Uus

Kögi- ja Kokka Ramat,

mis öppetab

keigetarwilisſemad road piſſokesse ja ſure maia-piddamisse kohta teggema, ja keik mis ſenna jure tarwis, ja ſedda mõda, kui Lihwlandi kokka ja maiapiddamisse ramatuſt on luggeda, mis Sakſele on wäljaantud.

Bibl: Academ: Dorpatens.

Talliñnas,
trükkitud Dullo kirjadega, 1825 aastal
ja
mûtakse Eggerſi jures.

Der Druck dieser Schrift wird unter der Bedingung erlaubt, daß gleich nach dem Abdrucke und vor der Herausgabe derselben, acht eingebundene Exemplare zur vorschriftmäßigen Vertheilung an die Censur-Comität der Kaiserlichen Universität zu Dorpat eingesandt werden.

Im Namen der Censur-Comität der Kaiserlichen Universität zu Dorpat,

Christoph Baron von Stackelberg,
Ehstl. Gouvernements-Schuldirector.

Reval, den 5. December 1824.

2 - A
10

Ammo jo arwati üks uus kögi- ja kokkaramat tarwis ollewad, mis meie Ma kedowarra, ja meie moddo ning waenaela järrel olleks üllespandud, sest et se wanna kögi ja kokka ramat, mis peäle neljakümne aasta eest Rootsi keleſt Ma kele on üllespandud ja meie maal prukitud, nüüd wägga arwaste on sada ja ka mitme roa poleſt, ei tahha ennam sündsaw olla.

On sepärrast majapiddajatte ja kokkade heaks sesinnane uus kögi- ja kokkaramat walmis murretsetud, Lihwlandi kokka- ja majapiddamisse-ramato järrel, kus nisugguſed road ja kedusſed ülles on pandud, mis meie kohta keige sündsamad, ja misga iggamees ka wägga hästi töime saab sama, kes agga hoolsaste ning truiste seda möda wõttab tehha, kui siin on õppetud. Ehk siit kül mittokord on luggeda: „wõtta peotäie riiwsaia; wõtta lussikatäie woid," ep olle sest wigga. On noor perreemmand ehk kok agga korra wägga pissut, ehk liaks peusse wõtnud, küllab nemmad teine kord siis parreminne teädwad; ja tüto olleks, kui igga peotäie riiwsaia ehk igga lussikatäie woid tulleks wae kau-

side peäle panna ehk surema riistaga mõõta. Ja ühhe hea lussikatäiega tahhetakse siin ikka nattoke ennam kui hõbbe lussikatäie.

Agga mis igga perreemmanda, igga kokka ja igga köginaesele kowwaste tulleb kinnitada, se on, et nemmad roateggemisse jures iggapiddi puhtad peawad ollema. Ei sa sest kül, et käed ja rided puhtad on; ka keik kedoriistad peawad haljad ja puhtad ollema, ja haljaks ja puhtaks peab neid ikka petama. Kedoriistad mis monnel päwal ep olle prukitud, neid peab weega lopputadama; sest tomma agga korra käega ülle, kohhe siis touseb pahha tinna hais kastrullist ninnasse, mis mittokord roastki tunda, ehk kül keigekangemad roh-

hud sisse olled pannud. Ärgo jago ka ellades kastrullidesse seisma, mis rogadest järrele jänud, waid sago kohhe kiwwi pottide sisse, ehk waagnade peäle pandud. Ja kui wägga sedda tarwis, et kastrullid ja katlad ikka hästi tinnatud peawad ollema, et road muido terwise rikkuwad, se on muidogi iggamehhel teäda. Ka lähhäb hea kord kögilauakessi tarwis, et kok igga kange asja tarwis, olgo sibbulad, heringid ehk muud, isselauakesse woib wötta; sest pesse sedda ehk kül, ja wötta teise tarwis, ikka jääb hais külge. Sesamma pärast olgo roateggial ka hea kord kögipölleside.

Keik woi, mis ostetakse, olgo kollane, kowwa ja hea maoga. On woi agga wähhä

hallitand, kohhe siis saab rogade maggo sandiks. Walge woi on kül alwema hinnaga sada, agga lähhäb ka ennam sest tarwis. Keigesurem kasso on ühhest woist, mis Leikusse kuul tehhakse, ja annab ennast ka parreminne hoida. Hakkab woi wahhest ehk haltama, siis on wägga hea, sedda keta, kunni sogl pohja lähhäb, ja keik waht pealt saab ärrawõetud; ja siis tulleb neljas ossa sest, mis ta wagib, sullatud neroraswa sekka panna, ja kui keik saab ärra jahtunud, siis solatakse sedda ueste ja pannakse sedda kiwwi pottide sisse, keigesugguse küpsetamisse tarwis. Ka tulleb keik puljongiraswa, mis puhtaste pealt ärrawõetud, ni kaua keta, kunni tassaseks saab, siis ühhe jõhwisoäla läbbi lasta ja kiwwi pottide sisse panna ning ka küpsetamisse tar-

wis prukida. Wõttad sa, sedda prukides, woid jure, siis on paljo parrem, kui woi ükst, mis pea mustaks põlleb.

Bibliotheca universitatis Dorpatensis

Essimenne jaggo.

Ettewalmistamisse.

1. Puljong.

Kolme tobi wäärt hea puljongi tarwis, wõtta 6 naela tai härjalihha, mis sa katki leikad, agga ei mitte wägga pissokessiks tükkiks. Senna jure wõtta 4 naela wassikalihha, 2 wanna kanna ja 2 naela tai sealinki. Panne sedda ühhe tekliga katlasse ja wie tobi weega tullele. Kui sa wahto saad ärrawõtnud, panne siis 5 sibbulat, 3 purrut, monned petersilli jured ja porganid, ja kui sul on, üks ehk kaks kapstapea, sisse, ja wõtta sedda jälle wälja, kui kapstapead tümmaks sanud. Keik sedda lihha lasse nüüd weel 6 tundi tassast wisi keta; siis saab so puljong wist heaks ja jääb ikka selgeks. Lasse sedda nüüd ühhe peikesse jõhwisõãla läbbi ühhe kiwwi riista sisse, ja wõtta seält, kui sul tarwis.

Ilma nisugguse puljongita ei sa soostid elades heaks, ja panne ehk kül kallid rohhud sisse ja kulluta ehk kuigi paljo woid ja koort. Tean kül et waese maia kohta ka puljong kallis, ja et ei woi tedda paljo seäl tehha. Agga ep olle sedda ka tarwis, kui agga keik kondid ja soned ja keik mis mahha jääb, kui kloplihha tehhakse, ja kaelatükki wassika woorwirtlist ja kinki ja karbonadi kondid selle tarwis hoitakse Ep olle seks issetuldgi tarwis, muud kui panne sedda ühhe kinnikaetud pottiga tulle liggi senna kohta, kus ta sul tülliks ei olle.

2. Jussi tehha.

Hea jussi tarwis wõtta tai härja ja wassika lihha 3 naela, leika sest õhhokessed wilokad, ia pole naela sealihha, ja kui sul on, ka oinalihha. Sedda härjalihha sea illusaste kastrulli pohja, panne monne kulbitäie head rammust puljongi peäle ja peotäie jahho, ja panne sedda pissokesse tulle peäle, kunni alt pruniks saab. Siis panne ni paljo puljongi peäle et lihha ennam ei paista, ja panne monne sibbula, petersilli juurt, porganid ja 2 sellerit sisse, ja lasse sedda keik, kergeste kinnikaetud, keta, kunni lihha laggund on. Lasse sedda kedust siis jõhwisoäla läbbi ühhe kiwwi riista sisse ja wõtta sest kui sul tarwis. Suisel aial tulleb agga wähhä, korraga keta, sest jus ja puljong, mollemad lähhäwad pea happuks. Ka selle tarwis woib keiksuggust prukida, mis lihhast mahha jäuud, ja hea on, kui suisel aial ka üks paar

wassikajallad sissekedetakse; jus siis peab ennam soja wasto.

3. Klaasi tehha.

Wõtta 3 ossa keigeparremat puljongi ja ühhe ossa head jussi, ja lasse sedda ühhe kitsa kastrulli sees pool kinnikaetud keta, kunni klaas laggund limi sarnatseks saab. Kui keeb, siis wõtta ühtepuhko wahto peält ärra, et ei sa tummedaks, ja siis sa woid sedda prukida, lihha ja keiksuggust lindo ja kalla klaserida.

4. Konsommee tehha.

On sul konsommee tarwis, siis pead jubba monni pääw enne selle peäle mõtlema, et sa nisuggut wassika lihharoga teed, kust sul midagi mahha jääb, mis so woid hoida. Agga se hoitud peab keigewähhemalt 6 naela wäärt ollema, kui sul pool nael konsommee tarwis on. Leika siis 4 naela tai härjalihha õhhokessiks wilokaks, ja sea neid kastrulli pohja. Selle peäle sea pool naela tai seakinki wilokaid, ja siis panne se wassikalihha sisse ja kulbitäie puljongi peäle ja lasse sedda keta kunni agga koltseks lõõb. Walla siis 2 topi lahja puljongi peäle; panne 6 ehk 8 sibbolat, 3 suurt terwet porganit, 3 petersilli juurt, 20 pipra iwwa ja 2 wassika jalga sisse, ja lasse sedda ühhe weikesse tulle peäl pitkaminne keta, et poolteist korterit aega järrele jääb. Siis lasse sedda läbbi, ühhe teise kastrulli sisse, ja panne korteri prantswina, kolme siddroni sahwti, 12 hak-

kitud sarlotti, 8 nääglikest, nattolest muskatplomi, ja et selgeks lähhäb, pole naela peneks hakkitud tai wassika lihha sekka. Sellega küppata sedda ülles ja lasse sedda siis ühhe rie läbbi, ni mitto kord kui tarwis, et hopis klariks saab.

5. Üks jus pruni soostide tarwis, kurgis.

On sul õiget head jussi, leika siis poolteist naela tai wassikalihha ja kolmwerendel naela tai seakinki rutulissiks tükkiks sisse, ja panne 6 sibbulat, monned petersilli jured, porganid ja sarlottid sekka. Sedda keik higgitse puljongi raswa sees, kunni selgib; siis panne ühhe hea peotäie jahho sisse, liguta sedda ümber, panne ni paljo jussi jure kui arwad ennesel tarwis ollewad, lasse sedda ühhe äre peal pitkaminne keta, kunni klariks saab, agga wõtta keik raswa ja wahto ketes pealt ärra. Walla siis pole korteri prantswina sisse ja lasse sedda keta, kunni se wiin näiks kadduwad. Siis lasse sedda ühhe jõhwisõala läbbi, agga otsi need jured esmalt wälja, sest muido paistab kui kesitud. Sest tehhakse nüüd keigeennamiste soostid, ja sawad omma nimmi ikka sest mis jure pannakse, olgo sampionid, ehk lehma nisad, ehk õõstrid, ehk muud.

6. Prääse tehha, misga küpsetakse.

Leika käelaiad ja ühhe õllekõrre paksud wilokad seapekkist, panne neid ülle kastrulli pohja, ja panne sedda asja senna peale, mis sa tahhad küpsetada. Wõtta siis monned porganid, sellerid, petersilli jured, sibbulad ja sarlottid ehk tükkikesse küüsiauko, ja sedda mõda kui sa tahhad, ka siddronisahwti, monned pipraiwwad, ja nattokesse sola, ja katta so sissepandud asjad ka seapekki wilokattega kinni ja panne, sedda mõda kui sa olled sissepannud wanna ehk noort, suurt ehk pissokest, ja ennam ehk wähhem küpsetamisse aega tarwis on, puljongi peale; agga ei pea se assi, mis sa tahhad küpsetada ommeti mitte ülleültse sellega kaetud ollema; waid panne selle peale ühhe ümmarguseks leigatud pabberi, et se aur, mis keetmisse läbbi touseb, mitte so küpsetamisse, waid pabberi peale mahhalõõb. Siis panne kastrulli tekli tuggewaste peale ja tõsta sedda tullele; ja panne tekli peale monned ellawad sõõd, ja kanna hoolt et pitkaminne küpseks saab. Sedda prääsiraswa tulleb hoida ja mis kastrulli pohjas kinni, tulleb monne lussikatäie puljongiga lahtiketa ja prukitakse sedda jussi asemel soostide tarwis. Et sa sedda prääsi, mis sa metsalindude tarwis prukid, teiste lindude ehk wassikalihha tarwis ei woi prukida, woid ehk isse kül arwata.

7. Aspiki, ehk happo kallerti, tehha.

Kui sul aspiki tarwis on, siis hoia selle tarwis wassikalihha kondid, ja wõtta siis neist kontidest 4 ehk 5 naela, 4 wassikajalga, monne kannakonti, naela ilmakeetmatta seakinki wilokaid, terwet pippart, ingliswirtsi, 2 terwet sibbulat, pissokesse peotäie sarlottid, tükkikesse

kûûslauko ja walla 2 topi wet peâle, ja lasse sedda keta kunni 3 korterit järrele jääb. Siis katsu kas kallertiks saab; kui mitte, siis lasse weel keta, kunni kangeks saab. Lasse sedda siis lâbbi, panne pole korteri walget prantswina, suggo estragonâdikast ehk siddronisahwti sisse, wôtta keik sedda raswa illusaste peâlt ârra, klari sedda 4 munnawalgega, mis sa wahhuks kloppid, ja selleta sedda ühhe willase kotti lâbbi. Ka woid sa suggo sest turnisolliga wârwida. Saab se kûlmaks, siis woid sa keiksugust kûlma asja sellega karnerida.

8. Kirjud omelettid tehha, misga kallertid ja rolladid karnerida.

Ôru, sedda môda kui sul wähhä ehk paljo tarwis, munnakollast ôige klariks; mâri ühhe silleda kastrullitekli seapekkiga wâlja; panne sedda munnakollast sisse, nenda et teklepohhi ûlleûltse sellega on kaetud, panne sedda ühhe kastrulli peâle kewa weega, ja panna plati ehk tekli peâle, mis ûlleseisab. Tekli peâle panne tulliſt tuhka, ja lasse omeletti nenda kûpseks sada. Punnaseks wârwitakse neid kannawerrega; rohhilisseks, piunatidega, mis ûlleskuppatakse ja lâbbipressitakse; walgeks palja munnawalgega, ja koltseks sawad nenda kui siin on nimmetud.

9. Heringi-wrikadellid tehha.

Panne 4 head heringit ühheks ôseks likko; wôtta siis nahka peâlt ârra ja luud wâlja ja rain neid peneks. Siis keda ühhe pissokesse kastrulli sees monned peneks leigatud sibbulad tûmmaks ühhe lussikatâie woiga. Wôtta siis 3 lussikatâit happo koort, 2 munna, pippart, nattokest rôôska koort, ja ôru sedda keik nende heringidega lâbbi, ja wôtta ni paljo riiwsaia senna jure, et se ühheks taignaks saab, kust ôhhokessed kogid woid tehha. Neid pôra jahho ja riiwsaia sees mollemil polel ja kûpseta neid pallawa woi sees.

10. Wrikadellid kannarinnust tehha.

Wôtta kahhe sure kanna rinnad, kapi neid ja touka neid siis môôsris ni peneks kui woid. Siis wôtta pole naela neroraswa, kust sa keik soned wâljawôtnud, ja leika sedda ôige peneks, ja touka sedda se kannalihhaga kunni sellega hopis ühte lâhhâb ja panne sedda siis ühhe waagnasse. Selle peâle lô nûûd 3 munna ja panne 2 lussikatâit sullatud woid, korteri rôôska koort, penikest riiwsaia, pippart, sola ning muskatplomi peâle. Sedda ôru keik hästi lâbbi ja katsu kewa wee ehk suppi sees, kas peawad, ehk kas wahhest wägga kowwad on. Kui nemmad weel lahkuwad, panne siiis nattokest riiwsaia jure; agga kui peakşid liigkowwad ollema, siis panne weel koort jure.

11. Wrikadellid wassikalihhast.

Neid tehhakse nendasammoti, kui kannarinnust ôppetud.

12. Woi-tummi tehha.

Wõtta korteri rõõska koort, pole naele woid, nattokest pippart ja muskatplomi, panne sedda tullele, ja ligita sedda lussikaga ni kaua kui paksuks saab ja hakkab kema.

13. Krãwe tehha.

Wõtta 6 naela tai hãrjalihha, leika sedda katki ja kloppi need tükkid, mis ei pea paksud ollema, hãsti; walla siis poolkolmat topi wet peãle, panne 3 petersilli juurt, 3 porganit, 2 purrut, 2 sellerit ja walget pippart ja sola sisse; katta sedda kinni ja keda sedda tassasi tulle peãl, kunni keik on lahkunud. Lasse sedda siis lãbbi, ja kui sa keik raswa saad peãlt ãrawõtnud, siis panne sedda puddelitte sisse kunni tarwis. Sedda prukitakse mitmesugguste soostide tarwis; ka pradide jure anda pruniks woiks.

14. Pakso woid tehha.

Õru ühhe pissokesse peotãie jahho pole naela woiga klariks, lõ 3 munnakollast ja õiete peneks hakkitud sarlottid ja 4 sardellit, mis ka õiete peneks tehtud, senna sisse, ja panne pole korteri waljongi peãle, ja õru sedda keik tulle peãl paksuks. Sest tulleb wõtta lihharogade peãle panna.

15. Pissokesséd munnad, lihharoga karnerida.

Touka 6 kowwaks kedetud munna ühhe pole munna sure tükkikesse woiga mõõri sees õige klariks; panne nattoke sola, ühhe munna kollast ja pole lussikatãie peent jahho senna jure; õru sedda keik illusaste lãbbi, ja te sest pissokesséd munnad, mis sa wrikassee, wassikapea ja mu nisugguste asjade tarwis woid prukida.

16. Maksa-waars.

Pea üht pissokest wassikamaksa monne minuti kewa wee sees ja õru sedda siis ühhe riwi peãl ãrra. Senna jure panne poolt naela õige peneks hakkitud neroraswa, 2 lussikatãit sullatud woid, muskatplomi, nattoke sukkurt, pole korteri koort ja ni paljo peent riiwsaia, et se taigen ühtepeab, kui sa klimbikesséd sest teed.

17. Wrikadellid.

Wõtta 2 naela head tai wassikalihha, kapi sedda noaga soonte peãlt ãrra ja touka sedda mõõsri sees sitkeks, ja kunni ellepunnaseks saab. Siis hakki kolmwerendel naela neroraswa õige peneks; lõ 4 munna peãle; walla korteri rõõska koort sisse, õru sedda hãsti lãbbi; panne pippart, nattoke ingliswirtsi, muskatplomi, sola, ja ni paljo riiwsaia jure, et kaunis paksuks saab. Kutsa siis tükkikesse kewa suppi ehk wee sees, ja leiab liigkowwa ollemast, panne siis weel nenoraswa ehk sullatud woid ja nattoke koort jure. Ikka peab kokkal riwitud ja sõlutud riiwsaia ühhe kinniseutud klasi sees, walmis ollema, ja ep olle se mitte hea kui temma siis wast hakkab riwima, kui sedda jubba tarwis on.

18. Wähhi-waars.

Wõtta 60 tükki keskmist wähki, keda neid soolwee sees, kori neid ärra, wõtta se musta sone iggaühhe seest wälja, ja hakki neid siis ni peneks, kui agga ial sünnib Wõtta siis need pealmised kored ja jallad, ja touka neid nattokesse woiga mõõsri sees ka peneks ja keda neid hästi läbbi; siis lasse sedda jõhwisõõla ehk salwetti läbbi. Se siis on wähhi-woi. So peneks hakkitud wähkide sisse lõ 2 munna ja 2 munnakollast, ja panne 2 peotäit riiwsaia, nattoke rõõska koort, 3 lussikatäit soja wähhiwoid, nattoke pippart, muskatplomi ja sola, sisse; ja siis katsu suggo sest kewa wee ehk suppi sees, kas peab, ja pruki sedda nenda, kui eddespiddi õppetakse.

19. Kalla-wrikadellid.

Selle tarwis wõtta pissokesed kallad kowwemast seltsist, ja wõtta somuksed pealt ärra, ja pesse kallad hästi puhtaks ja kapi neid noaga peneks ja wõtta keik luud wälja, ja touka neid mõõsris peneks, ja panne 4 munna ja 2 munnakollast sisse ja paar peotäit peneks hakkitud neroraswa, ja pole korteri rõõska koort, pippart, muskatplomi, sola ja ni paljo riiwsaia, et mitte ei laggune, kui wrikadellid wee sees kedad; agga ei pea nemmad mitte ni paksud ollema kui lihha-wrikadellid. Woid ka neroraswa assemel sullatud woid wõtta. Sedda taignast panne lappikeste sisse, worsti paksuseks, ja seu neid jämmeda nidiga hästi kinni. Need lappikesed kasta esmalt woi sisse. Need worstid panne ühhe maddala kastrulli sisse kewa weega, kus nattoke sola sees, katta kastrulli kinni ja keda neid küpseks. Siis leika neid wilokaks, ja karneri tuwitud kallad nendega, ehk panne neid kallasuppide sisse klimbiks, agga selle tarwis peab taigen suggo kowwem ollema.

