, 3 või 4. Valge sõstra tarretis jääb ilusaks helekollaseks.

7. Valged sõstrad vaarikatega annavad aromaatselt ja ilusa hele-roosavärvilise tarretise. Valmistamine nagu nr. 2, 3 või 4.

8. Punased sõstrad maasikatega. Valmistamine nagu nr. 2, 3 või 4.

9. Pohlatarretis õuntega. Valmistamine nagu nr. 1.

10. Musta sõstra tarretis. Valmistamine nagu nr. 2, 3 või 4. Neile lisatakse vaid veidi enam vett. Musti sõstraid võib segada valgetega, et tarretise värvitooni muuta.

11. Kirsitarretis. Ained: Kirsse, vett. 1 l mahlale 750—1000 g suhkrut.

Valmist.: Vartest puhastatud ja loputatud kirsid surutakse puunuiaga vastavas nõus peeneks, pannakse siis külma veega (vesi katab) koos kividega tulele ja keedetakse nagu nr. 1 kirjeldatud.

IX. Marmelaadid.

Marmelaadide valmistamiseks võib tarvitada väiksema väärtusega puuvilju ja marju. Lihtsamaks marmelaadiks võib kasustada isegi mahlade kurnamisel rätile jäänud koori ja sadet. Marmelaadide valmistamiseks võib korraga üht marja- või puuviljaliiki kasustada, kuid võib ühendada ka 2—3 eriliiki, mis annavad üsna häid värvi- ja maitsekombinatsioone. Valmistada võib kahesugust marmelaadi: 1) v o i d e m a r m e l a a d i ja 2) t ü k k - m a r m e l a a d i.

Neist esimene on majapidamises hinnatud kui hea täite- ja katteaine kookidele ning võidmiseks leivale ja saiale. Tükk-marmelaad on otstarbekohane kaunistamiseks ja maiustuseks.

Võidemarmelaad.

Valmistamisviis ja abinõud. Marjad ja puuviljad, milledest marmelaadi valmistatakse, puhastatakse igasugustest riketest ja muudetakse pehmeks kas õige vähese veega keetmisega, aurutamisega (õun, kõrvits) või küpsetamisega. Aurutamiseks on hea tarvitada aedviljaaurutajat, mis koosneb kahest nõust: alumisest veenõust ja pealmisest kaanega kaetavast augulise põhjaga aedviljanõust. Nõud asetsevad kindlalt üksteisel. Alumises nõus vee keemisel tekkinud auru mõjul muutuvad aedviljad pehmeks, ilma et nad otseselt veega kokku puutuksid. Aedvilja aurutamiseks on väga otstarbekohane kasutada nõusse pandavat alust (vt. lk. 20).



Aedviljaaurutaja. (Orig.)

Pehmeks muudetud viljad surutakse läbi hariliku niin- või jõhv- põhjaga sõela. Surumiseks on hea tarvitada puhas laiapõhjalist puulusikat; töö edeneb jõudsamalt, kui surutavad ained on veel soojad.

Läbi sõela hõõrumisel saadud puu- või aedviljasegule lisatakse suhkur (1 l segule 300 g — 1 kg suhkrut), mille määr oleneb keedetavast ainest ja keetmisajast. Suhkur sulatatakse külmas segus ja asetatakse siis keema väheldasele tulele. Keetmine kestab 30 min. — 1 tund, kuni vesi vähemaks auranud, keedetav aine paksemaks ja läikivamaks muutunud ja taldrikule või mõnele muule külmale pinnale tilgutades kohe paksemaks muutub. Kogu keemise ajal peab segu lusikaga liigutama, vastasel korral kõrbeb võie kergesti põhja.

Võietele tarvitatakse sageli maitseks sidrunikoort või -essentsi. Üksikutele köögivilja-marmelaadidele, milles loomulik hape puudub, lisandatakse sidrunihappe kristalle.

Maitseained pannakse alles siis juurde, kui keemine lõpetatud. Valmis marmelaad valatakse kuumalt purki või kindlasse, pärgamentpaberiga vooderdatud kasti. Jahtudes tekib marmelaadi pinnale kõva nahkne kaitse- ehk kattekiht; purgid suletakse samuti nagu keedisenõud.

1. Õunamarmelaad. Ained: 1 l läbi sõela hõõrutud õunasegule 500—750 g suhkrut, 1 g bensoehapet.

Valm.: Loputatud ja vigadest puhastatud tükeldatud õunad keedetakse, aurutatakse või küpsetatakse ja surutakse soojalt läbi sõela. Lisatakse määratud suhkruhulk ja keedetakse marmelaadiproovini.

2. Õuna ja sõstra marmelaad. Ained: Vigadega õunu, mahla kurnamisel rätile jäänud sõstrakesti, 1 l segule $\frac{1}{2}$ kg suhkrut.

Valm.: Loputatud, vigadest puhastatud ja tükeldatud õunad pannakse sõstrakestadega keedunõusse ja lastakse väheldasel tulel keeda, kuni nad on läbi sõela surutavad. Surutud marja- ja õunasegule lisatakse ettenähtud suhkrumäär ja keedetakse marmelaadiproovini.

3. Õunakoore ja sõstra marmelaad. Ained: Võrdselt õunakoori ja sõstraid; 1 l surutud segule $\frac{1}{2}$ kg suhkrut.

Valmistamine nagu nr. 2.

4. Kõrvitsa ja pohla marmelaad. Ained: 1 l kõrvitsatükke (kõrvitsasalati tükeldamisel jäänud kindla kujuta tükid), 2 l pohli, 1 l läbi sõela surutud segule 500—750 g suhkrut.

Valm.: Kõrvitsa tükid aurutatakse või keedetakse poolpehmeks ja segatakse siis läbi sõela surutud pohlade juurde. Keedetakse antud suhkrumääraga, kogu keemise ajal tasa liigutades. Keemisel peab kõrvits täitsa peeneks muutuma.

5. Porgandimarmelaad. Ained: 2 l porganditükke, 1 l segule $\frac{1}{2}$ kg suhkrut, 2 tl. kristall-sidrunihapet, sidrunikoort või essentsi.

Valm.: Puhastatud, tükeldatud porgandid aurutatakse pehmeks ja surutakse läbi sõela. Lisatakse suhkur ja keedetakse marmelaadiproovini. Enne tulelt võtmist pannakse sidrunihape, mis väheses vees lahustatud, samuti riivitud sidrunikoor või -essents. Marmelaad saab väga kauni värviline.

6. Karusmarjamarmelaad. Ained: Poolvalmis karusmarjad, veidi vett, $\frac{1}{2}$ l läbi sõela surutud segule 500 g suhkrut.

Valmistamine nagu nr. 1 (õnamarmelaad).

7. Rabarbrimarmelaad. Ainete vahekord ja valmistamine sarnane karusmarjamarmelaadiga. Rabarbrimarmelaadile võib sidrunikoort või -essentsi maitseks lisandada.

8. Murakamarmelaad. Ained: Murakaid, $\frac{1}{2}$ l läbi sõela surutud segule 300 g suhkrut.

Valm.: Hästivalminud murakad puhastatakse, keedetakse õige vähese veega pehmeks ja surutakse siis läbi sõela. Lisatakse tarvilik suhkrumäär ja keedetakse marmelaadiproovini. Murakamarmelaad on eriti heamaiteline.

9. Aedmaasika ja punase sõstra marmelaad. Ained: 2 l punaseid sõstraid, 1 l maasikaid, 1 l surutud segule 750 g suhkrut.

Valm.: Sõstrad keedetakse väheldasel tulel ilma veeta pehmeks, surutakse läbi sõela. Lisatakse tarvilik määr suhkrut ja puhastatud maasikad ning keedetakse marmelaadiproovini.

10. Tomati ja õuna marmelaad. Ained: 2 osa õunu ja üks osa punaseid tomateid, $\frac{1}{2}$ l segule 300 g suhkrut, veidi sidruniessentsi.

Valm.: Puhastatud õunad ja tomatid keedetakse ilma veeta õige tasasel tulel täitsa pehmeks, surutakse läbi sõela, lisatakse tarvilik suhkruhulk ja keedetakse marmelaadiproovini.