20. Jus walge soostide tarwis.

Wõtta 2 naela tai wassikalihha, ehk sedda mõda kui sul tarwis on, ja pole naele seakinki; leika sedda peneks, panne peotäie peneks leigatud sibbulad, nattoke selleri ja petersilli juurt sisse, auduta sedda pitkaminne puljongiraswa sees, agga ärra lasse mitte pruniks sada; walla siis 3 kortert kanget raswast puljongi peale, ja lasse keta, kunni paksuks soostiks saab. Siis lasse sedda jõhwisõõla läbbi, agga wõtta esmalt jured wälja, sest muido jääb paksuks.

21. Wrikadellid seentest.

Wõtta walged kuppatud ja weest ärrapigistud sened ja hakki neid peneks kui tangud, ja panne pole korteri rõõska koort, pole naela sullatud woid, 4 munna, pippart, muskatplomi, 6 peneks hakkitud sardellit, 2 riwitud sibbulat ja ni paljo sõlutud riiwsaia sisse, kui tarwis, et annab pissokesed kogid tehha. Lasse sedda siis pole tunni seista, et riiwsai hästi woib paisuda ja nähha saab, kas wahhest ehk weel koort tarwis. Te siis pissokesed ümmarguised kogid ja prae neid pallawa woi ehk puljongiraswa sees küpseks.

22. Õlle-klari tehha.

Õru naela jahho ni paljo õllega klariks et seſt kui hea pankogitaigen saab; panne lusſikatäie pärmi, 2 lusſikatäit poomõlli ja nattoke sola sisse; siis sul on mitme roa tarwis prukida.

23. Munna-klari tehha.

Wõtta naela penikeſt jahho ja 4 munnakollaſt ja õru sedda walge jodawa wina ja sukkroga klariks, agga mitte wägga weddelaks, waid nisugguseks, et ta sedda asja kattab, mis sa temmaga kastad. Sedda prukitakse rogade tarwis, mis sukkroga tullewad klaserida.

24. Anned numada et suurt maksa sawad.

Neil annedel, mis tahhad numada, pesse jallad ja kõht õige puhtaks, ja panne neid siis ühhe jämmeda linnase rättiko sisse, nenda et nemmad jallad enneſe pole tombawad otsego istukſid, ja seu neid siis ühhe õige puhtaks tehtud ja tulatud lauta, kuſt tuul läbbi käib, ühhe parrando sisse lõdud ridwa külge mehhekõrgusseks ülles, et ülliwad. Panne siis puhta tõrre, kus iggal annel isse jaggo, ni kõrgeks nende ette, et parrajaste seeſt woiwad sũa ja et sinna sedda iggapääw hõlpsaste woid mahhawõtta ja puhhastada. Jagga hommiko panne nũũd igga anne ette korteri häid kaero nattokesse krusi, jämmedakstoukatud kasseſüttega seggatud, ja tõrre teise jão sisse, walla selget jõewet ja panne lauta kinni, ja pea sedda ühtepuhko kinni,

nenda, et sa neid ka pimmebas sõdab ja et nemmad ial päwawalget ei sa nähja. Esſimesse nãddala sees wata igga õhto hästi järrele, kas nemmad ehk keik on ärrasõnud; ja kui nenda leiad, siis panne neile weel ette, et neil ka õseks on: ei sõ nemmad pärraſt mitte eunam ni paljo. Olled sa neid seddawiſi 16 ehk 18 päwa numanud, siis nemmad on täisraswaſed ja makſad ni sured et poolteiſt naela wagiwad. Keigeparreminne pead sinna ommad nuumanned ühhegi lauta sees ainoũkſi, et nemmad teiste lindude heält egga ligutamiſt ei kule. Ka olgo perse lahti, kui sa neid rättikusse seud; ja olgo rättik ridwa külge kinni seutud, et nemmad mitte wägga ei wabbiſe ja ei woi hästi sũa.

25. Ũks kore-sooſt.

Wõtta korteri koort, 4 munnakollaſt ja ni paljo sukkurt, et hästi magguſaks saab, ja liguta sedda tulle peäl, kunni ũmberringi hakkab tousma, ja panne sedda siis soostikausi sisse.

26. Wähhi-ehk lihha-puddingi sooſt.

Te woid tummiks, nenda kui ettewalm: n. 12 on õppetud, panne peotäie peneksleigatud ja kedetud asparrid sisse ja seddasamma osa lehmanisso ja nattoke wähhiwoid. Sedda keda ülles ühtepuhko sedda ligutades.

27. Pühwſtiikſi-sooſt.

Ühhe lusſikatäie woi sisse panne pisſokesse lusſikatäie jahho ja te sedda pruniks; siis panne

korteri kanget puljongi peäle, ja ka praesoosti, kui sul on, agga mis ei pea liig solane ollema, ka pole korteri happo koort, 3 peneks hakkitud sardellit, lussikatäie kapprid ja nattokest sampinjongsoosti, ja keda sedda keik hästi lähbi. Sedda soosti woib sa ka lihhapuddingi jure anda.

28. Heringi-soost.

Leota 3 heringit ja hakki neid kolme sibbulaga öige peneks, ja keda neid ühhe pissokesse kastrulli sees, ühhe korteri puljongi ja ni paljo jahhoga, kui sa omma wie sörmeotsaga jouad wõtta, ni kaua, kui ep olle sibbulad ennam nähha, agga panne esmalt weel 2 lussikatäit woib ja nattoke riwitud juusto sisse. Saab ehk wägga paksuks, siis panne weel puljongi jure.

29. Punnase jodawa wina-soost.

Wõtta korteri punnast jodawat wina, kalbitäie kanget puljongi ehk jussi, 8 peneks hakkitud sardellit, parraja lussikatäie woid, kus sa suggo jahho sisse olled sõtkunud, lussikatäie kapprid ja monned sibdroni wilokad, kust terrad on wäljawõetud, ja kui sul on, ka monned wilokad sissetehtud sakssama pähklaist.

30. Walge kappri-soost.

Kolm sibbulat, 6 hästi peneks hakkitud sardellit, korteri happo koort, kalbitäie puljongi, 2 höbbelussikatäit pened kapprid, peotäie riwitud saksama juusto, nattoke woid, ja kui sul on, ka üks sibdron õhhokesseks wõlokaks leikatud, pippart ja muskati, sedda mõda kui täid anda, keda ni kaua, kui sibbulad sawad ärrakeend, agga ketes liguta sedda tihti ümber.

31. Asparri-soost.

Kuppata korteri rõõska koort lussikatäie woiga sedda ühtepuhko ligutades. Siis wõtta paar lussikatäit sest asparriweest, ehk ni paljo, kui sa sedda soosti tahhad, kloppi 3 munnakollast senna sisse, ja walla sedda nüüd soosti sisse, ja kuppata sedda kloppides ülles, ja keigewimaks pigista nattoke sidroni sahwti sisse.

32. Lõhhe- ja wärske leste-kalla soost.

Keda peotäie peneks leigatud petersillilehte ja murrolauko lussikatäie woiga tümmaks, panne siis paar neppotäit jahho sisse ja lasse nattoke aududa, ja siis anna korteri happo koort jure, ja keda sedda hästi lähbi, ja panne nüüd weel sisse, kui sul on, sampinjonaid, sakssama pähklaid, kapprid, agga ep olle sedda ka wägga tarwis.

33. Soost külma prae tarwis.

Hakki 5 maounat, üks hering, 2 sibbulat, nattoke petid ja lussikatäie kapprid hästi peneks. Öru siis 4 kowwaks kedetud munnakollast kolme lussikatäie poomõlliga klariks, panne pooltest telussikatäit walmistehtud sinnapit, pippart, ja

kui sedda tarwis, ka nattokest sola ja 8 lusikatäit kanget wiinädikast sekka, ja liguta keik ühte.

34. Seakinki kulis.

Wõtta 3 ehk 4 suurt seakinki wilokat, leika neid hästi peneks, kapi 2 naela tai härjaliha ja touka sedda mõõsri sees sirkeks Riwi siis ühhest prantsusaiast korokest ärra, ja leika saia õhhukesseks wilokaks, leota neid puljongi sees, pigista wälja ja touka sedda 4 munna koltsega se lihhaga ühtlase, kunni ennast hopis ühte annab. Siis te lusikatäie woid pruniks, ja keda selle sees 3 õhhukesseks leigatud sibbulat tũmmaks, prae mis toukasid, selle sees hästi lãbbi, ja liguta sedda klariks 2 tobi lihha puljongiga, katta sedda kinni, keda sedda hästi ja õru sedda siis jõhwisõãla lãbbi.

35. Munnad suppi sisse pañna ehk tuwitud karnerida.

Ühhe maddala kastrulli sees kuppata wet, pritsi 2 lusikatäit wiinädikast peãle ja lõ ni paljo munnad, kui arwad tarwis ollewad, mitte wägga teine teise ligai, senna sisse, ja lasse neid, tassase tulle peãl, ni kaua seista, kui se munnawalge kangeks saab. Te neid siis ühhe pleklusikaga teine teisest lahti, ja silledaks, ja karneri nendega tuwitud asja ehk panne neid puljongi-suppi sisse.

36. Pruniks tehtud jahho.

Wõtta pole naela woid ja telusikatäie peent sukkurt, ja te sedda tulle peãl pruniks,

kunni illus peãlt nähja; siis liguta ni paljo nisojahho sisse, et paksuks puddruks saab ja panne sedda sütte peãle, ja liguta jãlle kunni illusaks pruniks saab. Panne sedda siis ühhe sahwtiklasi sisse; seu sedda kinni, ja wõtta jest, kui sul tarwis.

37. Walgeks audutud jahho.

Sullata woid, panne ni paljo jahho sisse, kui wastowõttab, auduta sedda agga pisut et walgeks jääb, ja hoia sedda pruniketehtud jahho wisil.

38. Woid klarida.

Panne ni paljo woid, kui arwad, ühhe sure kastrulli sees tullele ja lasse keta, et touseb, kust nähha, et ep olle ennam wet sees. Siis wõtta tulle peãlt ärra, ja lasse seista kunni selgind; lasse sedda siis ühhe linnasse rie lãbbi jühhe kuiwa potti sisse, kunni sul tarwis.

39. Waars soja pastetide tarwis.

Keskmisse pasteti tarwis wõtta 2 naela tai wasikalihha, kapi soned seest wälja, ja touka lihha mõõsri sees peneks; siis leika naela kowwa neroraswa hästi peneks; riwi kahhest prantsusaiast korokest ärra, leota saiad pima sees, kunni lahkuwad; pigista neid siis kowwaste wälja, lõ 5 munna sisse ja liguta sedda sütte tulle peãl. Kui saab jahtunud, siis liguta

sedda se lihhaga hästi seggaminne; siis panne sedda neroraswa ja pippart, sola ja muskatplomi sekka ja pruki sedda pastetide ja mu willitud rogade tarwis.

40. Waars külma pastetide tarwis.

Wõtta tai sealihha kinkist ja peneks leigatud pekki, mollemid ühhe wäri peäl, ja touka mõõsri sees sitkeks; panne wirtsi sisse nenda kui teise numri sees sai õppetud, ja walmista sedda leiwa ja munnaga. Kui sul sealihha ei olle, siis woid ka wassikalihha wõtta; agga ei pea sa mitte neroraswa, waid seapekki jure wõtma.

41. Woid klarida keigesugguste kokide tarwis.

Wõtta ni paljo woid, kui arwad ärrakullawad, ühhe kitsa süggawa kastrulli sisse, ja panne sedda tullele, et tassast wisi sullab ja pitskaminne keeb, kunni keik sool pohja lähhäb, agga ärra wõtta wahto peält ärra, et nahhaks peäle heidab. Siis wõtta sedda tulle peält ärra ja lasse seista, kunni selgib, ja kori wahto peält ärra wahholussikaga, ja kalla sedda teise kastrulli sisse, agga nenda et keik sool taggasi jääb. Juhtub monnikord et woi praemisse jures wahtub, siis ep olle õiete tehtud; ei olle temma siis ehk pallaw kül, ehk ka liig pallaw, ehk sa pannid ka sest taignast mis sa tahhad pradida wägga paljo sisse, ja woi ei sa sellega tõime. Panne sepärrast nattoke sest taignast so pallawa woi sisse. Jääb ta kaua pohja, ep olle woi siis pallaw kül; agga kui taignas kohhe touseb, siis on woi hea.

42. Soija tehha.

Wõtta selletarwis mis järrele jääb, kui sa sampinjongid sisse teed; panne sedda ühhe potti sisse ja sola peäle, panne monned loorbärilehhed, nattokest küüstlauko, terwet pippart ja ingliswirtsi sisse, ja panne sedda ühte soija kohta seisma, et seäl 6 ehk 7 päwa kärib. Siis pigista sedda sahwti tuggewaste wälja, panne monne kulbitäie seakinkipuljongi ilma raswata jure, ja keda sedda weel nattoke läbbi, ja klari sedda 4 munnawalge wahhoga, ja selleta sedda ühhe willase rie läbbi puddelitte sisse, kunni sul sedda tarwis.

43. Rootskärid leotada.

Kuiwad rootskärid tau hästi tümmaks ja leota neid siis hea külma kassetuhha sees 24 tundi; walla sedda lehheliste siis peält ärra ja panne selget jõewet peäle ja 3 ehk 4 päwa igga hommiko ja õhto uut wet.

44. Piroggilihha tehha.

Wõtta külma wassikapradi nero ja raswaga ja raiu sedda hästi peneks, panne kanget puljongi, praejussi ja hea korra peneks leigatud sibbulaid, nattoke woid, pippart ja monne sõrmeotsatäie jahho jure, ja keda sedda kauniks paksuks, ja siis panne sedda ühhe maddala waagna peäle jahtuma.

45. Wassika peaaiust klimbikessi tehha.

Wõtta aio wassika pea seest wälja ja puhhasta sedda keigest sonekesteſt, mis seäl sees; lõ 3 terwet munna ja 2 munnakollast sisse ja panne saia, mis kore sees leotud ja wäljapigistud, ja pippart ja sola, jure; ja sest te pene riiwsaiaga, pisokesed ümmarguſed klimbikesſed; prae neid pallawa woi sees ja karneri nendega.

46. Weel ükS külma prae sooſt.

Õru 4 kowwaks kedetud munnakollast telusſikatäie poomõlliga klariks, ja panne 4 peneks hakkitud ſardellit, 2 telusſikatäit walmistehtud ſinnapit, peotäie peent murrolauko ehk 2 peneks hakkitud ſibbulat, 2 lusſikatäit wiinädikast ja pole tobi pakso happo koort jure ja liguta sedda keik hästi seggaminne.

Teine jaggo.

Suppid.

1. Härjalihha supp krupidega 10 innimesſele.

Wätto 10 naela head raswaſt härjalihha, lasse sedda pole tunni aega ligguneda ja panne sedda siis ühhe tekliga katla sees, ni sure

weega tullele, et wessi käekõrgeni lihha ülle seisab. Saab nüüd hästi wahtunud ja tunni aega keend, siis walla hea tasſikatäie puhtakspestud krupid ſisse, wõtta jälle wahto pealt ärra, ja te sedda iggakord kui sa middagi ſisse panned, olgo toreſt ehk külma asja, seſt muido saab ſupp mustaks. Panne nüüd ka 4 sibbulat 2 peterſilli juurt, üks ſelleri, hea talrikkotäie pisſokesſi kartuhwlid, pippart, ingliswirtſi ja sola ſisse ni paljo kui arwad. Tahhad sa sedda lihha teiſeks roaks prukida, siis rõsteta sedda rõste peäl, ja anna sedda prae asſemel pruni ſoostiga laua peäle; agga siis sa pead lihha-wrikadellid ehk jahho-klimbid ſuppi ſisse pannema.

Kui sa ſuppi kedad, siis hoia, et sa middagit peäle ei walla, ja keda sedda ikka kinniskaetud ja pitkaminne; siis saab heaks.

2. Krupi ſupp.

Panne pole naela perlkrupi nattokesse wee ja tükkikesse woiga tullele, agga walla ühtepuhko puljongi peäle, kui paiſuwad, ja lasse neid pitkaminne keta, kunni hopis tümmaks sawad. Puljongi ſisse panne paar sibbulad, peterſilli juurt, ſelleri ja lasse neid tümmaks keta, agga nenda et nemmad ei laagune. Siis lasse need krupid turſlaki läbbi ſuppi waagna ſisse ja liguta 4 munnakollast ja pole korteri rõoska koort, ſuppi ſisse, mis agga õige pallaw peab olema ja mis sa ſisſepannes wisplega hästi peab kloppima; panne ka pippart, sola, ja hästi peneks hakkitud peterſillilehte ſisse, ja walla

sedda nûûd ka waagnasse krupide peäle, panne röstetud prantssaia ja kui sul on, kahhe kanna rinnalihha mis praetud ja wilokaks leigatud, senna sisse. Woid ka krupid ilma lâbbilaskmatta sisse panna, agga ep olle sul siis tarwis neid isseärranis keta.

Kui sul ei olle puljongi walmis, siis pead kûl monda naela tai hârjalihha selle suppi tarwis wõtma, ja sest keetma; agga kui sa sedda lihha teiseks roaks tahhad prukida, siis ärra keda sedda mitte wägga kangeste wâlja, waid nenda, et kui kahwli sisse pistad, punnane sahwt weel wâljatulleb.

3. Supp risimäega.

Wõtta naela risi, ehk kui sul ennam tarwis, siis wõtta rohkem; pesse sedda puhtaks ja keda sedda nõrga puljongi ja ûhhe hea lussikatâie woiga õige tûmmaks agga ikka nenda et iwwad ei laggune, ja panne sedda siis ûhhe sure piilkummi sisse, et kûlmaks ja kowwaks saab. Siis wõtta 2 topi head puljongi; keda monned leigatud petersillid ja purrud tûmmaks, panne sedda risi suppi-waagna sisse ûhhes tûkkis ja walla sedda suppi peäle, panne tekli waagna peäle ja lasse monne minnuti seista, kunni riis sojaks saab.

4. Nuudli-supp.

Te ûhhest polest naelast õige walgest jahhust, ehk ka ennamast, kui sul ennam peaks tarwis ollema, ja 8 munnakoltsest, kanget taignast; rulli

sedda kogirulliga laua peäl ni õhhukesseks kui agga annab, leika sedda peneks rihmaks, rulli neid kokko ja leika peneks nudliks. Siis audat peotäie jahho puljongiraswa ehk werendi naela woiga, ja anna ni paljo puljongi peäle, kui tarwis. Need nuudlid wiska silmapilguks kewa wee sisse, kalla neid siis turslagi sisse ja walla monnikord kûlma wet peäle. Pool tund enne kui suppi ûllesannad panne neid peneks hakkitud petersillilehtedega puljongi sisse, panne pippart, sola ja muskati peäle, ja sada laua peäle.

5. Ûks rammus supp isseärranis neile, kes terweks hakkawad sama.

Wõtta 2 naela hârjalihha, 2 naela lahja wassika lihha, pole naela lahja seakinli ja leika sedda keik õhhukessiks wilokaks ja panne sedda kastrulli sisse ja kulbitâie raswast puljongi peäle ja lasse sedda pruniks keta. Siis walla poolteist topi puljongi peäle, panne ûks selleri, purro, petersilli juurt, sibbulad, ûks kapsta pea, mis sa keik wilokaks leikad ja kolme prantssaia korokest, mis sa ärrariwid ja nattokesse woi sees pruniks teed, senna sisse, ja lasse suppi nûûd 2 tundi kinnikaetud pitkaminne keta, kurna sedda siis turslagi läbbi, ja anna sedda röstetud prantssaia peäle ûlles.

6. Supp wrikadellidega.

Keda head hârjalihha-puljongi pole naela perlkrupidega, ja panne sibbulad, petersillid, sel-

lerid ja monned terwed porganid sisse. Siis te kahhest naelast tai härjalihhast wrikadellid sedda mõda kui ettew: n. 4 luggeda, ja panne neid werendi tund enne, kui suppi üllesannad, ühhe hõbbelussikaga pissokessèks klimbiks sisse, kui saad katsnud, kas head; wõtta wahto pealt ärra ja anna laua peale.

7. Prunn supp.

Keda häid puljongi, nenda kui ettew: n. 1 luggeda, kloppi 2 naela tai lihha, mis wilokas leigatud, et hopis lagguneb, te kastrulli sees nattoke woid õige pruniks, anna nattoke puljongiraswa jure, ja te peotäie jahho sellega pruniks. Panne siis sedda se kloppitud lihha sisse ja lasse sedda tassase tulle peal nattoke pruniks minna, walla suggo puljongi peale ja lasse sedda lahti keta, panne paar petersilli juurt, üks selleri ja 2 sibbulat sisse, ja keda keik kunni lihha laggunep. Siis riwi kolmest prantssaiast kore pealt ärra ja rõste sedda nattokesse woi sees kännaks koltsepruniks. Sedda kedetud pruunt suppi lasse jõhwisõala läbbi ühhe kastrulli sisse, panne ni paljo puljongi peale, kui arwad tarwis ollewad, panne sedda rõstetud riiwsaia senna sisse ja lasse sedda pitkaminne keta. Siis te kahhest naelast tai lihhast wrikadellid, ettew: 4 numri järrel, ja te sest pissokessed pole sõrme pitkad worstikessed; ripputa riiwsaia nende peale ja keda neid puljongiraswaga illusaks pruniks. Suppi sisse panne talrikkotäie kedetud pissokessed kartuhwlid, katsu sola, panne pippart, ingliswirtsi ja nattokest muskati

sisse, panne wrikadellid suppiwaagnasse ja walla suppi peale. Kui wrikadellid wägga kaua suppi sees on, ei olle se mitte hea, sest et laggunewad.

8. Supp norest sealihhast.

Wõtta selle tarwis ühhe õige nore sea woorwirtle, raiu sedda illusaks tükkiks katki, pesse tükkid hästi puhtaks ja panne ni paljo weega tullele, kui arwad suppi tarwis ollewad; agga ärra unnusta mitte, et ka sisse keeb ja anna warsi ni paljo wet jure, et sul mitte tarwis ei olle pärrast peale wallada, sest se teeb keik suppid rammotummaks. Kui sa wahto saad ärrawõtnud, siis panne pole korteri peent odratango sisse, wõta jälle wahto pealt ärra, panne 2 petersilli juurt ja 3 sibbulat sisse, ja kui keik hästi tümmaks ja tummiks on sanud, siis panne talrikkotäie puhtakstehtud kartuhwlid, peneks hakkitud petersillilehte, pippart ja sola sisse ja anna sedda se lihhaga suppiwaagnasse ülles.

9. Lambalihha-supp nairestega.

Selle tarwis wõtta lamba woorwirtle, raiu karbonadid wälja, se on se pool rinna kondidest, mis selja roo jures on, ja hoia neid. Keik sedda teist raiu pissokessiks illusaks tükkiks, pesse neid hästi puhtaks, panne neid külma weega tullele, ja kui keeb, siis tõsta sedda lihha külma wee sisse, te sedda weel üks kord hästi puhtaks, ja wõtta ni kui jouab keik mustaks lõõnd nahha winnud pealt

ärra. Panne sedda siis jälle katlasse taggasi, wõtta wahto hästi pealt ärra ja panne, kui keeb, hea lusikatäie woid sisse. Werendi tunni pärrast panne 3 peneks leigatud sibbulat, 2 petersilli juurt ja nairid sisse, mis pisõkesse sõrme paksuks tükkiks saad leiganud. On nemmad tümmaks sanud, siis panne hea peotäie peent jahho, mis sa nattokesse woi sees olled audutand, agga nenda et ep olle pruniks sanud, senna sisse, ja peneks hakkitud petersillilehte, pippart ja sola. Woid ka se audurud jahho asemel perlkrupi, peent oddratango ehk risi wõtta.

10. Puljongi-supp munnadega.

Wõtta selle tarwis jussi ja puljongi poleks, agga puljong peab õige hea ollema, ja leika siis monned õhhokesed wilokad maggushappo leiba, rõste sedda sütte peal koltseks ja panne sedda suppiwaagna sisse. Siis keda maddala kastrulli sees wet, panne nattokesi sola ja 2 telusikatäit wiinädikast sisse ja lõ senna sisse ni mitto wärsket munna, kui innimesed laudas, agga lõ neid tassast wisi, lasse neid monne minnuti keta, agga nenda et kollne weddelaks jääb, ja tõsta neid siis külma wee sisse ja lasse seista. Katsu siis kas suppis sola kül, panne ka nattoke pippart sisse, rõste paar peotäit riwitud rukkileiba koltsepruniks ja õige kuiwaks ja krõmpsiaks, et sest raswa ei tulle suppi sisse, ja panne sedda suppiwaagnasse ja panne need munnad, kui sa sedda walget nende ümberringi saad wähhemaks wõtnud, ka sisse, ja anna õige pallawat jussi jure ja riwi keigewimaks muskati suppi peale. Parrem on need munnad ühhe maddala kastrulli sees ni paljo weega keta, et kaetud on, ja selle sisse lusikatäie wiinädikast panna.

11. Jännesse supp.

Wõtta õige wärske jännesse pealt nahhad ärra, leika keik lihha kontide pealt mahha, raiu seljalu katki, katta kastrulli pohja kloppitud lahja härjalihha monne seakinki wiloka, kolme sure sibbula, petersilli juurte, selleri ja porganittega, mis sa keik pead katkileikama, ja panne need jännesse kondid peale, ja kui sul on wasika ehk lambalihhast middagi järrele jänud, siis panne ka sedda sisse. Siis panne 2 kulbitäit õige raswast puljongi peale ja lasse sedda tassase tulle peal pruniks miina, õru peotäie jahho klariks ja panne sisse, ja panne siis ni paljo härjalihha suppi ehk puljongi peale, kui arwad tarwis ollewad, ja lasse lihha selle sees pitkaminne tümmaks keta. Se jännesselihha seest wõtta soned wälja ja touka lihha mõõsri sees sitkeks; hakki 2 sarlotti peneks ja panne lihha peale, ka 2 peotäit penikest riiwsaia, pole naela woid, 4 terwet munna ja 3 munnakollast, mis sa olled wahhuks õrunud, pippart, sola ja muskatplomi. Liguta nüüd keik hästi läbbi ja katsu siis klimbikesse, kas peab, ehk kas weel 2 munna tulleb jure panna. Trigi nüüd se waars lusikaga selle waagna järrele, misga sa tahhad sedda sisse anda, ümmarguseks ehk pitkerguseks, tõsta sedda siis ühhe maddala kastrullitekli peale, nattokesse raswase puljongiga, märi se waars sullatud woiga ärra, ja ripputa peent riiwsaia ja juusto peale, ja lasse sedda nenda pole tunni aega ahjo sees seista, ja siis panne sedda selle waagna

peäle. Suppi lasse jöhwisöäla läbbi suppiwaaana sisse, riwi muskati peäle ja anna waarsewaagna suppi jure ümber.

12. Kartuhwleklimbi-supp.

Keda sedda möda kui sured ehk pissokesseb, 12 ehk 16 kartuhwlit wee sees tümmaks, kori neid ärra ja riwi neid riwi peäl peneks. Siis öru pole naela woid wahhuks, lö 3 terwet munna ja 2 munnakollast teine teise järrele senna sisse ja anna pole korteri koort, sola, muskatplomi, se kartuhwli riwitud ja ni paljo riiwsaia peäle, et ühte peab, ja panne sest siis ühhe höbbelussikaga klimbikesseb kewa rammuse puljongi sisse, katsu sola ja panne pippart ja anna suppi kohhe sisse, sest kui need klimbikesseb kaua seiswad, siis sawad liig märjaks, ja raskeks ja wauwad alla.

13. Wassikalihha-supp täidetud wähhininnadega.

Rain wassikawoorwirtle pissokessiks tükkiks katki; agga karbonadi tükki hoia. Pesse ja puhhasta sedda hästi, ja panne sedda ni paljo weega tullele, et sul ep olle tarwis peäle wallada. Kui saad wahto ärrawötnud siis panne kohhe hea lussikatäie woid sisse ja liguta suppi ni kaua kui woi saab sullanud, ja panne ka warsi paar head peotäit riiwsaia sisse ja 3 peneks leigatud sibbulat; pärrast panue 2 leigatud petersilli juurt ja jälle pärrast sedda monne peotäie asparrid, kust sedda tümmemad pole sörme pitkaks tükkiks leikad, ja petersillilehte, hea peotäie portulaklehte ehk pinnatid, ja lussikatäie wähhiwoid, pippart, sola ja muskatplomi jure. Siis wötta 2 prantsaia, riwi korokest mahha, leika neid öhhokessiks wilokaks, leota neid pari lussikatäie kore sees, öru sedda ni peneks kui annab, panne hea lussikatäie sullatud woid, peotäie puhtakspestud korrintid, nattokest muskatplomi, 2 terwet munna ja üht munnakollast peäle, ja katsu, kas peab, ja kui ei pea, siis panne weel riiwsaia jure. Wötta siis peälmisseb kored suurematest wähkidest, mis ikka maias peab piddama; willi sedda taignast noaga sisse, ja lasse neid monne minnuti suppi sees keta, et küpseks sawad. Sedda suppi keda sel aial, mil ep olle wärsket wähki saba, agga ärra panne need kored ial päwa kätte, sest muido löwad hopis walgeks.

14. Kannasupp ploomkapstega.

Te 4 noort kanna hästi puhtaks ja pista jallad köhho pole; ja panne neid tullele ni sure weega, et on kaetud, wötta wahto peält ärra, ja panne warsi sure lussikatäie woid sisse ja paar häid peotäit riiwsaia, 3 peneksleigatud sibbulat, paar petersilli juurt ja suppitalrikkotäie puhtakstehtud ja selletud ploomkapsta, ka pippart, sola, muskatplomi, ja kui ep olle paks kül, siis weel nattokest jahho woisse wautud; keda keik hästi läbbi, anna paar kulbitäit kanget puljongi ehk jussi peäle, panne suppi siis waagnasse ja kannad praewaagna peäle.

15. Kannasupp noorte herneste ja porganidega.

Te kannadega nenda kui praego öppetud, panne neid kassina weega tullele, wötta wahto peält

ärra, panne woid sisse, suppitalrikkotäie nori katkileigatud hernid, kust otsad ja taggominne kowwa koor mahha on wõetud, monne peotäie nori porganid ja paar petersilli juurt ja lasse tümmaks keta. Siis panne sedda mõda kui suppi kanaeks tahhad, puljongi ehk jussi sisse te hea peotäie jahho woiga klariks ja panne sedda suppi sisse, ka pippart, sola ja muskatplomi. Kannab anna praewaagna peäl suppi jure.

16. Kannasupp wrikadellide ja wähkidega.

Te kannadega ka nenda kui 14 numri sees õppetud; leika neid siis katki ja wõtta rinnalihha ärra. Kui naab kewad ja waht saab wõetud, panne siis kohhe paar peotäit riiwsaia, 3 peneksleigatud sibbulat, paar petersilli juurt, ja kui lihha pea hakkab tümmaks sama, monne kulbitäie jussi ehk puljongi jure. Sest rinnalihhast kapi soned wälja, touka sedda mõõsri sees sitkeks, ja te sest wrikadellid nenda kui ettew: 17 numri alt on lugeda. Keda 60 wähki, wallitse keigesuremad wälja, te neid puhtaks, agga lasse jallad külge jäda. Pisemad te hopis puhtaks, ja wõtta musta sone seest wälja. Punnaste koorte ühhest ossast te wähhiwoid, nenda kui ettew: 18 numri alt on lugeda. Wrikadellide sisse liguta weel lussikatäie wähhiwoid, panne sest taignast ühhe hõbbe lussikaga klimbikessi suppi sisse, ja panne ka suggo peneksleigatud pinnatid, petersillid, pippart, sola ja muskatplomi sisse; keda keik läbbi ja panne sedda se lihha ja nende puhtakstehtud wähkidega suppi waagnasse.

17. Kannasupp lehma nissadega.

Saad kannab hästi puhtaks teinud, siis panne neid külma weega tullele, wõtta wahto hästi peält ärra ja panne warsti peälmisse tassitäie puhtakspestud krupid, lussikatäie woid, ja 3 ehk 4 peneksleigatud sibbulat sisse, siis ka monne petersilli jure, ja kui supp kauniks tummiks läinud, ka talrikkotäie hästi pestud lehmanissaid ja peneks hakkitud petersillilehte, ja monne kulbitäie häid puljongi, pippart, sola ja muskatplomi sedda mõda kui arwab.

18. Klimbisupp.

Saad esmalt head puljongi walmistand, siis õru poolt naela woid wahhuks, lõ 4 terwet munna ja 4 munnakollast, teine teise järrele sisse, panne 2 ehk 3 lussikatäit rõõska koort ja ni paljo peent jahho jure, et mitte ei laggune ja panne sest hõbbelussikaga klimbikessi kewa puljongi sisse, anna penekshakkitud petersillid, pippart, sola ja nattoke musskati peäle, agga sada suppi siis kohhe lauale, et klimbid ei laggune.

19. Wassikahertslagi-supp.

Wõtta hea raswase hertslagi, pesse sedda hästi puhtaks ja leika sedda pisokessiks illusaks tükkiks; panne sedda siis külma weega tullele ja wõtta wahto hästi ärra ja kui nattokest aega saab keend, siis wõtta kopso tükkid wälja, mis peäle andwad; panne neid külma wee sisse ja siis jälle katlasse taggasi. Siis panne monne sibbula,

peterſillid, ûks ſelleri ja pole korteri riſi, krupid ehk oddratangud ſisſe, ka lusſikatâie woid, talrikkotâie ârrakoritud kartuhwlid, peterſillilehte, pippart, ſola ja ingliswirtſi, ja kui ſupp on ôige tumme, ſiis ſada ſedda lauale.

20. Annetiwa-ſupp.

Selle tarwis wôtta anne tiwad, jallad, kaela, maggo, maksa ja ſoled. Soled leika lahti, kapi neid hâsti puhtaks ja mâſſi neid ſiis jalgade ümber. Maggo ja maksa leika katki ja panne keik puljongi ja weega tullele ja wôtta wahto hâsti ârra. Siis panne ſibbulad, peterſilli juurt, ja pole korteri oddratango ſisſi, ja lusſikatâie woid, ſuppitalrikkotâie pitkerauſeks leigatud magguſa naeri tûkka ja peterſillilehte, pippart ja ſola.

21. Supp koltſiſt hernesteſt ſuitſetud ſealihhaga.

Wôtta tobi illuſad koltſed herned. mis hâsti moſiwad, wallitſe neid wâlja, agga ârra jâtta uſiſtſôdud hulka; pesſe neid puhtaks ja panne neid weega tullele, ja keda neid kunni nahhad lahti lôwad. Nahhad wôtta ſiis peâlt ârra ja kui herned jo hâsti tûmmaks ſanud, ſiis walla keik ſedda wel peâlt ârra, ja panne ni paljo ſolamatta puljongi peâle, et ſawad hâsti keta, ja panne ka paar ſibbulad ſisſe. Siis keda, illuſaks tûkkiks leigatud ſuitſetud ſealihha hâsti tûmmaks; leika 2 prantſaia piſokesſiks neljanurgaliſſiks tûkkiks ja prae neid woi ſees illuſaks koltſepruniks ja krômpſiaks. Need herned te ni paljo ſealihhaſuppiga weddelaks,

et ei ſa liigſolaſeks, ja kui nemmad kangeste kûl on moſinud, ſiis ôru neid turſlaqi lâbbi, te neid jâlle pallawaks, ja panne ſe ſealihha ja ſe rôſtetud leib ſuppiwaagna ſisſe, panne pippart herneste ſekka ja tôſta neid peâle. Kanna hoolt, et ei ſa ühtegi ſola herneste peâle, ſeſt muido nemmad ei kee ellades tûmmaks. Sealihha aſemel woid ka praetud metworſti herneſuppi ſisſe paûna.

22. Raiutud happokapſta-ſupp hârjalihhaga.

Wôtta monne naela ôige raswaſt hârja-kûlle-kondilihha, ja raiu ſedda illuſaks tûkkiks; panne ſedda ühhe puwaagna ehk pûtti ſisſe, ja ripputa ikka ſola wahhele, ja peâle panne weikſe peotâie. Riiſta peâle panne tekli, mis ſisſe paſſib, ja wautuſſe peâle ja laſſe ſedda ühhelgi kûlmal kohhal ſeiſta; agga ârra laſſe mitte kûlmetada. Saab 3 pâwa ſeiſnud, ſiis peſſe ſedda puhtaks ja laſſe ſedda monne minnuti ſoja wee ſees liggunedа ja ſiis panne kûlma weega ſedda tullele. Kui tunni aega ſaab kenud, ſiis panne raiutud hoppo kapſta ſisſe, agga mitte ni paljo et liig paksuks ſaab. Ka panne 3 ehk 4 ſibbulat jure, ja laſſe keik tekli al ühtlaſe keta, kunni tûmmaks ja heaks ſaab. Siis auduta hea peotâie jahho puljongiraswa ehk woi ſees, ja panne ſedda ſuppi ſisſe; laſſe ſedda weel nattoke lâbbiketa ja ſiis anna laua peâle.

23. Augi-ſupp happo kapſtega.

Keda talrikkotâie happo kapſta, olgo raiutud ehk ſerwkapſtad, hea lusſikatâie woi ja 3 ehk

4 sibbulaga, ni paljo wee sees tümmaks, kui suppi tarwis on. Siis wõtta ühhe sure augi peält somukšed ärra; leika sedda parrajaks tükkiks katki, panna neid suppi sisse, ja lasse kũpseks keta. Siis auduta hea peotäie jahho woi sees, ja panne sedda sisse, ka peotäie riwituo saksama juusto, korteri rõõska koort ja nattoke pippart ja sola ja keda keik hästi läbbi ja anna laua peäle. Nea meles: koort ärra panne mitte enne sisse, kui keigewimaks, sest muido wannub kokko.

24. Ahwena-supp kartuhwlidega.

Wõtta 15 ehk 20 ahwenad, sedda mõda kui sured on, wõtta somukšed mahha, leika oimukšed selja peält ärra, leika igga külle peäle kolmkord nattoke sisse ja kui kallad sured siis leika neid poleks. Siis keda 4 peneksleigatud sibbulat, 3 wilokaks leigatud petersilli juurt ja 2 suurt peotäit riiwsaia, õige tümmaks; panne need kallad, hea lussikatäie woid, petersillilehte, ja talrikkotäie ärrakoritud kartuhwlid, pippart, sola ja muskatplomi sisse, ka pole korteri rõõska koort, ja keda kallad kũpseks ja anna keik suppiwaagna sisse. On supp se riiwsaia läbbi mitte tummiks kül saand, siis wauta nattokest jahho woisse ja liguta sedda sisse.

25. Lutsokalla-supp.

Sedda suppi keda nisammoti kui ahwena suppi, agga ärra anna lutsopead, mis ka olled keetnud, mutte laua peäle, ja panne ühhe wilotaks leigatud siddroni, jure.

26. Augi-supp wrikadelli ja sampijongidega.

Wõtta ühhe sure augi peält somukšed ärra, lopputa tedda hästi ärra ja kui õige suur on, siis leika redda ka lõhki. Keda siis monned petersilli jured ja 4 peneksleiga u[illegible] sibbulat, ni paljo wee sees, kui sul suppi tarwis, hästi tümmaks, panne kalla senna sisse, sõtku peotäie jahho pole naela woi sisse, ja panne sedda ka sisse, ja pippart, sola, muskati ja talrikkotäie wilokaks leigatud sampijongid, pa pole korteri rõõska koort. Keik sedda lasse pitkaminne keta, kunni kalla kũpseks saab, ja panne weel nattoke peneksleigatud petersilli ja murrolauko sisse. Siis te kalla-wrikadellid, nenda kui ettew: 19 numri alt luggeda, agga panne 1 munna ja nattoke ennam riiwsaia sisse, sest et neid kowwemaks tarwis, ja te sest riiwsaiaga, kus nattoke jahho sisse panned, need wrikadellid pisõkesõiks pitkergoõiks ja nenda kui pruni suppi sisse tehti; prae neid woi sees illusaks pruniks, panne neid so kalla suppi sisse waagnasse ja panne ka õhhokesõed siddroni wilokad sisse ja riwi muskati peäle.

27. Sagotango-supp.

Wõtta naela head walged sagotangud; pesse neid puhtaks, kuppata neid ülles, lopputa neid siis jälle ja panne neid ühhe rohke korteri wee, monne tükki kanneli ja siddroni koortega, tekli al, pisõkesõe tulle peäle ja lasse neid keta, kunni tümmaks sawad. Wõtta siis need siddroni kored ja kannelid wälja ja panne pole

tobi head punnast jodawat wina, nattoke peneks toukatud kardemoni ja ni paljo sukkurt sisse, et kaunis maggus. Kui ehk olleks liig paksus lãinud, panne siis weel nattoke wet sisse. Kõrwa anna piskwi ehk pissokesed webakkid.