Tükk-marmelaad.

Tükkmarmelaadi valmistamise käik on üldiselt sarnane võidemarmelaadi valmistamisega. Aine valikul tuleb rohkem rõhku panna nendele, mis loomulikult sisaldavad enam tarretusainet; ka peavad ained väärtuselt ning värskuselt olema paremad kui võidemarmelaadi puhul.

Tükk-marmelaadi valmistamisel lisatakse segule juurde kunstlikke tarretusaineid, millest tavalisim on agar-agar, mis müügil koloniaalkauplustes.

1. Õuna tükk-marmelaad. Ained: $\frac{1}{2}$ l läbi sõela surutud õuna-segule 300 g suhkrut, 10 g agarit.

Valm.: Puhastatud, tükeldatud õunad aurutatakse pehmeks, surutakse läbi sõela, lisatakse juurde suhkur, külma veega loputatud agar ja jäetakse 1 tunniks seisma. Järgneb keetmine tasasel tulel, mis kestab kuni 1 tund või marmelaadiproovini. Kui taldrikule tilgutatud proovikohe kõvemaks muutub, on marmelaad valmis.

Valmis keedis kallatakse 1 cm paksuse korrana hanguma laiale vaagnale või tasasele pinnale, mis kaetud pärgamendi või vahapaberiga, ja jäetakse 24 tunniks tuuletõmbusse tahelema.

Edasi tükeldatakse marmelaad nurgelisteks, ümmargusteks jne. tükkideks, tarvitades selleks otstarbeks väikest vormi või sämpratast. Üksikud tükid veeretatakse suhkrus ja jäetakse 1—2 päevaks lahtiselt seisma. Peale seda pakitakse kasti, pannes iga üksiku korra vahele pärgament- või vahapaberit.

2. Kõrvitsa tükk-marmelaad. Ained: 1 l läbi sõela surutud kõrvitsasegule 500 g suhkrut, 20 g agarit, 10 g sidruni-kristallhapet, sidrunikoort või -essentsi.

Valm.: Valmistamine nagu nr. 1. Keetmise lõpetamisel lisandatakse väheses vees sulatatud hape ja maitseaine. Edaspidine tahendamine ja tükeldamine nagu nr. 1.

3. Porgandi tükk-marmelaad. Ained: $\frac{1}{2}$ l läbi sõela surutud porgandisegule 400 g suhkrut, 10 g agarit, 1 tl. sidruni-kristallhapet.

Valmistamine nagu nr. 1.

4. Vaarika tükk-marmelaad. Ained: 2 l vaarikaid, 1 kg suhkrut, 20 g agarit.

Valm.: Puhastatud vaarikad surutakse peeneks, pannakse juurde külma veega loputatud agar ja jäetakse 1 tunniks seisma. Enne tulele

panemist sulatatakse suhkur ja asetatakse siis keema väheldasele tulele. Keedetakse liigutades kuni marmelaadiproovini, mis kestab umbes tund aega. Edasi toimetatakse nagu nr. 1 (õuna tükk-marmelaad). Hästi õhukindlalt, kuivamise eest kaitstud kastidesse pakitult võib marmelaadi kaunis kaua säilitada.

5. Punase sõstra ja vaarika või maasika tükk-marmelaad. Ained: 2 l punaseid sõstraid, 1 l vaarikaid või maasikaid, 1 kg suhkrut, 10 g agarit.

Valm.: Puhastatud punased sõstrad hoitakse ilma veeta väheldasel tulel, kuni nad kokku langevad. Surutakse siis läbi sõela, lisatakse loputatud agar ja jäetakse 1 tunniks seisma. Enne tulele asetamist sulatatakse suhkur, mis segatakse juurde vaarikatele või maasikatele, ja keedetakse marmelaadiproovini. Tarvitades vaarikaid, võib neid ka koos sõstardega keeta, läbi sõela suruda ja nii eraldada tülikad seemned.

X. Siiruphoidised ehk keedised.

Selle viisi puhul hoitakse puuvilju ja marju võimalikult tervetena või kaunite tükkidena (puuvili) kontsentreeritud suhkrulahuses — siirupis. Seepärast on marjade valikul tähtis, et need oleksid ilusad, terved, äsja nopitud ja mitte üliküpsed. Siiruphoidise marjade valikul on tähtis veel sordi küsimus, sest ainult üksikud sordid täidavad vastavalt nõudeid värvi, maitse ja katkikeemise suhtes.

Keedunõu. On soovitav, et keedunõu oleks kujult madalam ja laiem ning valmistatud säärasest materjalist, mis keetmisel ühendusi ei anna ja keedise maitset ei riku. Neile nõuetele vastavad hästipuhastatud valgevasest, alumiiniumist või terve emailiga keedunõud. Eriti head ja kättesaadavad selleks otstarbeks on laiad, madalad emailitud kausid (tugevamad, paksemad), mis muretsetud ainult marjakeetmise otstarbeks. Vahu kõrvaldamiseks võib tarvitada puhast, õhukest puulusikat, samuti hõbe-, alumiinium- või väga otstarbekohast väikest emailitud vahulusikat.

Valmistamisviis I. Antud suhkrust ja veest keedetakse, pealekogunenud vahtu eraldades, siirup. Siirup on valmis, kui selle tilk külmale taldrikule tilgutatult aeglaselt laiali valgub või kui siirup väljatõstetud lusikat hästi katab. Siirupist lusikapõhja kergesti külmale pinnale vajutades ja eemaldades moodustab valmis siirup niidid. Siirup jahutatakse enne marjadele lisamist, sest vastasel korral puruneksid õrnad, mahlased marjad.

Keetmist toimetatakse nn. järk-järgulisel keetmisel. Marju ei segata keemise ajal lusikaga, vaid keedunõud raputatakse ringlevate

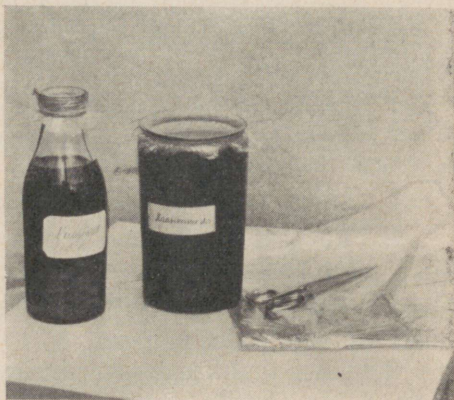
võtetega, kusjuures vaht keedise pinna keskele koondub, kust teda hõlpus kõrvaldada. Nii järgneb iga 4—5 min. keemisele nõu raputamine ja vahu kõrvaldamine, kuni vahtu enam ei ilmu. Ei ole tarvilik, et kogu keemise aeg vahtu riisutakse, mil asjatult marju liigutatakse ja mis segab keetmisel vahetegemist keemis- ja marjavahu vahel. Keetmist korratakse 5—6—8 korda, olenedes marjade liigist.

Valmistamisviis II. Antud suhkur ja marjad laotakse keedunõusse või kaussi kihiviisi nii, et alumine ja pealmine kiht oleks suhkur. Keetmine, mis on samasugune, nagu esimeses valmistamisviisis, peab järgnema 12-, hiljemalt 24-tunnisele seismisele. See valmistamisviis on kohane mahlastele, õrnakestastele marjadele juhul, kui marju pole võimalik kohe keeta, vaid neid järgmise päevani või veidi kauem peab hoidma.

Purkide täitmine. Purkide suuruse määrab tarvitaja; väiksemale perele on soovitatavamad väiksemad ja suuremale vastavalt suuremad purgid. Ilusad on valged 1—1½—2 l suurused keedispurgid, mis enne tarvitamist hästi puhastatud. On keedis valmis, järgneb purkide täitmine; see võib toimuda kuumalt (steriilsena kuuma purki) või jahtunult. Kuumalt purgi täitmisel on säilimisele ulatuv tähtsus, kuid siin ei jää purgi sisu väliselt ühtlaseks: marjad kerkivad enam pinnale. Lastakse keedis nõus jahtuda, siis on tarvilik teda vahete-vahel liigutada, et marjad ühtlaselt siirupiga kattuksid.

Keedise katmine. Purki täidetud, jahtunud keedise pinnale on soovitatav asetada purgi sõõrile vastava suurusega pärgament- või tsellofaanikate, mis enne kastetud piiritusse või salitsüülhappe lahusesse. Liiga soojades ja niisketes hoiuruumides võib kattepaberile valada õhukese korra sula parafiini.

Purkide sulgemine. Sulgemismaterjalina tarvitatakse pärgamentpaberit ja tsellofaani. Purk kaetakse kahekordse paberiga, mis tehakse enne vees märjaks, kuivatatakse puhta räti vahel kergelt üle ja pingutatakse siis hästipuhastatud purgiservadele. Köidetakse nii, et edaspidi purgi ja paberi vahelt võimalikult vähe või mitte sugugi õhku purki ei pääse. Eriti hea on selles suhtes tsellofaan, sest ta kleepub niiske purgi servadele ja korraliku köitmise juures võib säärast sulgemist lugeda õhukindlaks. Ka võimaldab tsellofaan hõlpsat hoidiste kontrollimist. Tähtis on, et purgid



Hoidisenõude sulgemine tsellofaaniga.
(Orig.)

enne hoiuruumi viimist pinnalt hoolikalt puhastatakse ja sildikesega märgitakse.

Siiruphoidistena võib säilitada kõiki aia- ja metsamarju, samuti puu- ja isegi mitmeid köögivilju.

Kui varemini pearõhk marjade alalhoidmisel pandi siiruphoidistele, on nad viimasel ajal ikka enam ja enam asendatud steriilsete õhukindlate hoidistega. — Suhkru ja marjade vahekord siiruphoidiste juures on raskuselt 1: $\frac{3}{4}$ — 1 ja mahult 1: $\frac{1}{2}$ — 1; kõikumine on tingitud keetmisviisist ja keedetavast ainest.

Mitmesuguseid keediseid.

1. Aedmaasikakeedis I. Meil senikasvatatud sortidest on parimaks konservimarjaks osutunud Ernst Preuss, keskmise suurusega, läbi tumepunane ja hapu maitsega maasikas.

Ained: 2 l maasikaid, 1— $1\frac{1}{2}$ kg suhkrut, $\frac{1}{4}$ l ($2\frac{1}{2}$ dl) vett või punase sõstra mahla.

Valm.: Marjad puhastatakse, kui tarvilik, loputatakse kiiresti üle suure veega ja tahendatakse. Suhkrust ja veest või mahlast keedetakse siirup, kuhu peale jahutamist lisatakse maasikad. Keedetakse keediseproovini valmistamisviis I järgi.

2. Aedmaasikakeedis II. Ained: 2 l maasikaid, 1 kg suhkrut.

Valm.: Puhtad marjad laotakse nõusse vaheldumisi suhkruga nii, et alumine ja pealmine kord oleks suhkur. Jätakse seisma 12—24 tunniks, millele järgneb keetmine proovini. Keedise valmistamisviis II.

3. Metsmaasikakeedis. Ained: 1 l marju, 500—750 g suhkrut, $1\frac{1}{2}$ dl vett (150 g).

Valmistamine sarnaneb esimese valmistamisviisiga.

4. Vaarikakeedis I. Ained: 2 l vaarikaid, 1— $1\frac{1}{2}$ kg suhkrut, $\frac{1}{4}$ l vett.

Valmistamisviis I. Vaarikaid ei loputata kunagi enne keetmist.

5. Vaarikakeedis II. Ained: 1 l vaarikaid, 500—750 g suhkrut.

Valmistamisviis II.

6. Vaarika ja musta sõstra keedis. Ained: 1 l vaarikaid, 1 l musti sõstraid, 1 kg suhkrut, $\frac{1}{4}$ l vett.

Valm.: Suhkrust ja veest keedetakse siirup, lastakse veidi jahtuda ja pannakse juurde sõstrad, mis enne loputatud, paar min. sõelaga keevas vees hoitud ja tahendatud (kuivanud õieosi ei ole tarvis ära lõigata). Sõstraid lastakse 2—3 korda üles keeda, vahtu eraldades, siis alles lisatakse vaarikad ja keedetakse proovini. Valmistamisviis I.

7. Karusmarjakeedis (valminud marjad). Ained: 1 l marju, 500 g suhkrut, $1\frac{1}{2}$ dl vett (150 g).

V a l m.: Valminud marjad puhastatakse õie- ja varreetstest, loputatakse ja pannakse pisut jahtunud siirupisse, mis keedetud veest ja suhkrust. Edasi toimetatakse kirjeldatud valmistamisviis I järgi.

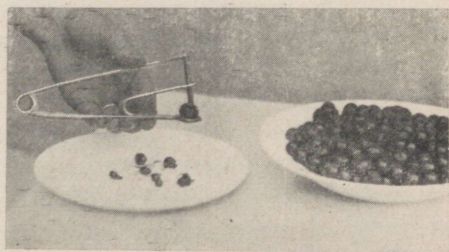
8. Karusmarjakeedis (toored marjad). A in e d: 1 l puhastatud marju, 500 g suhkrut, 1½ dl vett, ½ dl piiritust (150 g vett, 50 g piiritust), 2 kirsilehte, ¼ vanillikauna.

V a l m i s t.: Selleks kohane on roheline pudel m a r i. Täiskasvanud, kuid mittekiüpsed marjad puhastatakse õie- ja varreetstest, loputatakse ja poolitatakse pikuti. Siis eraldatakse seemned, marjapooled, kirsilehed ja vanillikaun pannakse emailitud või vaabatud savinõusse ja peale valatakse piirituslahus. Marjad jäetakse kaetult seisma järgmise päevani, s. o. 12—24 t. Edasi keedetakse antud suhkrust ja vedelikust, mis marjadelt valatud, siirup, lastakse see veidi jahtuda ja lisatakse siis marjapooled, ning keedetakse, kuni marjapooled helkima hakkavad ja vahtu enam ei ilmu. Nii jäävad marjad ilusaks, terveks ja värvilt roheliseks. Purki pannes eraldatakse kirsilehed, kuna vanillikaun jääb keedisesse. Valmistamisviis I.

9. Rabarbrikeedis. Ainete vahekord ja valmistamine nagu karusmarjakeedisel (nr. 7).

10. Kirsikeedis. A in e d: 1 l kirsse, 750 g suhkrut, ¼ l vett.

V a l m.: Kirsid loputatakse ja keedetakse kividega või ilma. Kividega keetes jäetakse kirsile külge osa varrest, mis enne üle kraabitakse. Kivide ja vartega kirsid on head tarvitada kaunistamiseks. Soovitakse kive eraldada, siis on selle hõlbustamiseks väike vedru. Eraldatud kivid pannakse vähese veega keema. Antud suhkrust ja kivide keetmise veest valmistatakse siirup, lastakse viimast veidi jahtuda, lisatakse siis kividest puhastatud kirsid ja keedetakse, kuni vahtu enam ei teki. Valmistamisviis I. Keedisele võib juba keetmise ajal mõned kivist puhastatud seemned (tuumad) lisada, osalt maitseks, osalt kaunistuseks.



Kirsikivide eraldaja. (Orig.)

11. Ploomikeedis. (Liivimaa kollane munaploom). A in e d: 1 l ploome, 500 g suhkrut, 1½ dl vett.

V a l m.: Antud suhkrust ja veest keedetakse siirup, lastakse selle veidi jahtuda ja lisatakse juurde kooritud ploomid. Ploomide koorimise hõlbustamiseks kastetakse need pooleks minutiks sõelaga keeva vette ja kooritakse kiiresti. Otstarbekohane on siirup valmis keeta, et ploomid kooritult ei seisaks (muutuvad pruuniks). Ploome võib keeta ka koo-

rega, kuid siis on parem, et ploomikoor torgitaks tihedalt augukesti täis (kaitseb koore lõhkemist). Valmistamisviis I.