28. Jodawawina-kaltsaal masika marjadega.

Kolmewerendi naela sukkro peãle õru korokest kolme siddroni peãlt ja pigista nende sahwti selle peãle wãlja, agga ãrra lasse siddroni semed mitte sisse. Panne siis pole tobi õige kũlma wet, mis keldris on seisnud ja poolteist topi õige head prantswina, ja 4 peneksmurtud rukki webakkit ja ũhhe siddroni sisse, mis õhhokessiks wilokaks saad leigand. Sawad need webakkid nattoke liggunud, siis riwi weel ũhhe pole muskati peãle; agga on masika marja aeg, siis panne ka suppitalrikkotãie neid sisse. Keigeparrem on, kui wiin õige hea ja keik õige kũlm on.

29. Kaltsaal kirsidest.

Wõtta poolteist topi kirsimarjo, agga otsi keigeilusamad wãlja ja panne ãrra; teised touka mõõsri sees katki, walla 2 korterit wet peãle ja lasse neid ãrraketa. Siis lasse sedda suppi jõhwisõãla lãbbi ja panne naela sukkurt, korteri punnast head jodawat wina ja kahhe siddroni sahwti sisse. Nende ãrrapandud terwe kirsidest seest wõtta kiwwid nũũd illusaste wãlja ja panne ka neid sisse ja keik siis suppiwaagnasse ja lasse, kunni sisse tulleb anda, keldris hãsti kũlmaks jahtuda.

30. Pima kaltsaal.

Keda poolteist topi pima siddroni koorte ning nattokesse oransiweega ũlles ja panne sukkurt sisse, et maggusaks saab. Siis liguta 5 munna ja 15 munnakollast sisse ja walla sedda suppiwaagnasse et ta seãl jahtub kunni ũhtepuhko lusikaga ligutad. Kui pea hakhad sissesaatma, siis lõ õige kũlmast rõsast koresi wispliga wahto, ja panne sedda se pima peãle ni kõrgeste ũlles, kui agga annab, ja sada sedda siis ilma teklita tuppa; agga se kore sisse ãrra unnusta nattoke sukkurt pannemata.

31. Sokladi-supp.

Poolt naela peent jahho, mis esmalt ũhhelgi sojal kohhal olled kuiwatanud, rõsta ũhhe wanna talrikko peãl sũtte peãl ellepruniks; agga panne hãsti tãhhele, et kui sedda ligutad, ũhtegi ei jã talrikko ãre peãle, mis mustaks saab ja wihhaks teeb, ja pruni sedda jahho sure holega. Keda nũũd 5 korteri rõõska pima ũlles, ja seu ũhhe kwendikesse peneksleigatud wanilli ũhhe nesseldoki lappikesse sisse ja lasse se pima sees wãljaketa ja panne siis nattoke toukatud kanneli ja ni paljo sukkurt sisse, kui tahhad. Se pruni jahho peãle riwi 5 ehk 6 loti sokladi, õru sedda nattokesse pimaga et klariks saab, ja panne sedda siis se pima sisse, mis monne minuti saab kenud. Siis liguta 3 munna sisse ja kloppi hãsti wisplega, agga ãrra lasse sedda mitte keta, ja anna piskwiti, webakkid ehk rõstetud prantssaia, jure.

32. Jodawawina-supp.

Keda 3 korterit prantswina nattokesse kanneli, siddronikoorte, nattokesse toukatud kardemoni ja pole korteri weega, ja panne sukkurt sisse omma tahtmisse järrel. Senna sisse lö 3 munna ja 3 munnakollast ja kloppi sedda wispliga kunni wahhub; siis leika üks prantssai neljanurgalissiks tükkikessiks, ja prae neid wärske woi sees illusaks ellepruniks ja krömpsiaiks, ja panne neid suppiwaagna sisse ja suppi peäle.

33. Kirsimarja-supp.

Kolme korteri suppi peäle touka 2 naela kuiwatud kirsimarjo peneks, panne neid kahhe korteri wee, nattokesse siddronikore ja riiwsaiaga tullele ja keda neid tümmaks ja tummiks. Siis kurna neid jöhwisöäla läbbi; panne korteri punnast jodawat wina, ühhe siddroni sahwti ja ni paljo sukkurt jure, et kauniks maggusaks saab. Siis prae üks pissokessiks tükkiks leigatud prantssai woiga ellepruniks, ja panne sedda suppi sisse kui üllesannad.

34. Ouna-supp.

Riwi 12 tükki porstorwi- ehk sibbula-ouna jämmeda riwi peäl, ja panne lussikatäie prantswina, nattoke penekstoukatud kanneli, mahhariwitud siddroni kori, nattoke sukkurt, 3 munna, ja ni paljo peent riiwsaia sisse, et käega woid pissokessed klimbikessed tehha. Siis leika 8 suurt, tümma, ärrakoritud ouna, öhhokessiks

wilokaks, wötta südda wälja ja keda neid pole korteri wee, siddroni koorte, kanneli ja ühhe prantssaia tümmaga mosiks, kurna sedda jöhwisöäla läbbi, panne 2 korteri punnast jodawat wina, ühhe siddroni sahwti ja ni paljo sukkurt sisse, kui arwad tarwis ollewad, ka kulbitäie söstramarja-sahwti. Need walmistehtud ouna-klimbikessed prae woi sees pruniks, panne neid siis suppiwaagna sisse ja sedda pallawat suppi peäle.

35. Ölle-supp.

Kolm korteri öllut, korteri wet, keda ni paljo köömnega kui sa neppo wahhel woid wötta ja mis sa puhtaks pessed ja peneks toukad, ülles, ja te sedda mee ehk sukkroga ni maggusaks kui tahhad. Siis panne pole lussikatäie woid sisse; ja kloppi 6 munna hästi, walla nattoke sest kewast öllest sisse, liguta sedda hästi, ja walla sedda siis so ölle sisse, ja kloppi sedda wispliga ni kaua kui weel kangeste suitseb. Sedda suppi panne prantssaia peäle, mis neljanurgalissiks tükkikessiks saad leiganud ja woiga pradinud, suppi waagnasse.

36. Kore-supp.

Kuppata 2 korteri öllut nattokesse köömnega ja te sedda sukkroga maggusaks. Siis kloppi 6 munna, walla 2 korteri koort peäle, liguta sedda hästi seggaminne, walla sedda se kewa ölle peäle ja lö sedda ni kaua wisplega, kui weel kangeste suitseb, ja panne sedda siis

woi sees rõstetud prantssaia peäle, suppiwaagnasse.

37. Risi-supp jodawa winaga.

Keda pole naela risi poolteist korteri weega nenda et riis terweks jääb. Siis auduta lussikatäie jahho pole naela wärske woi sees, ja walla puddeli prantswina peäle. Keda siis siddroni-koort ja sukkurt, pole naela rosinad ja peotäie korrintid wee sees tũmmaks; panne neid sisse ja te suppi 4 munnakoltsega tummiks.

38. Krupi-supp pimaga.

Naela krupid, mis hästi olled puhtaks pesnud, keda korteri wee ja nattokesse woiga, sedda ühtepuhko liautades, hopis paksuks; walla siis 2 topi rõõska pima peäle, ja keda sedda nũũd hopis kũpseks ja tummiks, panne ka nattoke sola sisse, ja anna sedda siis laua peäle.

39. Risi-supp pimaga.

Keda sedda nendasammoti kui krupi-supp pimaga.

40. Krupi-supp woiga.

Sedda keda nenda kui krupi-supp pimaga, agga wõtta ennam woid, ja pima asemele wet.

41. Kaeratango-supp ehk kaeratum.

Panne pole tobi hästi pestud kaeratangud kolme tobi weega tullele ja kui sa wahto saad ärrawõtnud, siis panne lussikatäie woid sisse, katta sedda kinni ja keda kunni supp tummiks, saab. Ni kaua keda pole naela plumid wee sees tũmmaks, ja leika 2 prantsaia pissokesiks neljanurgalisiks tũkkiks ja prae neid woi sees ja m llemid panne suppiwaagnasse ja anna tangud, jõhwisõõla läbbi, peäle.

42. Tikkelbärimarja-supp.

Keda tobi ossa tikkelbärimarjo weega mosi wisi hästi läbbi, ja mulju sedda ühhe tihhi turslagi läbbi, et ühtegi semet egga nahka ei sa senna sekka tullema, ja panne ärrariwitud siddronikoort, kanneli ja sukkurt sisse. Tahhad sa seest suppi, siis walla tobi rõõska koort peäle, panne sukkrowebakkid sisse ja panne sedda jeä peäle seisma, et õige külmaks jahtub. Agga tahhad sa krämi sest, siis kloppi tobi rõõska koort wahhuks ja segga sedda se mosiga.

43. Pima-supp wähkidega.

Keda 60 tũkki head wähki soolweega ja te neid illusaste puhtaks, agga need keigesuremad panne kõrwale ja neist teistest te ũks wähhiwaars, sedda mõda kui ettew: 18 numri alt on luggeda, ja täida sellega need keigesuremad kored. Siis kuppata 2 topi rõõska pima ühhe hea lussikatäie woiga ũlles ja panne need willitud kored ja need kõrwale pandud wähhid sisse, te sedda pima kue munnakoltsega tummiks, panne suppi waagna sisse ja anna kohhe laua peäle.

44. Supp munnakogi-nuudlidega.

Te 10 munnast ja 3 lusikatäiest heast raswaſest rõſaſt koreſt, nattokesse ſola ja muskatiga, õhhokesſed omelettid, rulli neid kokko ja leika neid nuudli wiſi. Kui ſa ſaad sedda pallawat puljongi waagnasse pannud, panne ſiis need nuudlid ſisse ja ſada ſuppi kohhe laua peäle.

45. Weel ükš ouna-supp.

Kori 12 ſuurt winahappo ouna, leika neid neljaks tükkiks ja leika ſüdda ſeeſt wälja. Siis panne neid pole tobi weega tullele ja keda neid kunni hopis laggunewad. Siis õru neid turſlagi läbbi, ja panne ſukkurt ſisse omma tahtmi-ſe järrel, ja kanneli, paar peotäit ülleskuppatud korrintid ja nattokeſt ſiddronikoort. Ni kaua kui ſe kedab, rõsta panno peäl visſokesſed prantsſaia wilokad woi sees ellepruniks, panne neid ſuppiwaagna ſisse; kalla ounte peäle pole tobi punnaſt jodawat wina ja kui ſaab hästi läbbi kenud, ſiis anna laua peäle.

46. Õõſtri-ſupp.

Wõtta 25 õõſtri, te neid hästi puhtaks, hakki neid peneks, ja walla nende enneſe ſooſt, mis ſa hoidnud, jälle nende peäle, ja ſeagga neid ſellega hästi. Siis wõtta 6 korteri häid klaar puljongi, leika ühhe ſiddroni õhhokesſiks wilokaks ja igga wiloka jälle neljaks tükkiks, ja panne korteri walget jodawat wina ja pole lus-

ſikatäie jahho mis nattokesse woi sees autud, ſenna ſisse, ja kui ſupp werendi tunni aega ſaab keend, ſiis panne õõſtrid ſisse ja lasse neid agga läbbiketa. Enne jo te kalla-wrikadellid walmis, ſedda mõda kui ettew: 19 numri alt luggeda; leika neid wilokaks ja anna neid ſuppiga naagnasse. Agga ärra panne ühteqi wirtſi ſuppisse, ſeſt muido ei tunta õõſtri maggo. Woid ka wrikadellide aſſemel rõſtetud ſaia ſisse panna. Ka woid ſedda ſuppi 4 munnakoltſega tummiks tehta; agga ſiis ei tulle jahho ſisse panna.

47. Wasſikalihha-ſupp wrikadelli puddingiga.

Wõtta pisſokeſt wasſikaprabi, leika ſedda tai lihha reieſt ja ka üllewelt nero kohhalt ja keik raswa ärra, ja panne ſedda kõrwale. Raia ſiis need kondid õige peneks ja keda neid monne terwe porgani, peterſilli, ſelleri ja pari ſibbulaga ja kui ſa pääw enne, ehk ſelſammal päwal ploomkapsta wee ſees olled keetnud; ſiis anna ſedda wet ka peäle, ja keda ſedda pitkaminne, agga kaua, et keik ram wäljakeeb. Selle aiaga kapi ſedda kõrwale pandud wasſikalihha õige peneks, ja te ſeſt wrikadellid, nenda kui ettew: 11 numriſt luggeda; ſeu neid ühhe ſalwetti ſisse puddingi wiſil ja keda neid ſoolwee ſees kaks tundi. Siis anna omma kedetud ſupp turſlagi läbbi jälle katlasse, te ſedda pallawaks ja 5 munnakoltſega tummiks; agga enne ſedda panne lusſikatäie wähhiwoid, paar peotäit lehma niſsad, puhtakstehtud wähka, pe-

neksleigatud nored asparrid, petersillilehte, nattoke pippart ja muskatpłomi sisse, ja siis wast kloppi need munnad sisse ja walla suppi, enne kui keeb, waagnasse. Se waars-pudding lõ ühhe maddala waagna peäle úmber, walla nattoke wähhiwoid peäle ja karneri sedda, kui sul juhtub ollema, suurte wähkidega. Sedda leigatakse siis puddingi wisi ja antakse suppi jure úmber.

48. Sawokapsta-supp partidega.

Prae 2 raswast hästi puhtakstehtud parti pole naela lahja seakinki, 4 sibbula ja monne porgandiga illusaks pruniks ja kúpseks; siis wõta neid wälja ja panne peotäie jahho sisse, ja lasse sedda anduda se pareraswa sees. Partidest leika nüüd ühhe terrawa noaga rinnalihha õhhukesseks wilokaks suppi sisse, ja panne reied ja tiwad ka waagnasse, agga keik muud touka mõõsris ja panne sedda ka kastrullisse, ja panne ni palio puljongi peäle, kui sul tarwis on, ja monned terwed petersillid ja lasse sedda keta. Siis keda 4 ehk 5 lõhko sawokapsta wee sees tümmaks ja lasse sedda turslagi peäl kuiwaks ärrajoosta, panne sedda puhta salwetti peäle, kauta need lehhed laiale, ja märi wassikalihha wrikadelli taigna — mis tehtud ettew: 11 nunri järrel — sisse; wauta need pead ni kui woid jälle kokko, panne neid ühhe kitsa kastrulli sisse, tõsta monne lussikatäie raswast puljongi peäle, panne úks pabberi leht peäle ja lasse ahjus kübseks minna. Sest leika siis, ei mitte wägga sured tükkid, suppiwaagnasse, ja tõsta sedda

kewat suppi jõhwisõäla lähbi peäle. Need terwed petersillid leika katki ja panne neid ka waagnasse.

49. Kartuhwli-supp.

Wõtta 2 topi puljongi ja panne senna sisse 25 koritud ja hästi pestud keskmist kartuhwlit, mis sa katki leikad ja esmalt pole naela klaritud ja õige pallawa woi sees elleprúniks rõstad. Agga enne kui sa neid suppisse panned, siis panned neid weel turslagi sisse et keik se rasw mahhajoseb, ja siis keda neid suppi sees pole tunni aega pitkaminne. Klari siis sedda woid, mis sees need kartuhwlid rõsisid weel úks kord, leika úks prantsai õhhukesseks wilokaks, prae neid elleprúniks ja panne neid suppiwaagnasse, ja suppi peäle. Keda ka monned petersilli jured wee sees tümmaks, leika neid wilokaks ja panne neid peneksleigatud petersillilehtedega, monne minnuti enne kui üllesannad, suppi sisse.

50. Makaroni-supp nairestega.

Wõtta 10 head walget nairest, pesse neid puhtaks, kori neid ärra, leika neid peneks sõrmepitkaks tükkiks, ja keda neid puljongi sees tümmaks. Murra siis naela õhhukessed ümmargused makaronid sõrmepitkaks tükkiks, keda neid wee sees üllés, panne neid turslagi peäle ja loputa neid külma weega, ja panne neid naireste sekka ja panne ni palio head puljongi peäle, kui tarwis, leika pole naela suitsetud serweiat-

worsti öhhokessiks wilokaks ja keda sedda puljongi sellega ja pipra ning solaga läbbi, ja kui keik hea on, siis anna suppi ülles ja anna riwitud saksama juusto sallatitalrikko peäl senna körwa.

51. Üks happo supp wassikalihhast.

Raiu wassika rinnatükki illusaks tükkiks, pesse neid puhtaks ja panne külma wee sisse. Kui sul ep olle puljongi, panne siis keiksuggu kondid, mis on järrele jänud kloplihhast, karbonadist ehk muust, 2 tundi enne tullele, ja keda, kui sibbulad ja monned petersilli jured sisse saad pannud, sest puljongi. Sedda kalla jöhwisöäla läbbi jälle katlasse taggasi, panne sedda wassikalihha sisse, keda sedda, wötta wahto ärra; panne monned petersilli jured, üks selleri, lussikatäie woid, ühhe öhhokessiks wilokaks leigatud siddroni, lussikatäie kapprid ja wee sees ülleskuppatud lehmanissad jure. Siis auduta peotäie nissojahho woi sees ja te suppi sellega tummiks; panne pippart, sola ja muskatplomi sisse, ja anna ülles.

52. Pruunkapsta-supp kastanidega.

Wötta pruunkapsastest keik jämmedad warred wälja ja hakki lehhed ni peneks, kui agga woid. Sullata siis ühhe kastrulli sees lussikatäie woid, panne 2 peotäit jahho sisse, lasse läbbi aududa, panne siis kapstad sisse ja mori neid hästi läbbi. Siis anna ühhe hea söäla läbbi puljongi ja sibbulad peäle, ni paljo kui

tarwis, ja keda keik küpseks. Kui kapstad pea tullewad üllesanda, siis leika naela kastanid wilokaks, keda neid kunni tümmaks sawad, ja panne siis praetud siiskessi suppiwaagna sisse ja sedda suppi peäle.

53. Siddroni-supp.

Kori 3 siddronit ärra nenda et paljo walget külge ei jä, leika need wilokaks, agga wötta semet wälja ja leika igga wiloka neljaks tükkiks, panne neid siis talrikko peäle, ripputa peent sukkurt öige paksuste peäle ja lasse tunni aega nenda seista. Siis riwi 2 prantssaia peneks ja rösta neid wärske woi sees kangeste, agga ei mitte mustaks, lasse halli pabberi peäl woid neist ärratommata ja panne neid siis suppiwaagnasse; ripputa kanneli peäle, ja panne need sukkroga seisnud wiloka tükkikessed ka sisse. Siis kuppata tobi jodawat prantswina korteri weega ülles, ja panne sukkurt, peneks-leigatud siddronikoort ja nattokesse kardemoni, ühtlase peäle, ja kui suppi tulleb üllesanda, siis te sedda wina wie, kangeste kloppitud munnakoltsega, tummiks, panne sedda se röstetud leiwa peäle waagnasse, ja sada sedda kohhe laua peäle.

54. Happo oblika-supp.

Noppi hea korra happo oblikaid puhtaks ja lopputa neid ärra ja kuppata neid siis puljongi sees, pigista neid hästi wälja ja hakki neid jämmedaste läbbi. Siis panne neid na-

tokesse woiga, mis olled pissokesse peotäie jahhoga sulland, tullele, ja auduta neid sellega. Tõsta siis kanget puljongi peäle, ja keda neid õige tũmmaks. Suppi woid siis kolme munnakoltsega tummiks tehha, ja ettew: 35 numri järrel munnad ja ka praetud siiskessi sisse pañna.

55. Hallikokersi-supp haigedele.

Keda hea rammose puljongi wassikalihhast; touka hea peotäie hallikokersi mõõsri sees õige peneks; panne neid puljongi sisse ja kuppata neid sellega ũlles. Lasse sedda suppi siis jõhwisõala läbbi rõstetud prantssaia wilokatte peäle waagnasse. Tahhad suppi rammokamaks, siis tõ sedda kolme munnakoltsega weel tummiks.

56. Praetud ploomkapsta-supp.

Te ploomkapsast hästi puhtaks ja leika sedda keskmisiks tũkkiks katki, keda sedda puljongi sees tũmmaks, panne sedda siis ũhhe tangosõala peäle, et kuiwaks saab; põra sedda siis kloppitud munna sees, ripputa riiwleiba pakssuste peäle ja prae sedda raswa ehk woi sees pruniks Sedda puljongi, mis sees sa kapsast tũmmaks keetsid, te nũũd jälle pallawaks, ja nelja munnakoltse ja nattokesse jahhoga tummiks, ja panne peotäie petersillilehte, mis peneks leigatud, ja mis esmalt olled tũmmaks keetnud, sisse, ja panne siis sedda suppi kapsaste peäle waagnasse ja riwi nattokest mussikati peäle.