12. Kreegikeedis. Ainete vahekord ja keetmine nagu ploomikeedisel, kuid kreeke ei ole tarvis koorida.

13. Õunakeedis. Ained: 1 l kooritud, tükeldatud õunu, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg suhkrut, $1\frac{1}{2}$ dl vett.

Valm.: Keediseks on kohased hapud taliõunad. Hea keedise annab Tartu roosõun.

Õunad kooritakse, tükeldatakse ja puhastatakse nii, et tükid oleksid kõik ühtlased ja väliselt kaunid. Õunatükid asetatakse võimalikult kiiresti siirupisse, mis keedetud antud suhkrust ja veest. Siin on jällegi otstarbekohane siirup enne valmis keeta, et õunatükid lahtiselt ei seisaks. Keedetakse valmistamisviis I järgi.

14. Murakakeedis. Ainete vahekord ja valmistamine nagu vaarika-keedisel I või II (nr. 4 ja 5).

15. Pohla ja õuna keedis. Ained: 1 l pohli, 1 l tükeldatud õunu, 500 g suhkrut.

Valm.: Loputatud, puhastatud marjad pannakse suhkruga keema. 10 min. keemise järel kõrvaldatakse vaht ja pannakse juurde kooritud, tükeldatud ja puhastatud kaunid õunalõigud. Keedetakse tasasel tulel segamata, vahete-vahel keedunõu raputades ja vahtu korjates, kuni keedis valmis, või niikaua, kuni enam vahtu ei ilmu. Keetmine ja vahu kõrvaldamine valmistamisviis I järgi.

16. Õunad pohlamahlas. Ained: 1 l pohlamahla, 1 kg suhkrut, 2 l puhastatud, tükeldatud õunu.

Valm.: Puhastatud pohlad keedetakse vähese veega, mahl kurnatakse, lisatakse tarviline määr suhkrut ja keedetakse suhkruga 10 min. Pannakse siis juurde kooritud, puhastatud ja kaunilt tükeldatud õunad (soovitav taliõunad) ja keedetakse, kuni õunad pehmed ja vahtu enam ei ilmu.

17. Pirnid pohlamahlas. Ained: 1 l pohlamahla, 1 kg suhkrut, 2 l pirne.

Valm.: Puhastatud pohlad keedetakse vähese veega, mahl kurnatakse, lisatakse tarviline määr suhkrut ja keedetakse 10 min. Soovitav enne pirnide koorimist valmis keeta. Pannakse pisut jahtunud mahla juurde kooritud pirnid, mille vars lühemaks lõigatud ja pehmest osast kraabitud. Suuremaid pirne võib poolitada, väiksemad jäävad terveks. Keedetakse, kuni pirnid pehmed. Viimased laotakse purki ja pohlamahla keedetakse veel, kuni see vähemaks keenud ja kangemaks muutunud. Tarvitatakse kaunistamiseks.

18. Sidrunipirnid. Ained: 1 kg suhkrut, $\frac{1}{2}$ l vett, 2 l puhastatud pirne, 1 tl. sidrunihapet, 10 tilka sidruniessentsi või ühe sidruni mahl ja koor.

V a l m.: Veest ja suhkrust keedetakse siirup. Lastakse pisut jah-
tuda ja lisatakse nr. 17 järgi puhastatud pirnid. Soovitav on siirup enne
pirnide koorimist valmis keeta, et võiks pirnid kohe peale koorimist ase-
tada siirupisse. Vastasel korral peab neid äädikavees hoidma, et saada
kaunist, heledavärvilist hoidist. Pirne keedetakse nõrgal tulel, kuni nad
pehmed, ning tõstetakse siis purki. Siirupit keedetakse veel, kui see
tarvilik, pannakse siis juurde sidrunihape ja -essents või sidruni mahl ja
koore pealne kollane osa, mis lõigatud kitsasteks ribadeks. Sääraseid
pirne tarvitatakse peamiselt kaunistamiseks.

19. Porgandikeedis. A i n e d: $\frac{1}{2}$ l porganditükikesi, 300 g suh-
rut, $1\frac{1}{2}$ dl vett, 1 tl. sidrunihapet ja 5 tilka sidruniessentsi või ühe sidruni
koor ja mahl.

V a l m.: Pestud porgandid aurutatakse poolpehmeks, puhastatakse
ja lõigatakse kas harilikku või sämp-teralise aedviljanoaga kauneiks tük-
kideks. Suhkrust ja veest keedetud siirupi juurde pannakse porgandi-
tükid ja keedetakse pehmeks. Enne tulelt võtmist lisatakse maitseained.
Tarvitatakse peamiselt kaunistamiseks, sest säärast kaunist värvitooni
ei anna ükski eespoolnimetatud hoidis.

20. Rohelise või vahaoa keedis (kaunistamiseks). Ainete vahe-
kord ja valmistamine nagu porgandikeedisel (nr. 19). Oakaunad puhas-
tatakse ja aurutatakse enne siirupisse panemist. Samuti võib tarvitada
vahaoa kaunu. Mõlemad, niihästi kollane kui roheline uba, annavad
puhta kollase või rohelise värvitooni.

XI. Toorhoidised.

Et puuviljad ja marjad on väärtuslikumad maitse, aroomi ja vitamiinide poolest loomulikus olekus, siis omab nende toorhoidmine erilist tähtsust. Meil kasvavatest metsamarjadest on siiski mõned marjaliigid sellised (nagu jõhvikad ja pohlad), millede toorhoidmine ei tee raskusi. On leitud, et jõhvika püsivust kindlustab kõrge happe % ja pohlades leiduv bensoehappe mõju on konserveeriv (bensoehappest on tingitud pohlade eriline kibe maitse). Sellest lähtudes on hakatud aromaatsetele aedmarjadele juurde lisama kunstlikult happeid, kas tarvitades nim. marjade mahlu või juurde lisades keemiliselt valmistatud bensoe- ja salitsüülhapet. Hapete lisamine on andnud üsna häid tagajärgi. Paraja happemäära puhul jäävad marja omadused sarnasteks toorete omadega. Liigne happehulk annab hoidisele lõikava, terava maitse. Toor-(happe)-konservid on lubatud toiduks ainult tervetele inimestele.

Toorhoidiste valmistamiseks tarvitatagu ainult terveid, vastnopitud marju. Umbertöötamine toimugu külmas ruumis ja võimalikult kiiresti.

1. Toores vaarikahoidis I. Ained: 2 l vaarikaid, 1 g bensoehapet, 300 g suhkrut.

Valm.: Vaarikad surutakse läbi sõela, lisatakse juurde lahustatud bensoehape ja suhkur ning liigutatakse puulusikaga jahedas ruumis umbes $\frac{1}{2}$ tundi, kuni suhkur sulanud. Täidetakse kiiresti purk, mis kohe kiiresti suletakse.

2. Toores murakahoidis I. Ainete vahekord ja valmistamine nagu vaarikahoidisel I. Murakad, mida tarvitatakse toorhoidiste valmistamiseks, peavad varre otsas küpsema, järelvalminud marjad ei anna head hoidist.

3. Toores vaarikahoidis II. Ained: 3 l vaarikaid, 600 g suhkrut, 3 g bensoehapet.

Valm.: Puhastatud valitud marjad surutakse peeneks, lisatakse suhkur ja lahustatud hape, ning liigutatakse tasa umbes $\frac{1}{2}$ t., kuni suhkur sulanud. Täidetakse kiiresti purki, mis kohe suletakse.

4. Toores murakahoidis II. Ainete vahekord ja valmistamine nagu vaarikahoidisel II (nr. 3).

5. Toores murakahoidis III. Ained: 1 l pudeli täitmiseks 1 l ilusaid, valitud murakaid, ülevalamiseks 2 l murakatest toorelt väljasurutud mahla, kuhu $\frac{1}{2}$ g bensoehapet lisatud.