Kolmas jaggo.

Road rohhoaia rohtodest.

1. Tuwitud kapstad.

Wõtta illusad kapstapead, kori need rohhilissed lehhed ũmbert ärra ja leika pead neljaks tũkkiks, pesse neid hästi puhtaks, ja panne neid ũhhe maddala kastrulli sisse, agga nenda et ei olle ennam kui kaks kihti sees Panne siis ni paljo raswast puljongi peäle, et kapstad on kaetud ja keda neid siis tekli al, kuñni hästi tũmmaks sawad, agga ommeti ei laggune. Siis wõtta keskmisse lussikatäie woid, wauta saad wõtta, õru sedda se kapstapuljongiga wedelaks, ja kalla sisse, agga liguta kallates katla sees hästi. Keigewimaks panne õige peneks hakitud petersillilehte, pippart, ingliswirtsi ja mussikarbonadi ehk siskessi jure.

2. Walge kapsta-waars.

Wõtta paar peotäit suri walgid kapstalehte ja keda neid monne minnuti wee sees, agga nenda et nemmad mitte katki ei lähhä, ja tõsta neid siis tassaste kũlma wee sisse, et ussinaste jahtuwad. Hakki siis naela tai wassi-

kalihha, werendi naele suitsetud seapekki, pole naela kedetud lahja seakinki, ehk suitsetud härjakeelt, emba kumba sul on, nattoke sarlottidega, õige peneks, et saab kui wrikadelli taignaks. Wõtta siis pisõkesse enne jo tũmmaks kedetud kapstapea, ja hakki sedda hästi peneks ja auduta sedda hea lussikatäie woi sees, pitkaminne lãbbi, lasse sedda jahtuda, ja lõ siis 4 munna ja 4 munnakollast sisse, ja panne sedda hakkitud lihha, nattokest sola ja poolteist wilokaks leigatud prantsatsia, mis rõõska pima sees olled leotanud, senna jure, ka nattoke pippart ja muskatploomi, ja liguta sedda keik hästi seggaminne. Wõtta nũũd ni sure kastrulli kui sa sedda kapstapea tahhad tehja, woia sedda woiga hästi seest ärra, panne suri kapstalehte ũmberringi ũlleũltse kaks kihti, mãri sest taignast pole sõrmepakso korra peãle; selle peãle panne jãlle kaks kihti lehte, ja jãlle taignast, ja te nenda, kunni kastrull tãis saab; anna siis monne lussikatäie jussi ehk kanget puljongi peãle, ja panne hea peotäie hästi pekshakkitud lahja seakinki ja 2 sibbulat sisse, mis sa jãlle wãlja pead wõtma, kui nemmad tũmmaks on sanud, ja panne ũhhe woiga mãritud pabberilehhe kastrulli katteks, ja panne sedda poolteist tunniks ahjus keema aga wata ikka järrel, kas ka mõrga peãl. Hakkab wahhest kuiwaks sama, siis panne lussikatäie jussi peãle. Kui walmis, lõ siis sedda kapsast waagna peãle ũmber, ja walla sedda soosti jãlle kastrulli sisse; te nattoke jahho woi sees pruniks ja panne senna sisse, ja kui sul on, ka hea lussikatäie wãhhiwoid, ja keda sedda hästi lũhhikeseks ärra, ja walla sest nattoke se kapstapea ũlle, agga teist panne soostikausi sisse. Ümberringi karneri wrikadellidega, mis ettew: 17 numri sees õppetud tehja.

3. Tuwitud ploomkapstad.

Wallitse head kowwad ja walged ploomkapstapead wãlja, wõtta keik pisõkessed lehhed wahhelt ärra, ja kui pead sured, siis leika neid poleks. Keda neid siis kolme osa pima ja ũhhe osa weega hästi tũmmaks; wõtta kolme võrmega jahho ja auduta sedda lussikatäie woi sees, anna 2 kulbitãit head jussi jure, nattokest pippart, muskati, ja tassitäie rõõska koort, ja keda sedda paksuks, ja panne sedda kapsaste peãle ja karneri praetud wassika sũddame pimaga. Keda sedda esmalt wee sees tũmmaks, agga nenda, et ta ei laggune, ja panne sedda siis kũlma wee sisse; wõtta nahhad illusaste peãlt ärra ja leika sedda pitkergusiks tũkkiks. Kloppi siis ũks munna sola ja pipraga ja põra need pimatũkkikessed selle sees, ripputa siis peent riiwleiba paksuste nende peãle ja kũpsesta neid panno peãl pallawa woi sees ellepruniks.

4. Pruunkapstad.

Sago kũlm esmalt pruunkapsaste ũlle kãind enne kui sa neid prukid, siis sawad tũmmemaks. Siis tomma lehhed warredest ärra, pesse neid hästi puhtaks, ja keda neid puljongi ja lussikatäie woi sees hästi tũmmaks. On sul hãid aneraswa, siis wõtta sedda woi asemele, aga olgo rasw ilma solata. Panne siis ũhhe leo-

tud ja ärraörutud prantssaia kapsaste peäle, ja keda neid lühhikesseks ärra. Kori siis kastannid ja keda neid nattokesse jussi sees, wähhä sukkurt sisse pannes, ni kaua, et nemmad kui klaseritud peält nähja. Siis panne kapstad waagna peäle, ja kastannid panne peäle, ja karneri siiskestega. Woid ka kastanide assemel pissokessed kartuhwlid wötta, mis ärrakorid, kus sukkro peäle ripputad, ja mis siis anne ehk sullatud neroraswaga illusaks ellepruniks ja kaunis krömpsiaks küpsetad. Ep olle woi, mis solatud, mitte ni hea kartuhwlid küpsetada; sest sool pölleb ussinaste ja teeb mustaks.

5. Sawoikapstad partidega.

On so pardid täis kaswand, siis panne neid nattoke enne tullele, kui kapstad; agga on nemmad alles nored, siis panne neid kapsastega ühtlase peäle, ja kui sa neid saad kastrullisse pannud ja kapstad nende peäle, siis anna ni paljo puljongi peäle, et kapstad sellega hopis on kaetud. Kui kapstad tümmaks hakkawad sama ja ehk kül sawad kenud, siis auduta nattokest jahho hea lussikatäie woi sees, ja liguta sedda nende sisse, panne ka monned riwitud sibbulad ja penekshakkitud petersillilehte, pippart ja ingliswirtsi jure. Agga partide järrel wata ühtepuhko, et nemmad wahhest ei laggune, ja wötta neid enneminne wälja ja panne neid ühhe tekliga waagna peäle seisma, kunni sul neid tarwis, ja siis panne neid kesk waagna peäle ja need tuwitud kapstad ümberringi.

6. Turgioad.

Leika turgioad, pesse neid hästi puhtaks, auduta neid ja panne neid siis kohhe kewa kange puljongi sisse ja keda neid öige tümmaks. Siis auduta nattoke jahho, hea lussikatäie woi sees ärra ja liguta sedda sisse, anna ka nattokest hakkitud petersillilehte jure. Lasse sedda nüüd ühhe pissokesse tulle peäl pitkaminne morida, ja panne, ennego sedda waagna peäle annad, ni paljo muskatplomi kui sa kahhe neppo wahhel woid wötta ja nattokest pippart sisse ja waagna karneri suitsetud löhhikalla ehk ka härjakelega.

7. Kruupoad.

Harri oad wisi pärrast puhtaks, murra neid keskelt poleks, lopputa neid hästi ärra, ja panne neid puljongiga tullele, mis ep olle sureste solatud, panne ühhe petersilli jure ja ühhe hea sure sidbula sisse, mis sa jälle wäljawöttad kui ta saab läbbikeend, ja lasse oad nüüd ni kaua keta, kunni öige tümmaks sawad ja lühhikesseks ärrakeend. Siis wauta hea lussikatäie woi sisse ni paljo jahho, kui nelja sörmega woid wötta, ja panne nattokest pippart, muskatplomi ja paar lussikatäit koort sisse; keda sedda keik hästi läbbi ja anna oad kohhe laua peäle. Anna jure, mis on solatud, olgo solalihha, härjakeelt ehk toort seakinki.

8. Kruupoad teist wisi.

Kui saad oad wisi pärrast puhtaks harrind, ja wee sees neid tümmakä keetnud, panne

panne neid siis ühhe tangoſõâla peâle ja lasse neid kuiwaks tommata. Panne siis hea lussikatâie woid ühhe ſojakstehtud waagnasse ja walla need oad peâle; agga panne ikka nattoke ſola wahhele ja liguta neid siis hâsti lâbbi ja anna laua peâle. Karbonadi-anna jure.

9. Happokapstad.

Keda kapstad raswase puljongi sees monne jõbbulaga ja kui sul on, ka hea lussikatâie anneraswaga, hâsti tũmmaks ja lũhhikesseks; õrn, enne kui tulleb ũllesanda, nattokesse nissojahho soostiga weddelaks, kalla sedda sisse ja lasse lâbbiketa. Kui tahhad, siis woid ka kulbitâie pakso happo koort jure panna. Agga pea meles, happo kapstad peawad terwed 2 tundi kema, ennego tũmmaks sawad. Anna siis wârsket noort sealihha, olgo woorwirtlest ehk seljaluust, senna jure.

10. Happokapstad kũpsetud jännestega.

Jääb sul sest happokapsta roast, mis praego õppetud, wahhest suggo jârrele, siis woid sedda selle tarwis prukida, mis nũũd tulleb lugeda. Leika ũks ehk paar illusad punnased kapstapead neljaks tũkkiks katki, ja keda neid pole korteri wiinâdika, poolteist korteri punnase joodawa wina ja ni paljo woiga, et saab kauni hea maoga, hâsti tũmmaks. Kũpseta siis ühhe sea pekkiga hâsti pekkitud jännese, wardas ehk ahjo sees õige walmis; keda ka keskmist hâste ârrasomustud augikalla, wee sees solaga, jahhuta tedda ârra ja wallitse keik luud wâlja. Pole naela sardellid leota jubba monne tunni enne sedda wee sees, ja lõhku neid poleks. Ühhe kastrulli, ni sure, kui sa sedda roga tahhad, mâri paksuste woiga ja ripputa kaunis kord riiwleiba peâle, ja katta kastrulli pohja illusaste sardellide, kappride ja peneksleigatud seakinkiga, agga mis kedetud peab ollema. Selle peâle panne kihti walget happokapsta, ja selle peâle panne omma illusaks tũkkiks leigatud kũpsetud jännese wisi pârrast, ja selle peâle jälle kihti punnaseſt kapsasteſt ja ripputa peneksleigatud seakinki peâle. Siis panne jälle kihti happokapsta ja siis kihti sest penekstehtud augikallast, riwitud saksama juustoga, mis peâle ripputad. Siis panne jälle punnase kapsta kihti ja te nenda, kunni kastrull tâis saab. Agga ârra panne sedda keik mitte wägga kergeste sisse, muido lâhhâb laiale kui sa roga waagna peâle ũmberlõõd. Hea pole tunni aega enne ku roog lauale saab, pead sa kastrulli kauni pallawa ahjo sisse lũkkama, et hâsti lâbbimorib. Lõ sedda siis âkkiste waagna peâle ũmber ja karneri sedda roga lõhhikalla: wrikadellidega ehk, kui sul juhtub ollema, õõstriwrikadellikestega, mis tehhakse seitsme jâo 14 numri jârrel.

11. Happokapstad augikallaga.

Selle tarwis woid sa ka prukida, mis sul happokapsta roast jârrele on jânud. Wõtta ühhe kolme naelase augikalla, wõtta somukſed peâlt ârra ja luud wâlja ja ka seljalu. Siis leika kalla parrajaks tũkkiks, ripputa õige peent

sola peäle, ligguta tükkid munna ja riiwleiwa sees, ja küpseta neid panno peäl kermeste pruniks. Siis märi ühhe waagna külma woiga árra, panne kapstakihti sisse ja ripputa nattokest peent juusto peäle. Siis panne kihti sest küpsetud angikallast ja selle peäle nattokest happo koort; siis jälle kapstakihti, ja nenda te, kunni wagen täis. Keigewimaks panne weel arwaste monne tükkikesse woid peäle, tösta pole korteri öige pakso jussi peäle, ripputa siis riwitud juusto ja riiwleiba hea kord peäle ja küpseta sedda pole tunni aega ahjo sees.

12. Happokapstad suitsetud lõhhikallaga.

Keda kapstad selle roa tarwis hästi rammuseks ja tümmaks. Leika siis lõhhikalla seljatükki öhhokesiks lehtäiks; märi ühhe waagna woiga árra, ja panne senna peäle poolteist förmepakso kapstakihti, ripputa juusto peäle ja panne siis kihti sest lõhhikallast; ja te nenda kunni wagen täis saab. Keigewimaks ripputa korra juusto ja riiwleiba ja panne woid peäle. On kapstad wahhest lahjad, siis panne igga kihti wahhele nattokesse woid. Sedda teik siis küpseta pole tunni aega ahjus, mis kaunis pallaw. Ära peäle, mis ikka nattoke liigpruniks lööb, panne öhhokesed wilokad leigatud härjakeleste.

13. Happokapstad metspüdega.

Pekki need metspüüd illusaste seapekkiga ja küpseta neid illusaks pruniks; ja siis te nendasamuti kui happokapstaroaga teggid, mis augikallaga keetsid; agga anna se roale werendi tundi rohkem aega ahjus seista, sest et metspüüd mitte ni usinaste läbbi ei küpse, kui kallad.

14. Nairimoos.

Wõtta head sured, magusad nairid, kori neid illusaste árra, leika neid öhhokesiks wilokaks, kuppata neid pallawa weega üles ja panne neid härjalihhapuljongiga tullele. Kui kewad, panne siis monne tükki sukkurt sisse ja lasse neid keta kunni soost pea hopis kaub, ja nairid ni tümmaks sawad, et saad kergeste neid árra õruda. Oru neid siis turslagi läbbi jälle kastrulli sisse, wauta nattokesse jahho ühhe hea lusikatäie woi sisse ja anna jure; siis liguta sisse pole tassitäie koort ja panne muskatplomi, pippart ja keigewimaks sola peäle ja keda keik hästi läbbi, ja panne sedda waagna peäle praehk metworstiga.

15. Prunid nairid.

Selle tarwis wõtta pissokesed sukkronairid, jätta neid terweks agga leika otsad mollematte poolt árra. Keda neid wee sees nattoke ennam kui pool tümmaks, lasse neid siis kuiwaks árrajoosta, te woid panno peäl pruniks, ja panne need kuiwad nairid sisse. Sawad nattoke läbbiküpsend, siis ripputa nattoke awalt peent sukkurt wahhele, ja küpseta neid, kunni hopis pruniks sawad. Wõtta neid siis panno peält árra, agga jätta woid panno peäle,

panne neid ühhe kastrulli sisse, anna senna jure hea kulbitäie rammust jussi; agaa enne kui sa nairid kastrulli sisse panned, siis auduta weel paar förmetäit jahho woi sees kastrullis ärra. Nüüd panne näirid sisse ja keda neid nattokesse pipra ja solaga walmis. Nairid panne kesk waagna peäle ja karneri karbonadi ja nore sea-lihhaga.

16. Willitud nairid.

Wõtta selle tarwis head sured küttissenai-zid, pesse neid hästi puhtaks, ja küpseta neid panno peäl ahjus, kunni tümmaks sawad. Lei-ka siis peält, kane wisil, tükki ärra; wõtta il-lukeste seest wälja, ja õru sedda waagna peäl hästi peneks; lõ ni paljo munnakollast peäle, et 3 naiest ühhe munna peäle arwata, — agga kui õige sured siis aaga 2 ühhe munna kohta — panne lussikatäie woid ja ni paljo koort et taig-nas mitte wägga weddelaks ei sa, muskatplo-mi pippart ja sola, mao järrel, sisse, ja kui tahhad, ka nattokest sukkurt. Sedda keik li-guta sütte peäl, kunni paksuks saab, panne sed-da jälle naireste sisse, panna rasokesse woid peäle, ja siis teklikorokesse peäle, ja lasse neid ahjo sees õige pallawaks minna. Anna suggo solast nende jure.

17. Rohhilissed herned wähkidega.

Keda need nored herned puljongi sees hästi tümmaks ja liguta lussikatäie woi sisse ni paljo jahho kui sa nelja neppoga saad wõtta ja panne

sedda nattokesse muskatploomi, pipra ja solaga herneste sisse ja panne keigewimaks lussikatäit wähhiwoid ja 45 tükki puhtakstehtud wähki sisse, ja lasse sedda ni kaua keta, kui soost tummiks kül saab. Keigesuremad wähhid te nenda puhtaks, et allumisse kore sisse ja jallad külge jäwad, ja anna küpsetud lihhakogid wrikadelli taignast, ettew; 17 numri järrel, senna jure.

18. Rohhilissed herned lehheku-woiga.

Keda need herned wee sees, kus monned tük-kikessed sukkurt sisse panned, hopis tümmaks, lasse neid õige ussinaste tangosõäla peäl kuiwaks joos-ta; panne paar lussikatäit woid ühhe pallawa waagna sisse, panne need herned siis peäle ja li-guta neid se külma woiga waagna peäl ümber, kunni woi saab sullanud. Waagna ümber panne siis siiskesti.

19. Herned suitsetud angriakallaga.

Walmista need herned nenda kui õppetud; leika sedda suitsetud angriakalla parrajaks tükkiks, keda sedda külma weega kange tulle peäl monnikord läbbi, wõtta sedda wee sees tasasi wisi wälja, põra sedda sullatud woi sees, ripputa peneksriwitud prantsusiakorokest peäle ja küpseta sedda röste peäl pruniks. Need herned anna üllee ja anna se an-griakalla nende jure. Agga pea meles: kui sa mid-dagi röste peäl küpsetad, siis ripputa monnikord so-la sütte peäle, siis kaub se kõrwetand raswa hais.

20. Rohhilisſed herned lestekallaga.

Panne nattokeſt woid ühhe kastrulli ſisse, auduta ſellega nattokeſt jahho, panne need herned ſisse, lasse neid ſellega hästi higgistada ja anna siis ni paljo head puljongi peále kui tarwis, et küpseks woiwad keta Lestekallad pead, kui rootſkäri wiſil neid saad leotanud, hästi weega loputama, somukſed peált ärrawõtma, ja külma weega tullele pannema, kunni kuppale lähhäwad. Siis wõtta neid wälja, tomma nahka peált ärra ja wõtta lihha lude peált, agaa katſu et tükkid kauniks ſureks jäwad. Sullata siis, ſedda mõda, kui sul ſedda kalla on, woid ühhe maddala kastrulli ſees, ja higgitſe ſelle ſees nattokeſt peneksthakkitud peterſilli ja ſibbulaid, panne kallad ſisse ja kastrulli siis pallawa tuhha ſisse ſeisma, et kallad maggo wõtwad agaa ei küpſe. Siis tõsta need kallad hiljokeste waagna peále ja need herned panne peále.

21. Rohhilisſed herned waarſeritud wähkidega.

Herned keda nenda kui jubba õppetud. Kueſtkümneſt wähkiſt otſi 20 tükki ehk ka ennam, neiſt illuſamatteſt ja ſurematteſt wälja, tomma ſure ehk wähhininnakore ärra, ja te ſabba nenda puhtaks et wiimne ots temmaſſe jääb, ja wõtta musta ſole wälja. Neiſt koorteſt te wähhiwoid, ſeddamõda kui ettew: 18 numri ſees on õppetud; hakki need puhtakstehtud wähhiſawwad ühhe terawa noaga ni peneks kui agga andwad, ja te siis ſeſt wähhiwoiſt kolme munna ja kolme munnakolt-

ſega weddelat munnaroga; panne need hakkitud wähhid ſisse ja nattokeſt ſola, pippart, riiwleiba, ja muskatplomi, peále, ja liguta keik hästi ſeggaminne; panne ſeſt nende kõrwale pandud puhtakstehtud ſuurte wähkide ümber, et jälle endiſe nággo ja pakſuſt kätte ſawad, panne neid teine teiſe kõrwa panno peále ja küpſeta neid monne minnuti pallawa ahjo ſees. Herned panne waagna peále, ja wähkidega karneri ümberringi.

22. Pinnatid korega.

Pinnatid kuppata ülles, pigista neid hästi wälja ja hakki neid õige peneks; panne siis hea tükki woid kastrulliſe, ja need pinnatid jure, ja higgitſe neid, kunni woi klariks ſaab. Õru siis luſikatäie jahho, pole korteri rõõska kore ſees ja panne muskatiplomi ja ſola jure. Sedda keik panne nüüd pinnatide peále ja keda keik ühtlaſe. Kui ehk peaks weel liigpaks ollema, siis panne weel luſikatäie juſſi jure. Karbonadi, härjakeelt, ehk ſolalihha anna ſenna jure.

23. Klaſeritud pinnatid.

Kui ſaad pinnatid ülles kuppatanud, õige peneks hakkinud ja ſedda wet hästi ſeeſt wälja muljunud, siis auduta luſikatäie jahho werendi naela woi ſees ja panne need pinnatid ja monned õige õhhokesſed lahja ſeakinki wilokad jure, tõsta pool puljongi pool juſſi peále, lasse õige kangeks ſisſe keta, panne siis ſola ja muskatplomi peále ja lasſe hästi külmas jahtuda. Nüüd panne ühhe mitte wägga laia kastrulli ſisſe ümberringi õhhokeſſed

seakinki-wilokad, ja wõtta wrikadellitaigna wassikalihhast, mis ettew: 11 numri sees olled õppind teggema, ja panne sest sõrmepakse kihti kastrulli pohja peäle ja ümberringi kastrullisse, panne pinnetid selle peäle ja te nenda, kunni kastrull täis saab, agga keigewiimne kiht peab sest taignast ollema ja sest seapekkist õige õhhukesseks leigatud ja ümberringi pandud; sest taigen kõrweb muldo ärra. Sedda kũpseta nũũd tunni aega ühhe õige pallawa ahjo sees ja lõ sedda siis hoolsaste korraga ühhe waagna peäle ümber, et ühte jääb; wõtta keik sedda pekki ümbert ärra ja karneri sedda kedetud munnade, porganide ja selleriga illusaste, klaseri sedda siis ja anna laua peäle. Soosti tarwis wõtta kulbitäie õiget rammust puljongi ja jussi, ja panne nattokest jahho, pippart, ja muskatplomi sisse, ja keda sedda hästi lähbi. Kui sa omma roga olled klaserinud, siis lükka waagna silmapilguks ahjo, et klaas liggitommab.

24. Kolrabid keta.

Te kolrabid puhtaks, lopputa neig ärra, leika neid pole sõrme pakſuks wilokaks, ja wõtta need sũddame jured ja pissokesed tũmmad lehhed ka jure. Auduta siis nattokest jahho wähhä woi sees, panne kolrabid sisse ja walla härjalihha puljongi, mis õige lühhikesseks sisse saab keend, peäle, ja keda neid kane al, kunni õige tũmmaks sawad. Panne siis nattokest pippart, ja inglis-wirtsi jure ja anna se härjalihha puljongi seest senna kõrwa.

25. Kalid keta.

Wõtta koltsed kalid, nemmad on maagusamad, kui walged. Keda neid nisammoti kui kolrabidest on õppetud, agga leika need tũkkid pitkergusiks. Woid ka nende tarwis sedda suppi wõtta, kus sees solalihha keend, sest et kannid maggusad on, ja anna sedda solalihha siis jure.

26. Asparrid walge soostiga.

Selle tarwis wõtta keigepakſemad asparrid, te neid puhtaks ja lopputa neid hästi ärra, seu neid siis kimbukesiks ja panne neid kũlma wee ja nattokesse solaga tullele, ja keda neid tũmmaks, agga wata wahhest järrele et mitte liigtũmmaks ei sa. Seitsme naela asparride tarwis, liguta 2 lusikatäit jahho pole naela woiga klariks, lõ 3 munnakollast sisse, panne kulbitäie head puljongi ja kulbitäie sest asparri-weest jure, ja liguta keik tulle peäl hästi lähbi; pigista ühhe weikse siidroni sahwti sisse, ja walla sedda soosti asparride peäle, ehk anna sedda soostikausi sees ümber.

27. Pedilehte happo korega.

Wõtta keigenoremad pedilehhed, tomma warred seest wälja, ja leika neid noaga katki, agga ei mitte wägga peneks. Siis kuppata neid kewa wee sees hästi ũlles, pigista wet wälja, ja panne neid lahja puljongiga tullele, ja keda neid hopis tũmmaks ja lühhikesseks. Siis wauta lusikatäie woi sõge nattokest jah-

ho, ôru sedda klariks ja panne sedda petide peâle, ka korteri paksо happo koort, nattokeſt pippart, muskatplomi ja sola; keda sedda keik hâsti lâbbi ja anna laua peâle. Anna ka suggu solatud, olgo solalihha ehk seakinki senna jure.

28. Porganid kokidega kedetud ehk küpsetud lihhast.

Kui need porganid puhtad on, siis leika neid pitkergusiks polesôrme pitkaks tükkiks, kuppata neid hâsti ülles ja keda neid hea puljongi sees hâsti tümmaks ja lühhikeseks; siis wanta nattokeſt jahho lussikatâie woi sisse, ôru sedda klariks, panne nattokeſt pippart ja sola sisse ja keda keik ühtlase lâbbi. On sul tükki järrele jânud külma wassika-, lamba- ehk hârjapradi, siis leika sedda woaga ôige peneks; hakki rohket werendi naela neroraswa ôige peneks ja ôru sedda ja 4 munna se lihhaga hâsti lâbbi, ja panne sola, pippart, muskatplomi, pole korteri rôôska koort, ja ni paljo riiwleiba sisse, et ôhukesſed kogikesſed seſt woid tehha. Ripputa mollemil polel peent riiwleiba nende peâle, küpseta neid panno peâl illusaks ellepruniks, ja karneri need porganid nendega.

29. Tuwitud kartuhwlid.

Keda kartuhwlid, tomma korokeſt peâlt ârra, anna korteri rôôska koort, pole naela woid ja nattokeſt pippart, peâle, ja keda neid, kunni sooſt tummiks saab; anna neid siis waagna peâle ja karneri neid metworsti ehk siiskestega.

30. Kartuhwlid teiſt wiſi.

Keda kartuhwlid wee sees agga nenda et woid neid koriba, leika neid siis wilokaks ja panne lussikatâie puljongi, nattokeſt jussi, pippart ja sola peâle, ja keda neid paksuks, ja karneri neid küpsetud seakinki-wilokattega.

31. Willitud kartuhwlid.

Wôtta ni paljo keſkmiſt kartuhwlid kui ârwad laual tarwis ollewad; keda neid wee sees, agga mitte wägga tümmaks; kori neid siis ârra, ja wôtta terrawa noaga seest wâlja. Ülls ossa seſt wâljawoetud ôru ühhe liht kausi sees ni peneks kui agga andwad, ja aia wäggise turſlagi lâbbi. Senna peâle lô 6 munna, ja panne pole korteri rôôska koort, werendi naela sullatud woid, nattokeſt sola, pippart ja muskatplomi sisse. Sedda keik liguta hâsti seggaminne, ja panne ni paljo riiwleiba sisse, et ei olle ennam weddel, ja willi sedda telusſikaga kartuhwlide sisse, mâri neid woiga, ripputa peent riiwleiba peâle, ja kui sul on, ka nattokeſt riwitud juusto, ja küpseta neid pole tunni aega ahjo sees; agga mâri neid se aia sees monnikord woiga, et nemmad mustaks ei lähhä. Siis anna neid laua peâle, agga karneri neid küpsetud lihhawrikadellidega.

32. Kartuhwlid heringiga.

Kui kartuhwlid on kedetud ja ârrakoritud, hakki siis 2 ârraleotud heringit, kuſt sa keik

luub wälja pead wõtma, õige peneks, ja panne neid kartuhwlide hulka kastrulli sisse, anna korteri rõõska koort, 2 riwitud sibbulat ja pippart peäle, ja keda neid kauniks lühhikesseks; agga lähhäb sedda roga sul ennam tarwis, siis wõtta ka ennam heringid. Waagna karneri lambalihha-karbonadiga.

33. Kartuhwli-puddro.

Kui sa kartuhwlid agga nenda saad keetnud, et sa neid woid ärrakoridu, siis leika neid õhhukesseks wilokaks ja keda neid wee ja woi ja pari õige penekshakkitud sibbulattega ni tümmaks, et ep olle tükka ennam nähja ja ni paksuks, et lussikas sees seisab. Siis tõsta kastrulli tulle peält ärra, ja pea ühhe waagna soiaks, ja liguta se puddro sisse paar head lussikatäit külma woid, pippart ja sola. Saab woi ärrasullanud, panne siis puddro se soja waagna peäle ja anna seakinki ehk worsti jure. Kui sa sedda woid saad sissepannud, ärra panne puddro siis mitte ennam tullele, muud kui liguta sedda agga muido lähbi.

34. Asparrid wrikadookestega.

Selle tarwis wõtta keige pissematteşt asparristeşt, ja leika neid agga senna male ärra, kus tümmad on, te neid hästi puhtaks ja auduta nattokest jahto woi sees ühhes kastrullis, anna puljongi ja monned õhhukessed wilokad seakinki jure ja keda sedda ja panne siis asparrid sisse, ja keda neid, kunni tümmaks sawad, ja te neid

kahhe munnakoltsega tummiks ja pigista sahwti ühhest poleşt siddroniş sisse. Nende pissokeste wrikadoode tarwis, mis tullewad peäle panna, leika sedda tai lihha wassika reietükkist sõrme paksusiks wilokaks, kloppi neid lihhanuiaga agga ei mitte liig õhhukesşiks, pekki neid hästi peneksleigatud seapekkiga, sea neid ühhe kastrulli sisse, anna pool puljongi ja pool jussi peäle ja nenda et kattab, lasse neid poolt tundi tasşaşt wisi, agga pärraşt kangeste keta, kasta neid tihti nende enneşe soostiga, nemmad paistwad siis kui klaseritud; agga hoia et ei kõrwe ärra. Anna siis asparrid waagna peäle ja panne need wrikadookesşed nende ümber.

35. Rohhilisşed herned artsokkidega.

Keda need artsokkid wee ja solaga; wõtta siis need razud nende seest wälja, ja te neid hästi puhtaks, ja täida neid walmiskedetud rohhiliste hernestega täis, ja katta neid leigatud härjakele tükkikestega kinni ja karneri ka waagna nendega.

36. Nored moornairid.

Saad sa neid nairid puhtaks teind ja hästi pesnud, siis panne neid puljongiga tullele, ja keda neid parrajaks tümmaks. Auduta siis nattokest jahho ühhe lussikatäie woi sees, panne sedda näireste peäle, katsu sola ja pippart, ja anna neid soia solalihhaga laua peäle.

37. Walmid wäljapõetud kruupoad.

Kuppata neid weega üllest, walla siis seda wet pealt ärra, ja panne paar kulbitäit puljongi peale, ja keda neid sellega kunni jo lõwad mosima; liguta siis lusikatäie woid ja õige peneks hakkitud petersillilehte sisse, katsu pippart ja sola, karneri neid lihhaworstiga ja anna siis laua peale.

38. Pedid.

Keda monningad illusad punnased pedid pea tümmaks, te neid puhtaks, leika neid pole sõrme paksuks wilokaks, panne neid paia sisse, walla korteri ädikast ja korteri wet peale ja lasse neid 24 tundi seista. Walla siis poolt sest ädikast pealt ärra, wõtta pedid wälja, hakki neid hästi peneks, ja panne neid teise pole ädikaga ja pari kulbitäie raswase rammose puljongiga tullele ja keda neid hästi lühhikesseks; õru siis paar sõrmeotsatäit jahho klariks, ja panne sedda pole korteri happo kore, nattokesse pipra ja solaga petide sekka, ja lasse neid sellega agga lähbiketa: anna neid siis waagna peale ja karneri neid seakinki wilokattega.

39. Willitud walged kapstad.

Keda monningad head ümmarguised sured kapstapead puljongi sees, agga mitte hopis tümmaks — ehk kui sul ep olle puljongi, keda neid siis wee sees, nattokesse solaga — lasse neid külmaks jahtuda, te neid õneks, nenda et

3 ehk 4 wäljaspiddist lehhekorda agga järrele jättad, agga hoia et katki ei lähhä. Siis leika 2 naela ossa küpsetud wasikapraest õige peneks, panne 3 protäit riiwleiba, 3 korterit rõõska koort, sure lusikatäie sullatud woid, 5 munna, pippart, sola ja muskatplomi jure, ja liguta sedda keik hästi seggaminne. Sest kapstast, mis sa seest wäljawõtsid, wõtta nüüd wähhema ossa, hakki sedda õige peneks ja õru sedda omma lihhawillingiga hästi seagaminne; agga willing peab kunnis paks ollema, ja täida need õned kapstapead sellega jälle täis, märi neid munnaga, ripputa riiwleiba nende peale, panne neid teine teise kõrwa ühhe panno peale; agga esmalt panne panno peale monne pupilbakesse ristati, et kapstapead ei sa panno liggi, kust alt pea mustaks sawad, ja nende peale panne siis need kapstapead, panne panno pallawa ahjo sisse, märi kapstad tihti woiga ja lasse neid kolmwerendi tundi nenda küpseda. Anna siis woi-tummi jure, mis ettew: 12 numris õppetud teggema, ja karneri siiskestega.

40. Ahjus küpsetud pruunkapstad.

Keda pruunkapstad hopis walmis, nenda kui jubba õppetud ja panne neid ühhe plek ehk wask waagna sisse, agga nenda et keskelt kõrgem, ja panne küpsetud kartuhwlid ja siiskid ikka wahhele. Te siis kolmest ngelast siirlihhast wrikadellitaigna, nenda kui on õppetud, leika üks pabber waagna järrel, märi woid senna peale, panne wrikadelli taignast sõrmepakso korra selle peale, märi waagna ära munnawalgega

ärra ja panne pabberi woitud külg, kapsaste peäle ja wötta pabber siis ärra, ja kui pabber ei tahha ennast kohhe lahti anda, siis pea agga pallawa labbida ta ülle, märi taignast peält munnaga, ripputa riwitud leiba ja juusto peäle ja lasse sedda ahjus pruniks miñna.

41. Waarseritud kartuhwlid.

Keda ni paljo keskmist kartuhwlid kui arwad ennesel tarwis ollewad, tomma kore mahha ja riwi ühhe terrawa riwi peäl ni paljo ümberringi neist mahha et pähklasuriks järrele jäwad. Sest, mis sa mahhariwinud, wötta nüüd 4 peotäit, ja panne werendi naela woi sisse, mis saad wahhuks ärra örunud, öru sedda sellega ni peneks, kui agga annab, ja panne 6 munnakollast, üks riwitud suur sibbul, muskati, pippart ja sola sisse, ja kui sa keik hästi saad läbbi ligutanud, siis katsu pallawa wee sees ühhe klimbikesse, kas hea, ja kui ei olle, siis panne weel munnakollast jure. Siis panne sest taignast nende ärraörutud pissokeste kartuhwlide ümber, et nemmad pirni-ehk pombrewisiks sawad; ripputa riiwleiba nende peäle, ja küpseta neid pallawa raswa ehk woi sees, ellepruniks, panne neid waagna peäle püsti ja anna woitummi, soostikausi sees, jure.

42. Tuwitud sened.

Wötta kuppatud walged perselap-sened, leika neid rihmawisi, agga mitte wägga peneks, ja küpseta neid puljongiraswaga kastrullis, kunni

hopis kuiwaks löwad. Keda siis monned peneksleigatud sibbulad woi sees tümmaks, panne need sened sisse, ja kui sawad tulle peäl hästi pallawaks läinud, siis panne pippart, sola ja hea lussikatäie happo koort jure, ja keda keik hästi läbbi ja anna hästi sojalt laua peäle. Anna solalihha, karbonadi ehk teist nisuggust jure.

43. Willitud artsokkid.

Te artsokkid illusaste puhtaks, keda neid, agga mitte liigtümmaks, te waarsi kanna-rinnalihhast, wähhisabbadest, sampijongidest ja woist, kolmest munnast, piprast, solast ja muskatplomist ja touka sedda keik möösri sees hästi sitkeks. Siis willi artsokkid sellega, kui sa nende seestpiddised lehhed saad wäljawötnud, ja panne ka wäljaspiddiste lehtede wähhel ni paljo sest taignast, kui lähhäb. Siis panne neid ühhe süggawa waagnasse körwoti, panne monne kulbitäie kanget puljongi, nattokest woid, puhtakstehtud wähhisabbasid ja wähhiwoid, peäle, katta üks teine wagen nende peäle, ja keda neid sütte peäl hopis tümmaks ja lühhikesseks.

44. Ploomkapsta-krenadi tehha

Selle tarwis wötta pissokessed kowwad ümmargused kapsta pead, kori neid neist pissokessist lehteist puhtaks ja keda neid suggosolatud lihhapuljongi sees, agga ommeti nenda, et nemmad ei laggune. Te siis wrikassee kannust, ehk lambalihhast, ehk tuidest, ehk sest, mis sul agga on, ja tuwi sedda lühhikesseks, wähkide, lehma-

nissabe ehk sampijongidega, ja panne riiwkeiba, wähhiwoid, muskatplomi, kanget puljongi ehk ka jussi, mis weel parrem on, sisse, ja lasse sedda siis külmaks jahtuda. Siis te wrikadellitaigna wassikalihhast, nenda kui ettew: 11 numri alt luggeda. Wõtta siis üks worm, ehk kui sul sedda ep olle, üks kastrull ja märi sedda woiga hästi wälja, ja panne seapekki wilokaid ümberringi, ja nenda et op olle kastrullist ühtegi nähha. Selle peäle panne sõrmepakso korra sest wassikalihha-wrikadellitaignast, wauta sedda ümberringi hästi liggi, ja panne ahjo, et õiete liggi tommab. Panne siis need kedetud ploomkapstapead, õiede peäle, senna sisse seisma, et warred keik on üllespidi, ja panne neid hästi tiht teine teise liggi; märi, kus õnes, selle taignaga kinni, ja panne sest ka sõrmepakso korra peäle, ja te silledaks; siis märi sedda munnaga, panne wrikassee ilma soostita senna peäle, agga panne monne pissokesse tükkikesse woid wahhele, agga ei mitte paljo; märi keik se taignaga kinni, ja nenda et ühtegi läbbi ei peäse, märi siis munnaga, ripputa riiwleiba peäle ja katta sedda õhhukeste härjalihha wilokattega hästi kinni; panne üks paksuste woiga möritud pabber, peäle, ja küpseta sedda ahjo sees poolteist tunni aega; siis on walmis. Kui ahjust saad wäljawõtnud, lõ sedda siis ühhe aukolisse plekki peäle ümber, mis se waagna peäle passib, kus peäle sa sedda roga tahhad panna, ja lasse keik ligrasw se läbbi ärrajoosta, agga wõtta pabberi, ja pekki ja härja lihha esmalt ärra, ja panne sedda roga plekkiga ühtlase so waagna peäle ja sada sedda sojalt sisse Wrikassee soosti te siddronisahwtiga nattoke happuks; soienda sedda ja anna soostikausi sees jure.

45. Ploomkapstad teist wisi.

Te kapstad hästi puhtaks, keda neid lihhapuljongi sees tümmaks, panne lussikatäie woid, kus nattokest jahho sisse wautad, pippart, sola ja muskatplomi, sisse, tõsta kapstad ühhe aukolisse lussikaga, ühhe waagna peäle, wata kas soost ep olle wahhest liig weddel, ja te soosti kolme munnakoltsega tummiks, panne soosti kapsaste peäle, ja karneri waagna lihhawrikadellide ehk küpsetud siiskestega. Woid ka soosti sisse wähhiwoid wõtta ja wrikadellide wahhel ka poolärrakoritud wähka panna.

46. Küpsetud ploomkapstad.

Lasuta head kowwad ploomkapsta pead ühhest ärra ja keda neid paljo wee sees, monne lodi sukkro, nattokesse sola ja muskatplomiga, tümmaks, agga nenda, et nemmad ei laggune; panne neid puhta rättiko peäle siis wälja, et wessi ärratommab ja te siis, ettew: 23 numri järrel, munnaklari, kasta igga kapstatükkikesse warraga se klari sisse ja küpsetud neid illusaks pruniks, ja panne neid siis ühhe halli pabberi peäle, et woi senna sisse tommab ja anna neid, kedetud wassikalihha-wrikadellidega, mis nattokesse woiga pead märima ja mis peäle riwitud junsto pead ripputama, sojalt laua peäle.