6. Toores maasikahoidis. Ained: 2 l maasikaid, 1 kg suhkrut, 1 g bensoehapet.

Valm.: Hoidiseks võib tarvitada aed- või metsmaasikaid. Puhastatud marjad surutakse puulusikaga peeneks, lisatakse suhkur ja lahustatud hape ning liigutatakse, kuni suhkur sulanud. Täidetakse kohe purki, mis kiiresti suletakse.

7. Toored mustikad pudelis. Terved, valminud mustikad pannakse pudelisse. Peale valatakse keedetud, jahutatud vesi, milles lahustatud bensoehape (1 l vett, 1— $1\frac{1}{2}$ g bensoehapet). Pudelid korgitakse ja lakitakse.

8. Toored punased sõstrad pudelis. Valminud, puhtad, kuivad punased sõstrad asetatakse hästipuhastatud pudelitesse, mis kohe korgitakse.

9. Toored vaarikad pudelis. Valitud vaarikad pannakse hästipuhastatud pudelitesse. Peale valatakse keedetud, jahutatud vesi, kus 1 l vees lahustatud 1— $1\frac{1}{2}$ g bensoehapet.

10. Toored mahlad. vt. lk. 32.

Kõikide toorhoidiste juures märgitud happe lahustamiseks tarvita- takse pisut piiritust. Samuti on soovitav kõiki toorhoidiseid enne purgi sulgemist katta 2 cm paksuse suhkrukihiga ja siis kinni kõita.

XII. Salatid.

Salatid on enamikus äädik- ja suhkurhoidised, kus alalhoidvalt mõjub nii üks kui teine aine.

Need hoidised on maitseainetega keetmisel või seismisel tugevasti läbiimmutatud marjad, puu- ja köögiviljad, kus keedetava aine loomulik maitse on kas täitsa kadunud või esineb lisanditest tugevasti muudetult.

Salatit lisandatakse mitmesugustele soojadele ja külmadele liha- ja taimtoitudele kas puht maitse- või dekoratiivainena. Sobiv salat ühe või teise toidu juures aitab palju tõsta viimase maitset, ning selles seisabki salati tähtsus.

Äädikas. Salati valmistamiseks on soovitav tarvitada veini- või viinaädikat. Et veiniädikas on kallis, mõjub see ka salati hinnale; nii kuuluvad salatid üldse aine kvaliteedi kui ka lisandite poolest kallimate hoidiste hulka.

Siin peaks küll rohkem ära kasustama kodusel teel valmistatud veini- äädikat, mis on väärtuslikum müügilolevast äädikast.

Veiniädika asemel (kuigi mitte nii hea) võib tarvitada 30% äädika- ekstrakti, mis veega lahjendatud 8—10 korda (1 dl äädikaekstrakti, 8—10 dl vett). Müügilolevat veiniädikat segatakse: 2 osa äädikat, 1 osa vett või 1 osa äädikat ja 1 osa vett.

Maitseained. Äädikahoidiste keetmisel lisandatakse neile mitme- suguseid maitseaineid, näit. nelki, kaneeli, mädarõigast, tilli, sibulat jne.

Keedunõu. Salati keetmiseks on soovitav emailitud keedunõu, sest vask, alumiinium jt. metallid annavad keetmisel äädikahappega ker- gesti mittesoovitud ühendeid.

Valmistamisviis I. Lahjendatud äädikale lisatakse suhkur ja tei- sed maitseained ja keedetakse 10 min. Pärast väheajalist jahtumist pan- nakse hulka tarvilikult ettevalmistatud keedetav aine, mida siis vähelda- sel tulel hoitakse ilma kaaneta, keedunõu vahete-vahel raputades ja vahtu kõrvaldades, kuni salatiline pehme. Salat tõstetakse võimalikult ilma vedelikuta purki. Keedunõusse jäänud lahus keedetakse, kuni see siirupi- sarnaseks muutub, ja valatakse purkidesse salatile peale. Jahtunult köide- takse purgid kinni nagu keedisepurgidki.

Valmistamisviis II. Puhastatud ja tarviliselt ettevalmistatud salati- ained pannakse nõusse ja valatakse eelmisel viisil valmistatud lahus kuu- malt peale, mille järel nõu kaetakse. Peale 12-tunnist seismist vala-

takse vedelik uuesti pealt ära, keedetakse 10 min. Nii korratakse keetmist ja ülevalamist, kuni salatiaine pehme. Ülevalamisviis on eriti hea õrnematest marjadest salati valmistamiseks.

Salateid võib valmistada marjadest ja puu- ning köögiviljadest.

Marja- ja puuviljasalatid.

1. Paradiisiõuna salat I. Ained: 2 l väikesi, punaseid paradiisiõunu, $\frac{1}{2}$ l lahjendatud äädikat ($\frac{1}{2}$ veiniäädikat, $\frac{1}{2}$ vett, või $\frac{1}{2}$ dl 30% essentsi, $4\frac{1}{2}$ dl vett), $\frac{1}{2}$ kg suhkrut, 10 nelki, tükike kaneeli, pisut sidrunikoort või $\frac{1}{4}$ pudelit sidruniessentsi (müügil väikestes 5 cm pikkustes pudelites).

Valm.: Ilusad, valitud õunad loputatakse puhtaks, varred lõigatakse veidi lühemaks ja puhastatakse kraapides pealmisest pehmest korrast. Et õunad paremini läbi imbuksid ja nende koor ei katkeks, on soovitatav õunakoor läbi torkida, tarvitades selleks otstarbeks puutikku või roostevaba kahvli. Õunad laotakse purki ja üle valatakse keev lahus, mis valmistatud lahjendatud äädikast, suhkrust ja maitseainetest 10 min. keetmisel. Nõu kaetakse ja jäetakse seisma 12 tunniks. Siis valatakse vedelik õuntelt ja korratakse keetmist 10 min. Kees lahus valatakse uuesti õuntele, nõu kaetakse ja jäetakse 12 tunniks seisma. Lahuse kuumutamist korratakse 4—5 korda, kuni õunad tikukesega torgates tunduvad pehmed ja üldse omavad keenud ilmet. Viimast korda üle valades peab lahus olema üsna siirupitaoline. Jahtunult köidetakse purgid. See valmistamisviis on eriti hea väikeste, tumepunaste õunte alalhoidmiseks, mis väga tundlikud keetmise suhtes. Nad jäävad ilusaks terveks ning värvuselt kauniks.

2. Paradiisiõuna salat II. Ained nagu nr. 1. Rohkem sobivad suuremad, heledavärvilised paradiisiõunad.

Valm.: Nr. 1 järgi ettevalmistatud õunad pannakse lahjendatud äädikast, suhkrust ja maitseainetest keedetud lahusesse. Nõu asetatakse väga väheldasele tulele, ilma kaaneta, vahete-vahel raputades ja vahtu kõrvaldades, kuni õunad puutikukesega katsudes tunduvad pehmetena. Hästi nõrutatud õunad tõstetakse purki, lahust keedetakse veel, kuni ta siirupisemaks muutub, ja valatakse siis purki õuntele, nii et viimased oleksid korralikult kaetud. Purgid köidetakse jahtunult.

3. Rohelise karusmarja salat. Ained: 2 l rohelist, küllalt täiskasvanud karusmarju, $\frac{1}{2}$ l äädikalahust ($\frac{1}{2}$ veiniäädikat, $\frac{1}{2}$ vett või $\frac{1}{2}$ dl 30% essentsi ja $4\frac{1}{2}$ dl vett), $\frac{1}{2}$ kg suhkrut, nelki, kaneeli, sidrunikoort või -essentsi.

Valm.: Valmistada võib valmistamisviisi I või II järgi.

4. Rabarbrisolat. Ained ja valmistamine nagu paradiisiõuna salat II.

5. Sõstrasalat. Ained: 2 l punaseid või valgeid sõstraid, $\frac{1}{2}$ l äädikalahust ($\frac{1}{2}$ osa veiniäädikat, $\frac{1}{2}$ osa vett või $\frac{1}{2}$ dl 30% essentsi ja $4\frac{1}{2}$ dl vett), $\frac{1}{2}$ kg suhkrut, maitseaineid, nelki, kaneeli.