47. Küpsetud ploomkapstad teist wisi.

Te ploomkapstapead terwelt puhtaks, ja keda neid lihha-puljongi sees tümmaks, agga

hoia, et nemmad ühhest ärra ei lähhä, kui neid ligutad. Panne neid siis sõãla peãle, et kuiwaks sawad ja wauta neid kowwaste ühhe süggawa waagna sisse. Siis öru monne peotäie jahho rõsa pimaga klariks, keda sedda sütte peãl paksuks puddruks, öru hea lussikatäie woid sisse ja anna, kui saab nattoke jahtunud, 3 munna ja monne peotäie sakſama juusto, senna jure; liguta keik hästi läbbi, ja tomba sedda waagna ülle, kus kapstad sees, agga panne esmalt nattokesse woid kapsaste wahhele; ripputa nüüd juusto peãle ja küpseta neid ahjus illusaks pruniks. Anna soia seakinki ehk ka siiskessi jure.

48. Ahjus küpsetud kartuhwli-roog.

Kui so ärrakedetud kartuhwlid sawad jahtunud, siis riwi neid riwi peãl peneks; leika saia pisikesseks wärhwliks, rõsta sedda woi sees pruniks, segga sedda ja 4 munna, suggo sullatud woid ja 3 penekshakkitud heringit, kust keik luud saad wäljawõtnud, nende kartuhwlittega hästi läbbi. On hästi kohhe, siis segga weel monne peotäie wärhwliks leigatud kedetud seakinki senna sisse. Te siis sest taignast ümmarguseb kuhlid, ni sured, kui tahhad, wauta neid nattoke mahha kogi wisi, panne neid ühhe woiga ärramäritud panno peãle teine teise kõrwa, ja küpseta neid ahjo sees usinaste mollemilt polelt illusaks pruniks. Siis sea neid ühhe waagna peãle, panne neid soia seisma, ja te panno sees lussikatäie woid pruniks, te hea korra wilokaks leigatud sibbulad selle sees tümmaks ja walla sedda õige pallawalt nende kartuhwlikogikeste peãle.

49. Rullettid walgest kapstast.

Keda kännad walge kapsta lehhed wee sees pool tümmaks, ja leika need jämmedamad warred peãlt ärra. Panne siis monned lehhed teine teise peãle, märi wassika- ehk härjalihha waarsi sisse, panne üks kapstaleht peãle, ja rulli neid worsti wisi hästi kokko. Te nisugusi ni paljo kui sul tarwis on; panne monned seakinki ja pekki wilokad ühhe kastrulli sisse, ja penekshakkitud sibbulad, petersilli jured, nattokest riiwsaia ja woid, pippart, sola ja muskatplomi, nende jure, ja keda need rullettid selle sees tümmaks; sea neid siis ühhe waagna peãle, wõtta raswa soosti peãlt ärra, keda sedda kermeste weel kattoke lühhemaks, ja anna sedda rullettide peãle. Kui sa neid kedad, siis panne raswast lihha puljongi peãle.

50. Waarseritud wirsingikapstad praeworstiwillingiga.

Kuest ehk kahhekast wirsingikapsta-peast wõtta need wäljaspiddised lehhed, kuppata neid wee sees ülles, jahhuta neid külma wee sees ärra, ja lasse sõãla läbbi keik sedda wet arrajoosta. Panne neid siis ühhe salwetti peãle ja lauta lehhed laiale. Wõtta nüüd kue met- ehk praeworsti seest willingit wälja, ja touka sedda mõõsris, kahhe wee sees ärraleotud, agga jälle hästi wäljapigistud prantsaia, nelja munna,

nattokesse sola ja muskatiga, õige sitkeks. Sest nenda toukatud willingist mâri siis igga lehhe wahhele; panne lehhed jälle illusaste kokko ja seu pead tuggewa nidiga kinni. Panne neid siis ühhe kastrulli sisse, anna paar terweb sibbulad, monned serwite wilokaks leigatud petersilli jured, senna jure, ja keda sedda puljongiga, nenda et pead sellega on kaetud, tümmaks. Siis liguta lussikatâie woid, kus nattokest jahho sisse saad wautanud, senna jure, ka nattokest rôôska koort, muskati ja sola; katsu maggu, ja anna illusaste waagna peâle.

Neljas jaggo.

Worstid.

1. Lihha- ehk metworst.

Wôtta 10 naela tai hârjalihha ja 10 naela lahja sealihha. kapi sedda soonte peâlt ârra ja touka sedda ühhe pu kiloga ni kaua tuggewaste, kunni illusaks ellepunnaseks saab; siis hakki sedda hakrauaga hâsti lâbbi ja panne 12 naela peneksleigatud wârsket seapekki, naela sola, poolt loti salpetrit, 2 loti jämmedaks toukatud pippart ja loti wirtsnääglikessi jure, walla wet peâle, ja sôtku sedda leiwataigna wisi kätega, kunni käed hopis puhtaks lähwad; kata sedda siis kinni, ja lasse sedda päwa ja ôô ühhegi willo kohhal seista, enne kui sa sedda soolte sisse toppid. Soled, mis sa worsti tarwis tahhad prukida, ei pea sinna pallawa wee sees mitte wägga kangeste audutama, et muido lôhki kärrisewad, ja ei anna ka ennast klariks tehha. Klariks teed neid, kui neid ümberpôrad, ja laua peâl, pu pilbaga ni kaua iggapiddi kapid, kui raignas, mis sisse panned, selgeste läbbi saab paistma.

2. Seaworst, mis külmalt süakse.

Wôtta sea kopso ja südda ja keik wahhelihha tükkid, mis kinkidest järrele jäwad, kui sigga katkileigatakse, ja keda sedda hâsti tümmaks ja hakki sedda sojalt peneks; agga makso riwi riiwrana peâl torelt senna jure, ja panne ka monne naela ei mitte wägga peneks wârhwliks leigatud pekki, 6 peneks hakkitud sibbulat, 2 kulbitâit paksuks kedetud kaeratango, pippart, ingwâri ja sola mao järrel, sisse. Sedda segga teine teisega hâsti ârra, agga ârra toppi sedda mitte wägga kowwaste soolte sisse, ja seu neid kinni. Siis panne neid külma wee sees, tullele, ja lasse tunni aega tassast wisi keta; wôtta neid siis wâlja, ja panne neid kahhe laua wahhele, ja weike pres peâle. Agga enne kui sa neid wee sisse panned, pista nôâlaga monest kohhast igga worsti sisse, ja ârra unnusta sedda ial teggemata kui sa worsti kedad, olgo worst mis tahhes.

3. Suitsetud knakworst.

Wõtta 4 naela tai härjalihha ja 4 naela raswast sealihha, 2 naela wärsket pekki, ja naela lahja ilmakeetmatta kinki, leika sedda, pissokesiks wärhwliks, ja hakki neid ühhe terrawa nogga weel üllе. Selle peäle panne nääglikesi, jämmedast toukatud pippart, peneksleigatud siddroni kori ja pole tobi jodawat prantswina, ja sõtku sedda keik hästi läbbi ja willi sedda soolte sisse, mis ep olle wägga kitsad, seu otsad kinni, panne neid külma weega tullele ja keda neid kolmwerendi tundi. Siis wõtta neid wälja, kuiwata neid hästi kuiwaks ja panne neid päwaks ja õõks korsnasse suitso. Need worstid süakse külmalt.

4. Presworst.

Wõtta 3 naela lahja sealihha, 2 naela härjalihha seestpiddisest reietükkist, 2 naela lahja kinki, 2 naela wärsket pekki ja 2 naela neroraswa, ja leika sedda pissokesiks wärhwliks; panne sola, walget jämmedast toukatud pippart, kahhe siddroni koort, mis peneks leigatud, 8 peneksloukatud nääglikest ja peotäit peneksshakkitud sarlottid sisse, ja hakki sedda keik hästi läbbi. Need sarlottid keda kastrulli sees, lussikatäie woiga, tümmaks. Siis touka sedda taignast mõõsri sees hästi sitkeks, ja panne sedda toukades, nattoke awalt, pole korteri kanget punnast jodawat wina hulka. Siis täida soled se taignaga ja seu otsad kinni ja keda neid solatud wee sees kolmwenrendi tundi, et küpseks sawad.

Panne neid siis ühhe laua peäle ja katta teist lauda nende peäle ja panne paar keskmist kiwwi pressiks peäle.

5. Maksaworst.

Riwi maksa riiwraua peäl ja aia sedda turslagi läbbi et soned mahhajäwad, ja panne poolt topi raswast rõõska koort, 2 naela õige peneks hakkitud neroraswa, kust winnud hästi pead wälja wõtma — woib ka pool neroraswa ja pool wärsket pekki wõtta — 10 munna, nattokest sukkurt, pippart, sola, muskatplomi, ingliswirtsi, meirani, monne peotäie riiwleiba, pole naela korrintid, werendi naela rossinad, kust semet wälja wõttad ja 4 peneksleigatud sibbulat, sisse, liguta keik hästi seggaminne, ja katsu ning keda ühhe sole otsakesse sees nattoke sest taignast, kas kowwa ja solane kül, ja täida soled siis sellega, agga mitte hopis täis, et riiwleib saab järrele paisuda; seu alt ja üllewelt kinni, pista nõälaga monnikord igga worsti sisse, panne neid kewa solatud wee sisse ja lasse neid kolmwerendi tundi aududa agga mitte keta, ja siis wõtta neid wälja ja hoia neid kuiwalt. Tahhad sa neid prukida, siis küpseta neid werendi tunni aega rõste peäl ja anna neid soialt laua peäle.

6. Maksaworstid seawerrega.

Riwi kahhe sea maksad riiwraua peäl ärra ja aia neid turslagi läbbi. Siis leika poolteist naela wärsket pekki õige pissokesiks wärhwliks

ja ka 6 suurt sibbulat; panne sedda ühhe kastrulli sisse, ja küpseta sedda tulle peal, kunni sibbulad hopis tummad, ja segga sedda se maksaga ja anna sola, walget pippart, muskati, meirani ja nattoke ennam kui korteri seawerd jure; liguta keik hästi seggaminne, willi sedda soolte sisse, seu otsad kinni ja lasse agga nattoke lähbitommata. Kui neid worstid tahhad prukida, küpseta neid siis woiga panno peal, kunni lähbi ja lähbi sojaks sawad ja anna neid sojalt laua peale.

7. Weel üks maksaworst külmalt sũa.

Pea ühhe sea maksa monne minnuti kewa wee sees, riwi sedda siis riiwraua peal ja aia sedda turslagi lähbi. Ühhe aastase sea raswase kaelatükki ja ülleültse keik mis, tedda katkilikkades, sul järrele jääb ja ka kammara, keda ni tummaks et pea hakkab laggunema. Sedda lihha hakki peneks agga kammara ja raswa leika jämmedaks tükkiks wärhwli wisi. Siis keda 6 suurt peneks leigatud sibbulat se raswase sealihha puljongiga, kus sees se lihha on kedetud, hopis tummaks, paune neid se hakkitud lihhaga se riwitud maksa jure, panne pippart, sola, nattokest nääglikessi, muskatplomi, nattokest meirani ja monne kulbitäie sest raswasest sealihhapuljongist, senna jure; liguta keik hästi seggaminne ja willi ei mitte wägga pened soled sellega, ja ei mitte wägga kangeste; seu otsad kinni, panne neid külma weega tullele, ja lasse neid tunni aega tassase tulle peal tommata, agga ei mitte keta; paune neid siis külma weesse

ja ripputa neid tuulsel kohhal ülles. Neid süakse külmalt ädikaga.

8. Risiworst.

Kuppata poolteist naela illusat jämmedat risi wee sees ärra, wõtta sedda wälja ja panne külma wee sisse, ja siis keda sedda poolteist tobi rõsa pimaga ja pole naela peneks leigatud seaplomidega tummaks. Siis anna werendi naela korrintid, werendi naela ülles kuppatud rossinad, nattokest muskatplomi, sola ja pole naela peneks wärhwlis leigatud seaplomi, sisse, liguta sedda keik hästi seggaminne, ja anna weel 6 munnakollast, pole korteri rõõska kort ja nattokest sukkurt jure, willi sedda taignast klariks tehtud soolte sisse ja lasse neid pole tunni aega pool pima ja pool wee sees tullel tommata. Tahhad sa need worstid prukida, küpseta neid siis rõste peal kermeste pruniks.

9. Tangoworst.

Keda tobi ossa jämmedaid oddratango wee ehk sealihha-puljongi sees pole naela pennekleigatud seaplomidega hopis paksuks ja tummaks; lasse sedda siis külmaks jahtuda, leika weel poolteist naela seaplomi wärhwli wisi, ja panne sedda tangode jure, ja poolteist naela wärsket seawerd, nattokest meirani, pippart ingliswirtsi ja pole naela penekshakkitud neeraswa, liguta sedda keik hästi seggaminne, ja willi sedda puhta soolte sisse, seu otsad kinni agga mitte wägga nappiste, paune neid külma weega tullele, lasse

neid pole tunni aega tassast wisi ja siis nattokest aega kangeminne tommata. Kúpseta neid siis róste peál pruniks ja anna neid sojalt laua peále.

10. Kákkid tehha.

Wótta tobi seawerd, korteri paksuks kedetud oddratango, pole tobi rööska pima, poolteist naela wárhwli wisi leigatud seaplomi, lussikatáie peneks órutud meirani, nattokesse timiani, 6 suurt peneksleigatud sibbulat, pippart, sola, ingliswirtsi ja ni paljo hásti árra sólutud rukki perreleiwa jahho, et sest paks taignas saab, kust kátte sees suurt pitkergused pallid teed, ja keda neid kewa solatud wee sees kúpseks; leika neid siis wilokaks, kúpseta neid nattokesse woi sees ja anna neid sojalt laua peále.

Monned praeworstid prukosti-sómaks ka road rohhoaia rohtudest karnerida.

11. Pudáng rojaal.

Leika 2 naela torest kinki, úks suur kanna rind, kahhe metspú rinnad ja naele head pekki, peneks, ja touka keik móósri sees óige peneks ja sitkeks; lö siis 2 munna ja 4 munnakollast senna sisse ja panne pippart, sola, muskatplomi ja pole korteri jodawat mallagawina jure, ja liguta keik hásti seggaminne, ja willi sedda siis úhhe pakso hárja sole sisse kergeste, seu otsad kinni ja te sedda úhhe prááse sees kolme werendi tunninga kúpseks. Anna

sedda worsti keigesugguste kapsaste jure, ehk ka úksipeinis, agga siis sardellisoostiga.

12. Praeworstid praepórsastest.

Leika úhhest praepórsast, mis hásti puhtaks olled teinud, keik lihha kontide peált árra; — kontidest woid jálle jussi ehk kulissi keta — panne naela peneks leigatud pekki, sola, muskati, pippart, timiani ja siddronikoort jure, ja touka sedda keik móósris; siis panne korteri jodawat mallagawina peále, liguta keik hásti seggaminne ja willi sedda praeworsti soolte sisse. Neid kúpsetakse panno peál woiga.

13. Worstid annemaksast.

Kapi annemaksad noaga wálja, segga monne peotáie peent riiwleiba, mis sa pole korteri rósa raswase kore sees árraleotad, sola, muskati ja nattokest meirani nende annemaksadega, anna ka werendi naela sullatud wáhhiwoid ja peálmisse tassitáie punnast jodawat wina jure, ja liguta sedda hásti lábbi. Siis hakki monned sarlottid peneks, ja auduta neid wáhhiwoi sees túmmaks, ja liguta neid ka maksade jure ja ka 4 munnakollast, ja willi sedda taignast praeworsti soolte sisse; seu neid korteri pitkusiks; keda neid puljongi sees, wótta neid wálja, jahhuta neid kúlma wee sees, kuiwata neid árra, ja kúpseta neid wáhhiwoi sees mollemilt polelt illusaks pruniks. Maal, kus ep olle mitte iggakord soled sada agga sul páljo neid tarwis on, kui sa hulga anned sisse solamisse tarwis olled

tapnud, woib sa ka se worsti willingit anne kaelanahha sisse panna.

14. Worstikesséd wassika pea-aiust.

Pesse kahhe sure ja kolme pissokesse wassika pea seest aiud hästi puhtaks ja wõtta narmad wälja, ja kuppata neid soolwee sees nattoke üllés; siis leika neid ühhe lauakesse peál peneks, leota neid se tümmaga kahhe prantsaia seest rósa kore sees, pigista neid siis wälja, touka neid mõõsris pole naela woi, pipra, sola ja muskatiga, et hästi wahhuseks saab; panne siis 8 munnakollast ja nattokest koort jure, ja willi raignast soolte sisse ja seu worstid sõrmepitkusiks, keda neid siis pool pima pool wee sees küpseks, agga piim ja wessi peab enne jo kema, enne kui worstid sissepanned. Agga ei pea nemmad ennam kui paar kord üllés kuppama, ja siis panne neid kohhe külma wee sisse, et jahtuwad. Tahhad sa neid prukida, siis küpseta neid lusikatäie wähhiwoi sees mollemilt polelt ellepruniks.

15. Wähhiworstid.

Keda 90 tükki keskmist wähka wee sees, wõtta neid koorte seest wälja, touka kored katki ja te neist, pole naela woiga, illusat wähhiwoid, nenda kui õppetud. Need ärrakoritud wähhid hakki kolmwerendi naela wassika südame pima, mis saad üllés kuppatanud ja narmastest hästi puhtaks teinud, peneks; panne sedda tümma kahhe prantsaia seest, kui sedda

pima sees esmalt saad leotannd ja wäljapigistannd, kahhe ossaga sest wähhiwoist, kahhe munna ja kahhe munnakoltse, pipra, sola, muskatplomi; monne riwitud sarlotti ja nattokesse korega senna jure, liguta keik hästi seggaminne, ja willi sedda willingit õhhokeste seasoolte sisse, seu neid sõrmepitkaks, keda worstid pima ja wee sees ärra, ja küpseta neid se wähhiwoi sees, mis sul weel järrel, illusaks pruniks. Nendega karneri hernid, ploomkapstad ja muud seddasugust.

16. Jänneseworstid.

Wõtta ühhe jännese seest keik soned illusaste wälja ja leika lihha peneks, — kondid hoia kulisse tarwis — ja wõtta waenaela järrel nisammo paljo tulepekki, kui sul sedda jänneselihha on, ja leika sedda ka peneks, ja touka mollemad mõõsris ni sitkeks kui agga annab; anna pippart, sola, muskatplomi, nattokest pima sees leotud saia, ja liggi korteri ossa pakso happo koort, senna jure, liguta sedda keik hästi seggaminne, willi sedda waarsi õhhokeste seasoolte sisse, seu worstid siis korteri pitkusiks, agga kaks ossa olgo agga täidetud. Küpseta neid siis ka kui wähhiworstid ja anna neid sojalt laua peále.

17. Pissokesséd praeworstid woitaigna sees.

Wõtta praeworsti willingit, ehk kui sul sedda ei olle, wõtta siis 2 naela soonte pealt ärrakapitud wassikalihha, naela tulepekki, naela

noort seakinki, sola, pippari ja siddronikoort ja te seest willingi, mis sa peneks hakkid ja sitkeks toukad; anna siis klasi punnast jodawat wina peale, ja segga keik hästi läbbi, ja willi sedda wäljakapitud seasoolte sisse, seu neid hea sörme pitkaks, ja panne neid ühhe pabberi kastikesse sees, kus sees nattoke woid, röste peal, et kangeks sawad. Siis leika rihmad woitaignast, tomma nende worstikeste pealt, kui sawad ärrajahtunnd, nahka ärra, mässi neid se woitaigna sisse, märi neid munnaga, küpseta neid ahjus, ja anna neid sojalt laua peale.

18. Worstid lambalihhast.

Leika poolteist naela lambaraswa öige peneks, wötta siis kolmest prantsatast tümma wälja ja leota sedda ühhe korteri kore sees; panne sedda siis se lambaraswaga kastrullisse ja 6 suurt peneks leiatud sibbulat, mis werendi naela woi sees tümmaks on sedetud, senna jure. Sedda keik panne sütte peale ja lasse sedda läbbi ja läbbi pallawaks miina, et se rasw ennast sola sisse tommab. Siis panne weel pole korteri raswast röösta koort, peale topi lambawerd, sola, muskatplomi, pippart ja nattokest meirani jure; sedda liguta hästi seggaminne ja willi sedda hästi puhtakstehtud lambasoolte sisse. Pole tunni enne kui worstid tulleb üllesanda, keda neid pallawa wee sees, kuiwata neid ärra ja küpseta neid panno peal ühhe nattokesse woi sees, pruniks.

19. Worstikessed metspüüdest.

Tomma wiest metspüüst nahka mahha ja kapi lihha noaga soonte pealt ärra; leika naela wärskest pekki peneks ja touka sedda se lihhaga möösris hästi sitkeks; panne pippart, sola, muskatplomi, siddronikoort ja nattoke ennam kui ühhe prantsatast tümma mis kore sees leotud, senna jure, liguta 3 munnakollast ja pole korteri punnast jodawat wina senna sisse. Se waarsiga willi pisukessed praeworsti soled, ja kui tulleb neid worstid prukida, siis küpseta neid panno peal nattokesse woi sees pruniks.