V a l m.: Ilusad, puhtad sõstrakobarad pannakse purki. Edaspidine valmistamiskäik nagu üldises kirjelduses valmistamisviis II (vt. lk. 47). Sõstrakobarad on ilusad kaunistamiseks ja salatina kohased linnuküpsise serveerimisel.

6. Ploomisalat. A i n e d: 2 l väikesi, punaseid või kollaseid ploome, $\frac{1}{2}$ l lahjendatud äädikat (3 dl veiniäädikat, 2 dl vett või $\frac{1}{2}$ dl 30% essentsi ja $4\frac{1}{2}$ dl vett), 600 g suhkrut, nelki, kaneeli, ingverit.

V a l m.: Ploomid loputatakse, koor torgitakse puutiku või rooste- vaba kahvliga auguliseks. Tarvitades kollaseid ploome võib viimastel koore üsna eraldada (selleks kastetakse ploomid minutiks keeva vette). Lahjendatud äädikast, suhkrust ja teistest maitseainetest keedetakse lahus. Ploomisalati valmistamisel võib tarvitada mitmekordse keeva lahuse ülevalamisega immutamiseviisi või pikaldasel kuumutamisel korruga valmiskeetmist.

7. Kreegisalat. Ained ja valmistamisviisid nagu ploomisalatil (nr. 6). Kreeke ei koorita, samuti ei tarvitse koort katki torkida.

8. Kirsisalat. A i n e d: 2 l kirsse, $\frac{3}{4}$ l lahjendatud äädikat ($\frac{1}{2}$ vett, $\frac{1}{2}$ veiniäädikat või $\frac{3}{4}$ dl 30% essentsi ja ülejäänud osa vett), 750 g suhkrut, 10 nelki, tükike kaneeli.

V a l m.: Kirsid loputatakse, varred lõigatakse lühemaks ja kraabitakse pealmisest pehmest korrast puhtaks. Lahjendatud äädikast ja maitseainetest keedetakse lahus. 10 min. keemise järel võetakse maitseained välja, lahust jahutatakse pisut aega ja pannakse siis kirsid hulka. Hoitakse tasasel tulel ilma kaaneta, kastrulit vahete-vahel raputades, et kirsid ühtlaselt vedelikuga kattuksid. Nii hoitakse kirsse 70—75° temperatuuris, s. o. keemahakkamisel, kuni kirsid korralikult läbi imbunud. Harilikult kestab see 15—20 min. Kirsid nõrutatakse ja tõstetakse purki, lahust keedetakse, kuni ta omandab enam siirupist välimust. Valatakse kuumalt kirssidele; purgid köidetakse jahtunult. Kirsisalat on väga kohane kaunistamiseks ja salatiks paremate lihatoitude juurde.

9. Pihlakamarja-salat. A i n e d: 1 l pihlakamarju, 3 dl äädika- lahust (2 dl veiniäädikat, 1 dl vett või $\frac{1}{4}$ dl 30% essentsi ja $2\frac{3}{4}$ dl vett), 400 g suhkrut, kaneeli.

V a l m.: Marjad puhastatakse, nendest valatakse üle keev vesi ja lastakse 10—15 min. seista. Vesi valatakse ära, marjad tahendatakse ja pannakse lahusesse, mis keedetud äädikast ja maitseainetest. Keedetakse tasasel tulel, kuni marjad küllalt läbi imbunud, viimased tõstetakse purki ja lahus keedetakse siirupisemaks, kui see peaks olema vajalik.

10. Toores pohlasalat. 2 l pohli, 300 g suhkrut, nelki, 2 tl. peent kaneeli.

V a l m.: Puhtad, kuivad pohlad segatakse suhkruga ja maitseainetega. Asetatakse siis purki, mis kohe suletakse.

11. Pohla- ja õunasalat. 2 l pohli, 300—500 g suhkrut, 2 dl vett, 10—15 õuna, kaneelikoort, nelki.

V a l m.: Puhastatud ja loputatud pohlad pannakse vee ja suhkruga keema. Keedetakse 10—15 min., nõu vahete-vahel raputades ja vahtu riisudes. Hiljem lisatakse kooritud ja neljaks lõigatud õunad ja keedetakse, kuni õunad pehmed. Tõstetakse kuumalt purkidesse või vaabatud savinõudesse, mis jahtunult kinni köidetakse.

12. Pohla- ja kõrvitsasalat. Ained: 2 l pohli, ½ l või veidi enam kõrvitsatükke, 2 dl vett, 300 g suhkrut, nelki, kaneeli.

V a l m.: Puhastatud, kaunilt tükeldatud kõrvitsad kaetakse 12 tunniks äädikalahusega (lauaäädika kangune). Pohlad, vesi, suhkur ja teised maitseained, samuti kõrvitsatükikesed pannakse keema. Keemine kestab, vahete-vahel nõu raputades ja vahtu riisudes, 30—45 min.

13. Pohla- ja porgandisalat. Ained nagu nr. 12. Kõrvitsa asemel võetakse porgandeid, mis kaunilt tükeldatud ja enne poolpehmeks aurutatud.

Köögiviljasalatid.

1. Kõrvitsasalat. Ained: 3 l kõrvitsatükke, 1 l lahjendatud äädikat (½ veiniäädikat, ½ vett või 1 dl 30% äädikaessentsi ja 9 dl vett), ½ kg suhkrut, tükike kaneelikoort, 10 tera nelki, väike tükike ingverit.

V a l m.: Puhastatud, kaunilt lõigatud kõrvitsatükid pannakse nõusse ja valatakse üle äädikalahusega. Kõrvitsa tükeldamiseks võiks tarvitada sämbulise teraga aedviljanuga või väikest lusikanuga, millega suuremast kõrvitsatükist ilusad, ühtlased tükikesed või kuulikesed lõigatakse. 12-tunnise seismise järel kurnatakse äädikas kõrvitsalt. Kurnatud lahusele lisatakse suhkur, maitseained ja pisut lahjendamata veini- või harilikku äädikat. Lahust keedetakse maitseainetega 10—15 min., lisatakse siis kõrvitsatükid ja keedetakse väheldasel tulel, kuni kõrvitsatükid väikese puutükikesega proovides tunduvad pehmed. On kõrvitsatükid küllalt pehmed, tõstetakse nad võimalikult ilma vedelikuta purki või vaabatud savinõusse. Keetmislahust kuumutatakse, kuni see vähenenud ja paksemaks muutunud, ning valatakse siis kuumalt kõrvitsatele. Nõud köidetakse jahtunult.

2. Rohelise tomati salat. Ained: 1 kg enam-vähem ühesuursi, rohelisi tomateid; 1 l vett, 3 sl. soola, $\frac{1}{2}$ l äädikalahust (3 dl veiniäädikat ja 2 dl vett või $\frac{1}{2}$ dl 30% essentsi ja $4\frac{1}{2}$ dl vett); 600 g suhkrut, nelki, kaneeli, ingverit, sidrunikoort või -essentsi.

Valm.: Loputatud tomatite pind torgitakse auguliseks, tarvitades selleks puutikku või roostevaba kahvlit. Veest ja soolast keedetakse lahus, mis kuumalt tomatitele valatakse. Nad jäetakse siis 12 tunniks seisma. Lahjendatud äädikast ja teistest maitseainetest keedetakse lahus, millesse tahendatud tomatid lisatakse, ja keedetakse, nagu kirjeldatud kõrvitsasalati puhul nr. 1. Kui keetmine lõpetatud, pannakse juurde maitseks veidi sidruniessentsi.

3. Sinepikurgid. 50 õige väikest hiliskurki (umbes 1 l), $\frac{1}{4}$ l vett, 3 sl. soola, 1 sl. sinepiseemneid, 50 g mädarõigast, mõni musta sõstra leht, tilli, $\frac{1}{2}$ l äädikalahust (4 dl veiniäädikat, 1 dl vett või $\frac{1}{2}$ dl 30% essentsi ja $4\frac{1}{2}$ dl vett).

Valm.: Hästipuhastatud kurgid laotakse nõusse ja valatakse peale soolalahus. Järgmisel päeval võetakse kurgid soolveest ja laotakse loendatud maitseainetega kihikaupa purki. Peale valatakse keedetud, jah-
tunud äädikalahus, nii et viimane kurke katab. Peale on soovitatav asetada kerge vajutis. Säärased väikesed, kangemaitseelised kurgikesed on väga kohased ratastena või ribadena võileibade kaunistamiseks.

4. Äädikakurgid. Ained: 50 valitud kurki, musta sõstra lehti, tilli, keskmine juurikas mädarõigast, 3 l lahjendatud äädikat ($2\frac{1}{2}$ l vett, $\frac{1}{2}$ l 30% äädikaessentsi), 3 sl. suhkrut, 1 sl. soola.

Valmistamine I: Puhtad kurgid laotakse lehtede ja maitseainetega kordamööda nõusse. Soovitatavamad selleks otstarbeks on klaas-, vaabatud savi- või plekknõud (uued kilunõud, 2—10 l), mida võimalik õhukindlalt sulgeda. Laotud kurkidele valatakse keemiseni kuumutatud äädikas (kuumalt), millele lisatud suhkur ja sool. Nõud suletakse kohe õhukindlalt. Kaaneta nõud köidetakse tihedalt vahapaberiga või tsellofaaniga. Kaanega varustatud plekknõud tinutatakse või valatakse kaaneservadele lakki või parafiini.

Valmistamine II: Nõusse laotud kurkidele valatakse külm äädikalahus. Täidetud nõud kuumutatakse (klaas- või plekknõud) 80° C 20 min. (vt. lk. 20—21) ja suletakse kohe peale kuumutamist võimalikult õhukindlalt.

5. Sibulasalat. Ained: 1 l väikesi salati- ehk nn. pärsibulaid, vett, soola, $\frac{1}{2}$ l äädikalahust (3 dl veiniäädikat ja 2 dl vett või $\frac{1}{2}$ dl 30% essentsi ja $4\frac{1}{2}$ dl vett), 50 g suhkrut, 1 sl. yürtspipart, loorberilehti.

Valm.: Sibulad kooritakse ja aurutatakse või keedetakse poolpeh-
meks. Peale aurutamist valatakse nad üle nõrga soolalahusega ja jäe-

takse paariks tunniks seisma. Lahjendatud äädikast ja teistest maitseainetest keedetakse lahus, pannakse juurde sibulad ja keedetakse pehmeks.

6. „Pickels“ segisalat. Ained: 25 õige väikest kurki, 4 väikest punast tomatit, 1 dl poetisherneid, 10 hernelesta, 10 vahaoa kauna, 1 väike lillkapsas, 10 väikest porgandit, 1 dl pärsibulaid.

L a h u s : 1 l äädikat (7 dl veiniäädikat ja 3 dl vett või 1½ dl 30% essentsi ja 8½ dl vett), 10 pipratera, mädarõigast, 5 nelki, 3 loorberit, 1 sl. soola ja 1 tl. suhkrut.

V a l m . : Puhastatud kurkidele ja tomatitele valatakse kaunis nõrk soolvesi. Teised aedviljad puhastatakse vastavalt ja aurutatakse või keedetakse poolpehmeks. Kõik loendatud salatiained laotakse maitseainetega kordamööda säilitamisnõusse ja valatakse peale keedetud, jahtunud soolvesi.

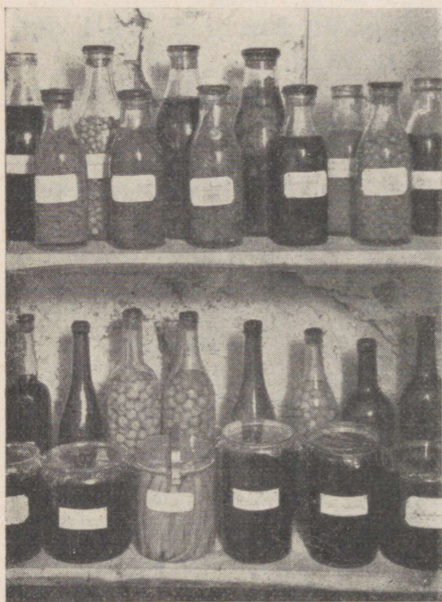
XIII. Konservide säilitamisest.

Konservid hoiuruumis.

Konservide hoiuruumiks on kõige kohasem külm, kuiv käsikamber, kus temperatuur ei tõuseks üle 14° C ega langeks alla 0°.

Keldrid selleks otstarbeks on vaid häda-hoiuruumid, sest nad on tavaliselt niisked, kus bakteritel ja hallitusseentel soodsad arenemistingimused. Sagedamini lähevad seal suhkurhoidised hallitama või nõude pinnad kattuvad hallitusega. Seepärast on hoidiseid, mida hoitakse keldrites, soovitatav keeta kauem ja suurema suhkruhulgaga. Pudeleid ja purke peab hallituse tekkimisel kohe üle puhastama 10% salitsüülhappelahusesse kastetud lapiga.

Väga soovitatav on keldreid igal kevadel üle lubjata, suve jooksul hästi tuulutada ja sügisel formaliniga desinfitseerida. Talve jooksul on tarvilik lühemate vaheaegade järel hoidiseid kontrollida. Leidub hallitust või käärimist, tuleb hoidisele viibimata suhkrut juurde lisada



Hoidiseid hoiuruumis (Orig.).

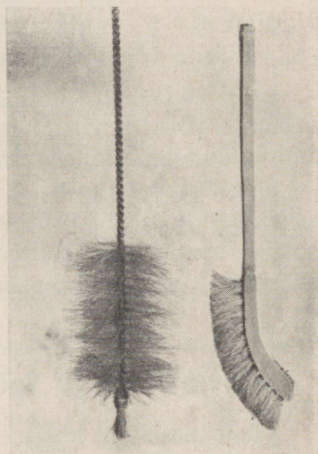
ja ümber keeta (erandiks on mustikad, mille hallituse tekkimine on tavaline nähtus). Eriti hoolikas peab olema keldris hoitavate kurgi- ja kapsanõudega. Et säilitada kurgi ja kapsa maitset ning püsivust, on tarvilik, et hapendatava nõu pinnale tekkinud hallitus kohe puhastatakse, vajutis ja nõu servad kangesse äädikalahusesse kastetud lapiga üle pühitakse ning üle loputatakse vajutise all olevat kapsaste katte- lappi sagedamini äädikaveega.

Hoidisenõude puhastamine.

Kõikide hoidiste juures on eriti rõhutatud nõude puhtust, millest suurel määral oleneb hoidise maitse ja säilimine.

K l a a s n õ u d. Purgid ja pudelid loputatakse, pestakse ja uhetakse kohe peale tühjendamist ja hoitakse siis tahendatult käsi- kambris.

Purkide ja laiakaelaliste pudelite pesemiseks on otstarbekohane kasutada kitsamat puuvarrega harja. Kitsamate avaustega pudelite jaoks on hea nõrga traatvarrega ümmargune pudelipesemise hari. Pudelite pesemisel hõõrumise tekitamiseks võib harja puudumisel tarvitada õige väikesteks tükkideks lõigatud kartuleid või kartulikoori; samuti on hea selleks otstarbeks ajalehepaber. Paber rebitakse väikesteks tükkideks, valatakse keev vesi peale ja segatakse ühtlaseks paberimassiks; siis lisatakse juurde veel niipalju vett, et segu on kergesti pudelisse aetav.



Harjad pudelite ja purkide pesemiseks (Orig.).

Enne täitmist on pudelid tarvis veel hoolikalt üle pesta sooja soodaveega, tarvitades sealjuures harja, kartulitükikesi või paberit, ja puhta veega loputada; väga soovitav on pudeleid kuivatada päikesepaistel kummuli asendis. Soovitav on pudeleid ja purke desinfitseerida väävlisuitsu või piiritusega.

Väävlisuitsuga desinfitseerimisel süüdatakse mingil alusel tükike väävlit, mis kummuli asetatud leetri alla paigutatakse. Desinfitseeritavad nõud hoitakse kummuli leetri toru kohal, kuni nad suitsuga täitunud, ja suletakse 5—10 min. Väävlisuitsuga desinfitseerimist toimetatagu võimalikult lahtises ruumis.

Piiritusega desinfitseerimine. Kõigiti hõlpsam on nõude desinfitseerimine piiritusega. Selleks valatakse mõni cm³ piiritust nõusse ja loksutatakse, kuni piiritus pudeli või purgi seintega korralikult

kokku puutunud. Piiritus valatakse üle teise nõusse ja toimetatakse edasi samuti jne.

Purgid ja pudelid, milledesse hoidis kuumalt asetatakse, peavad enne kuumutatud olema, asetades need täitsa kuivalt mingisuguse alusega sooja ahju, või nõu tuleb soojendada pikkamööda täidetava ainega. Siis ei ole nõude lõhkemist karta.

P u u n õ u d. Kurgi- ja kapsanõud loputatakse kohe peale tühjendamist. Nad pestakse sooja vee ja harjaga, täidetakse siis paariks päevaks külma veega. Peale leotamist tahendatakse nõud ja paigutatakse vilusse ruumi. Väga halvasti mõjub hapendamisnõule püsivalt vee all hoidmine (vihmavee nõuna). Sügisel, enne tarvitusele võtmist, peab nõu leotama juhul, kui ta kuivanud, ja h a u t a m a. Nõusse pannakse kadakaoksi, peale valatakse keev vesi ($\frac{1}{7}$ hautatava nõu mahust) ja jäetakse auru-kindlalt 3—4 tunniks seisma. Peale hautamist täidetakse nõu veel päevaks külma veega, hiljemini valatakse see ära ja nõu tahendatakse.

H e e r i n g a n õ u p u h a s t a m i n e. Teatava ettevaatusega (nõrk ehitus!) võib tarvitada peale hoolikat puhastamist heeringanõusid hapendamisnõudeks. Selleks täidetakse heeringanõu külma veega, mida vahetatakse alguses iga 2—3 p. järel. Peale vee väljavalamist hõõrutakse nõu kuiva saepuru ja lubja seguga. Nõu täidetakse uuesti külma veega. Paarikordse saepuruga ülehõõrumise ja 10-päevase seismise järel veega (vett vahetada) on nõu tarvitamiskõlvuline.

Hoidiste ja toorete aiasaaduste talvine tagavara.

Toitlusnõuete kohaselt on soovitav võimalikult rohke aiasaaduste tarvitamine. Nii peaks suvel ja sügisel talviste tagavarade hankimisel siimas pidama, et oleks küllalt ja mitmekesiseid aiasaadusi, mis värskelt, loomulikus olekus püsivad või hoidisteks ümbertöötatult alal hoiduvad.

Aiasaaduste tagavarade hulk tavaliselt on väga mitmesugune. On peresid, kus suuremate tagavarade muretsemine hoiuruumide puudumisel pole üldse võimalik (linnas üürikorterites) või väiksemagi rahasumma kinnipanek teeb raskusi.

Teiselt poolt aga leidub peresid, kus hoolikad perenaised valmistavad „igaks juhuks“ tagavaraks kaugelt rohkem hoidiseid kui nad suudavad ära tarvitada ja kus ülejäägid tihti tarvitamist ei leia. Üks ega teine äärmus pole soovitav.

Järgneval leheküljel tabelis on esitatud keskpärased hoidiste normid.

Hoidiste ja toorete aiasaaduste talvine tagavara viieliikmelisele perekonnale¹.

Aiasaadused	Sterilised Chuk. hoidised liitris		Lihtsad pudeli- ja purgihoidised liitris		Kuivatatud saadused		Mahlad		Marmelaad liitris	Keedis liitris	Tarets liitris	Salat liitris	Hapendatud	Soolatud	Tõrnhoidised	Kokku
	toor-kaal kg	kuiv-kaal kg	toor-kaal kg	kuiv-kaal kg	toor-mahl liitris	keedetud mahl liitris										
Karusmarjad	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	12 1/2
Maasikad	5	—	—	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	13
Vaarikad	5	—	—	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	12
Punased sõstrad	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	25
Mustad sõstrad	—	—	8	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	13 1/2
Rabarber	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8
Mustikad	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10
Pohlak	—	—	5	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	30 1/2
Kirsid	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8
Ploomid	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10
Kreegid	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8
Ounad	8	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	3
Paradiisõunad	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
Pirnid	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Lillkapsas	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Kurgid	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Herned	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10
Oad	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10
Spinat	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Tomat	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Kapsad	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	100
Funased kapsad	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8
Kaalikad	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	50
Porgandid	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	60
Peedid	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30
Supijured	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	100 tk.
Sibulad	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	25 kg
Kõrvitsad	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30
Kokku	77	32	44	3250 g	19	39	8	18	4 1/2	21	103 kg	11 kg	—	—	—	—

¹ Tabeli koostamisel aluseks võetud Tartu Pernaiste Seltsis väljatöötatud normid.

Hoidmisviiside register aedviljade järgi.

(Arvud tähendavad vastavaid leheküljenumbreid.)

Puuviljad.

- Õunad: kuivatamine 9, steriilsed hoidised 24, 25, mahl 33, 34, tarretis 35, võidemarmelaad 37, tükkmarmelaad 39, keedis 44, pohlamahlas 44, salat 50.
Paradiisiõunad: salat 48.
Pirnid: kuivatamine 10, steriilne hoidis 25, pohlamahlas 44, sidrunipirnid 44.
Ploomid: kuivatamine 10, steriilne hoidis 25, keedis 43, salat 49.
Kirsid: kuivatamine 10, suhkruta pudelihoitis 18, steriilne hoidis 26, mahl 34, keedis 43, salat 49.
Kreegid: keedis 44, salat 49.

Marjad.

- Karusmarjad: kuivatamine 10, suhkruta pudelihoitis 18, steriilne hoidis 26, mahl 33, 34, tarretis 36, võidemarmelaad 38, keedis 40, 41, salat 48.
Vaarikad: steriilne hoidis 26, mahl 32, 33, tükkmarmelaad 39, keedis 40, toores hoidis 46.
Maasikad: steriilne hoidis 26, mahl 32, 34, võidemarmelaad 38, keedis 42, toorhoidis 46.
Punased sõstrad: mahl 32, 33, tarretis 35, 36, võidemarmelaad 38, tükkmarmelaad 40, toorhoidis 46, salat 49.
Mustad sõstrad: suhkruta pudelihoitis 18, mahl 33, tarretis 36, keedis 42.
Mustikad: kuivatamine 10, suhkruta pudelihoitis 17, toorhoidis 46.
Pohlakad: suhkruta pudelihoitis 18, mahl 34, keedis 44, salat 50.
Pihlakad: salat 49.

Köögivilj.

- Poetisherned: kuivatamine 11, steriilne hoidis 22.
Lestahernes: steriilne hoidis 22.
Oad: kuivatamine 11, soolamine 17, steriilne hoidis 22, keedis 45.
Spinat: kuivatamine 11, soolamine 17, steriilne hoidis 22.
Tomat: hapendamise 16, soolamine 17, aurutatud püree 18, steriilne hoidis 23, võidemarmelaad 39, salat 51.
Kurd: hapendamise 13, soolamine 17, steriilne hoidis 24, sinepikurgid 51, äädikakurgid 51.
Rabarber: kuivatamine 11, suhkruta pudelihoitis 18, mahl 33, 34, võidemarmelaad 38, keedis 43, salat 48.
Kõrvits: salat 50, võidemarmelaad 38, tükkmarmelaad 39.
Peakapsas: hapendamise 14.
Lillkapsas: steriilne õhukindlalt suletud hoidis 23.
Porgandid: võidemarmelaad 38, tükkmarmelaad 39, keedis 45, salat 50.
Supijuured: kuivatamine 11.
Aspar: steriilne hoidis 24.
Puru: kuivatamine 51.
Sibul: salat 51.
Rohelised maitseained: kuivatamine 11.

A-10383

Haridusministeeriumi poolt koolidele
tarvitamiseks lubatud.