20. Worstikessed löhhekallast.

Leota poolteist naela suitsetud löhhekalla pima sees wälja, ja leika sedda pisukesseks wärhwliks. Leika kolme prantsatast tümma öhhukesseks wilokaks, ja leota neid pole tobi rösta kore sees; siis liguta sedda saia, tulle peal, pole naela wähhiwoi sees, kunni hopis peneks ja paksuks saab. Siis anna sedda löhhekalla jure, te sedda nattokesse korega weddelaks, ja panne 3 munnakollast, nattokest pippart, sola ja muskatplomi sisse, ja willi sedda praeworsti soolte sisse. Kui neid laua peale tulleb anda, siis küpseta neid woi sees mollemilt polelt pruniks.

Bibliotheca universitatis Dorpatensis

Wies jaggo.

Tuwitud asjad ja kallertid.

1. Härjalihha, kallerti sees.

Pekki sure tükki härjalihha mis keigepakse-maſt prae kohhaſt tulleb leikada, sõrme paksuse pekkiga, mis wirtsi sees saab weretanud ja leo-ta sedda kolm päwa ädika sees. Keda sedda siis se ädika ja ni paljo weega, et lihhatük on kaetud, ja panne loorbärilehte, 6 sibbulat, sola ja toukamatta pippart sisse, ja sago lihha, ke-tes, tümmaks ja pruniks. Siis keda poolt naela hirwesarwe tobi weega poleks ärra; kori lihha-soosti peält keik sedda raswa ärra, kurna sedda kedetud kirwesarwe sõâla läbbi, ja panne sedda se soosti sekka ja keda sedda hästi läbbi: Keigewimaks panne prunikspõlletud sukkurt sis-se, kurna keik weel üks kord sõâla läbbi ja kal-la sedda soosti lihha peale. Agga enne kui sa sedda kallerti läbbi kurnad, pead sa weel 3 mun-nawalget munna korega ühhes tükkis, sisse pan-nema, ja siis olgo so sõâl keigepenem jõhwisõâl ehk ka üks wlanelli kottike, mis ehk weel par-rem tahhab olla.

2. Härjalihha punnase jodawa wina sees.

Panne wieteistkümne naelase härjalihha praetükki, agga mis monni pääw eune jo lah-

hitud, ühhe ni sure katla sisse, et just sisse mahhub ja panne 4 sibbulat, peotäie sarlottid, monned petersillid ja porganid, nattokest sola ja 12 pipraiwwa, lihha tükki alla, agga peale, kinki- ja pekkiwilokaid, üks loorbärileht, korteri punnast jodawat wina ja 2 korterit happo koort, panne tekli katla peale, mis hästi passib ja märi tekli ühhe munnataignaga katlasse kinni, lasse taignast nattoke kuiwaks tommata ja pan-ne katla siis tullele, ja kui jubba saab kema hakkand, siis tõsta sedda ühhe õige pallawa pätsahjo sisse, ja lasse 7 ehk 8 tundi seäl seiska. Nattoke enne, kui lihha lana peale tulleb anda, wõtta sedda katla seest wälja, risu keik sedda raswa soosti peält ärra, wõtta pekki tükkid wälja panne nattokest sampijongiädikast sis-se, ja kui sul on, ühhe tuimunna sure tükki klaasi; keda keik hästi läbbi, ja anna soosti ühhe jõh-wisõâla läbbi soostikausi sisse.

3. Pekkitud moorpraad.

Wõtta 10 ehk 12 naela tai härjalihha reiest, kloppi sedda pu haamriga hästi; leika siis pole naela kowwa pekki pole sõrme pitkus-siks ja kaunis paksuks träämliks, wereta neid toukatud ingwäri sees, mis seggatud on ühhe katki õrutud loorbärilehhe, pipra ning penikesse solaga, pista ühhe kitsa terrawa otsaga noaga augud lihha sisse ja panne ühhe sarlottitükki-kesse ja pekkitükki senna sisse ja te keige omma lihhatükkiga ülleültse nenda, leika 6 ehk 7 sib-bulat wilokaks ja ka 2 petersillijuurt, 1 selleri ja 2 porganit ja panne sedda se lihhaga ühhe

sündsawa potti sisse, ripputa nattokest sola peäle ja panne 10 pipraiwwa, paar nääglikest, ühhe pole siddroni koort jure ja kasta sedda pole korteri ädikaga ja lasse sedda teise päwani nenda seista. Siis panne sedda ühhe parraja paia sisse, panne peotäit riwitud perre-leiba peäle, ja ni paljo wet, et lihha parrajaste on kaetud ja keda sedda tassase tulle peäl nelja tunni sees küpseks, wõtta siis keik raswa peält ärra, anna poolt korteri wanna prantswina peäle ja panne ka monne wiloka sissetehtud sakšamapähklaist jure; keda sedda agga korra läbbi, ja panne sedda lihha siis waagua peäle, agga soosti, soostikauši sisse.

4. Hea neropraad.

Panne kümnenaelast neropradi ühhe parra ja riista sisse, ja panne 4 katkileigatud sibbulat, peotäie sarlottid, üks petersilli, üks selleri, üks porgan, 12 walget pipraiwwa, 4 nääglikest, nattokest muskatplomi, ja paar loorbärilehte jure, ja walla ni paljo pima peäle, et lihha sellega saab kaetud; ja nenda peab läbbi õõd, ja kui jubba willo, siis õõd ja päwa seisma Siis te lusikatäie puljongi ehk neroraswa ühhe paia sees keewpallawaks, panne lihhatükki sisse, ja küpseta sedda iggalt polelt illusaks pruniks. Walla siis sedda pima juurtega peäle, ja panne nattokest sola sisse, katta sedda kinni ja lasse sedda 3 tundi pitkaminne keta ja hästi morida. Werendi tunni aeg, enne, kui tulleb üllesanda, wõtta sedda lihha wälja, lükka keik peält ärra, märi nattokest klaasi peäle, ja lasse

sedda ahjus nattoke kowwaks tommata. Soosti peält kori keik raswa ärra, pigista ühhe siddroni sahwti sisse, ja karneri siddroniwilokattega. Sa woid ka kapprid ehk sampijongiädikast siddronitte assemel soosti sisse panna.

5. Härjalihha sardellidega.

Kui wodrad tullewad, ja sul paljo puljongi ja jussi tarwis, siis on wägga hea, kui sa emmeti ühhe ossa härjalihhast terweks jättad; sest sedda wisi woid sa sedda wägga hästi, päwal enne ehk ka pärast, lana peäle anda. Ära pissokesse peotäie jahho pole naela woiga klariks; lö 3 munnakollast sisse, panne nattokest penekshakkitud sarlottid ja 3 sardellit, mis ka õige peneks pead hakkima, — sarlottide assemel woid ka 3 sibbulat riwida — ja paar kulbitäit puljongi jure, ja liguta sedda tullel ühheks paksuks woiks; lasse külmaks jahtuda, ja märi sedda hea pole sõrme paksuks ümberringi se härjalihha peäle, panne sedda ühhe wanna waagna ehk kastrullitekle sisse, panne nattokest raswast puljongi sisse, ja lasse sedda pallawa ahjo sees ellepruniks sada. Soosti tarwis hakki 4 sardellit peneks, te nattokest jahho woi sees pruniks, panne need sardellid sisse ja kulbitäie jussi ehk kanget puljongi ja ühhe siddroni sahwti; keda keik hästi läbbi, ja panne sedda siis soostikauši sisse.

6. Härjalihha määreikaga ülletommatud.

Ka selle tarwis woid sa tükki lihha puljongi seest prukida. Riwi üks hea määreika juur

ühhe peenikesse riiwrauа peäl ärra, ja leika sedda siis weel noaga, et õige peneks saab, ja panne siis lusſikatäie woid ja lusſikatäie wähhiwoid kastrullisse, ja auduta selle sees pissokesse peotäie jahho, 2 riwitud sibbulat, 2 munna ja 2 munnakollast, ja liguta sedda keik tulle peäl, kunni hakkab paksuks sama; siis panna sedda määreikast sisse, ja lasse hopis paksuks miñna. Kui saab jahtunud, siis märi seſt sõrme pakso korra ülleültse lihha peäle, ripputa riiwleiba peäle, kasta sedda wähhiwoiga ja lükka sedda pallawa ahjo sisse, et illusaks pruniks saab.

7. Kedetud härjalihha saksama juusto ja risiga.

Weel üks wiis puljongilihha prukida. Wõtta, kui woid, 8 ehk 10 naelase määreika lihhatükki ja pesse 3 wenrendi naela risi puhtaks. Kui wessi saab ärrajooksnud, siis panne risi ühhe kastrulli sisse pole naela õige penekshakkitud seakinkiga, panne paar nääglikest ja muskati jure, ja anna nattoke awalt ni palio kanget ja õige raswast puljongi peäle, kui arwad tarwis ollewad, ja ka lusſikatäie woid sisse, ja keda sedda õige paksuks, ja siis liguta 4 munnakollast weel sisse. Seſt panne sõrme pakso korra lihhatükki peäle, ripputa siis werendi naela saksama juusto peäle, kasta sedda monne lusſikatäie wähhiwoiga, ja lasse sedda pallawa ahjo sees illusaks pruniks miñna. Soosti tarwis te lusſikatäie iahho ühhe hea lusſikatäie woi sees pruniks anna monne lusſikatäie kanget

jussi, 2 lusſikatäit pissokest kapprit, 3 hakkitut sibbulat, 2 telusſikatäit soija, ja ühhe siddroni sahwti ehk sampijongi-ädikast, sisse, keda sedda keik hästi läbbi ja anna soostikausi sisse.

8. Härja reietük siiskestega tärkitud.

Wõtta härja reietükki, mis 12 naela suur, ja hopis ilma kondita, ja leika keik kowwad nahhawinnud peält ärra, et paljas tai lihha järrele jääb ja pesse sedda hästi puhtaks. Wõtta siis 6 ehk 7 siiskest, mis ep olle wägga jämmedad, ja leika neid poleks, wõtta, iggalt polelt, willingit nattoke ärra, nenda et soled andwad kinniwänata; siis pista noaga augud lihhasse ja pista siiskesſed sisse, ja põra lihhatükki ümber ja seu sedda ühhe tuggewa puhta nõriga, ristati õige kangeste, et lihha iggalt polelt ümmarguseks wäljapaisub. Siis pekki need paised illusaste pekkiga, kui linnud ja panne sedda ühhe potti sisse ja sola peäle, ka 12 pipraiwwa, 4 nääglikest, paar loorbärilehte, ühhe wilokaks leigatud siddroni ja 4 sibbulat jure; walla pole tobi jodawat prantswina peäle, ja lasse üllе õõd seista. Hommiko warra leika pekki ja kinkwilokaid, katta nendega ühhe parraja paia pohja, panne lusſikatäie puljongi ehk woid sisse ja lihhatükki keige omma soostiga peäle, mis tal pottis olli, ja anna weel pole tobi wet jure ja panne tedda, kunni keeb, kange tulle peäle, aga siis lasse weikesse tulle peäl 4 tundi pikkaminne keta; nenda et sooſt mitte hopis ärra ei kee. Kui sa lihha laua peäle an-

nad, siis wõtta nõri ümbert ärra, jo soosti pealt kori keik raswa ärra.

9. Härjapraad ehk rospühw.

Panne härja külletükki, kus keik temma jänneseтük külles, ühhe praewarrasse tuggewaste kinni, ripputa peneb sarlotti wilokad, nattokest murrolauko ja sola peäle, katta sedda ümberringi pekkiwilokattega ja mässi keik tuggewaste ühhe pakso pabberi sisse, mis kangeste woiga on märitud, ja küpseta sedda 4 tundi, ühtepuhko sedda kastes. Siis wõtta pekki ümbert ärra ja panne pradi waagna peäle ja karneri sedda kebetud kartuhwlidega, ja anna sedda ärratilgutud jussi, soosti kausi sisse ja senna jure, ja ka walmistehtud inglisinnapit.

10. Murre- ehk härja jänneseтükki-praad.

Selle prae tarwis wõtta üks suur härja jänneseтük, leika keik raswa küllest ärra, wäna otsad kokko ja kerpi sedda wäljaspoolt ärra, noaga tollisüggawaste senna sisse leigates, tomba ühhe jämmeda pekkiwarraga pekki, kinki ja sardelli träämlikessi senna sisse; panne pekkiwilokad ühhe pissokesse paia sisse, ja se jänneseтük peäle, ja selle peäle walla kulbitäie puljongi ja pole korteri jodawat prantswina, ja lasse sedda pitkaminne küpseks anduda. Wõtta siis keik raswa puhtaste pealt ärra, ja keda soosti kolme peneksbakkitud sibbula ja pitsklasitäie jodawa winaga, kus sa weel tükkik st klaasi sisse woid panna, lühhikeseks, ja walla sedda peäle.

11. Rõstepraad härjalihhast.

Raiu üks küllekonditük, mis 8 ehk 9 naela wagib, karbonadi wisi katki, kloppi sedda, agga ei mitte wägga õhhokeseks, ripputa mollematte pole sola peäle, ja küpseta sedda pallawa rõste peäl koltseks. Siis sea sedda ühhe kastrulli sisse, panne pole naela puljongiraswa, 3 sibbulat, 1 petersilli juur, 1 suur porgan, nattokest pippart, ingliswirtsi, sola, paar lussikatäit wiinädikast ja tobi puljongi peäle, ja lasse sedda pitkaminne tümmaks anduda. Siis panne sedda wisi pärrast waagna peäle, kori keik raswa soosti peält ärra, kurna soosti jõhwisõäla läbbi, keda sedda pari lussikatäie pissokeste kappride ja tükkikesse klaasiga lühhikeseks ja anna sedda se rõstepradi peäle.

12. Inglisklops härjalihhast.

Leika 4 naela tai lihha härja prae- ehk ka sabbatükkist sõrmepaksusiks wilokaks, aaga nenda et lihha poigiti on leigatud, ja kloppi neid pu haamriga kergeste, agga hoia et ühheст ärra ei lähhä. Panne neid siis ühhe laua peäle ja ripputa mollematte pole nattokest sola ja pippart peäle. Te nüüd lussikatäie woid panno peäl pruniks, leika 6 suurt sibbulat õhhokesiks wilokats, ja panne neid sisse et tümmaks sawad, ja siis panne need lihhawilokad, õige liggi teine teise kõrwa, panno peäle ja nenda tullele ja wauta neid ühhe pu lussikaga paar minnutid hästi, ja kui lihha jo walgeks saand, siis põra sedda kermeste ümber ja lasse sedda agga silmapilk aurata, ja anna sedda siis waagna peäle, ja soost ja sibbulat walla peäle; agga sedda tulleb kohhe süa, sest muido jääb kowwaks.

13. Kedetud klops härjalihhast.

Leika 4 ehk 5 naela härja tai lihha wilokaks ja keda sedda pole naela peneks leigatud neroraswa ja kue wilokaks leigatud sibbulaga hästi läbbi. Wõtta siis ûks pissokenne padda, ripputa nattokest neroraswa sisse, panne kord lihha, siis sibbulad, nattokest pippart, ingliswirtsi, ja 1 loorbärileht peäle, ja nenda te kunni keik lihha sees; agga peäle panne peotäit riwitud perreleiba, ja walla ni paljo wet, et lihha hästi saab kaetud, ja keda sedda tekli al, kunni õige tûmmaks ja tummiks saab. Panne sedda siis waagna peäle ja karneri kedetud ärrakoritud kartuhwlidega.

14. Rullklops härjalihhast.

Wiest näelast tai härjalihhast leika keigetûmmemat, wilokaks, kloppi neid õige õhhukessiks wälja, agga nenda, et katki ei lähhä; siis ôra hea peotäie riiwleiba, peotäie hakkitud neroraswa, 3 riwitud sibbulat, 3 õige peneks hakkitud sardellit, pippart, ingliswirtsi, ja muskatplomi, hästi seggaminne ja kasta sedda lussikatäie sampijongiädikaga. Sest panne igga tükki peäle, nattokesse ja rulli lihha kokko ja pista õhhukesse pupilbakessega kinni, ja panne siis need rullikessed teine teise kõrwa ühhe maddala kastrulli sisse; te nattokest jahhu pruniks, ja panne sedda peäle; ka 3 wilokaks leigatud sibbulat ja 2 petersilli juurt, ja walla ni paljo puljongi peäle, et keik hästi saab kaetud ja keda sedda pissokesse tulle peäl pitkaminne, kunni hopis tûmmaks ja soost tummiks saab. Siis wõtta sedda raswa leik peält ärra, ja panne, mis

aeg jast annab, olgo peneksmurtud kehma niisad ehk paar peotäit karikileigatud sampijongid, peäle, ja sada laua peäle.

15. Waarseritud rullklops härjalihhast.

Sedda te nisammoti kui rullklopsi teggid, agga panne omma kloppitud lihhawilokatte peäle lihha wrikadelli-waarsi.

16. Kapitud klops härjalihhast.

Wõtta 4 naela ühhest neropraest ja kloppi sedda kirwesilmaga iggalt polelt kangeste ja leika sedda siis wilokaiks, mis sa noaga soonte pealt ärrakapid. Leika siis 4 ehk 5 sibbulat peneks, ja hakki neid weel hästi läbbi, ja panne neid pole naela woiga kastrullisse ja lasse neid nattoke keta. Siis panne sedda lihha sisse, ka pippart ja sola, liguta keik hästi seggaminne ja panne sedda tullele, ja liguta sedda hästi, kunni agga walgeks saab. Klops, olgo missuggune tahhes, tulleb etteanda kohhe kui walmis, sest muido saab kowwaks.

17. Härjalihhaklops teist wisi.

Kloppi 4 naela tai härjalihha, mis wilokaks on leigatud, õige kangeste, ja nenda, et pea ühhest ärra lähhäb; siis hakki ühhe terrawa noaga weel ûlle ja leika sedda pissokessiks lappikessiks; keda 4 ehk 5 penekshakkitud sibbulat lussikatäie woi sees, panne sedda lihha sisse, ka pippart ja sola, liguta, tulle peäl, lussikaga keik hästi seggaminne, ja panne, kui

pea hoopis walgeks saab, lussikatäie happo koort sekka.

18. Tuwitud härjakeled.

Leika hea sure härjakele pole sõrme paksusiks wilokaks ja leika 3 sibbulat katki, ja sea keik ühhe kastrulli sisse ja keda sedda puljongiga, et tümmaks saab. Siis te lussikatäie jahho pole naela woi ja kahhe telussikatäie sukkroga pruniks, anna sedda se kelelihha peäle ja keda sedda se puljongiga mis ehk weel järrele jänud, õige lühhikesseks. Siis panne 3 peneksbakkitud sibbulat, 2 lussikatäit kapprit, pole korteri punnast jodawat wina, pippart, sola ja kahhe neppo wahhel nääglikessi, jure, keda keik hästi lähbi, ja anna sedda nende härjakele wilokatte peäle, mis wissi pärrast waagna peäle olled pannud. Woid ka õllimarjo jure panna.

19. Planket härjalihhast.

Leika 5 naela tai härjalihha, seestpiddisest reietükkist, wilokaks, mis sõrme paksused, agga nenda et keik nahhad ja soned mahha sawad, kloppi wilokad kõginoa seljaga kangeste ärra, ripputa sola ja nattokest pippart peäle, ja lasse pole tunni aega seista. Te siis nattokest puljongi pallawaks, pista need lihhawilokad sisse, ja küpseta neid röste peäl illusaks pruniks. Siis panne neid ühhe kastrulli sisse, anna korteri jodawat wina, peälmisse tassikatäie ädikast, 3 korterit puljongi, pippart, muskatplomi, peotäie peneksbakkitud sariottid, nattokest petersilli juurt, 6 hakkitud sardellit ja werendi naela woid jure, ja keda keik, kunni tümmaks ja lühhikesseks kül saab; keigewimaks anna kahhe sidroni sahwti, sõäla lähbi, senna sisse.

20. Pühwstiik.

Härja jännessetükki leika sõrmepaksusiks wilokaks, lö lihhahaamriga korra kangeste peäle, panne wilokad, pallawa röste peäl, teine teise körwas, selge sütte-tulle peäle, kui pippart ja sola nende peäle saad ripputanud, ja küpseta neid kunni mollemilt polelt agga walgeks sanud. Panne neid siis ühhe süggawa waagna sisse ja woitükkikessi wahhele, ja kui sawad ärrasulland, siis anna lihha kohhe laua peäle, ja küpseta jälle röstetäie; sest kui agga nattoke seisab, kohhe siis saab hoopis kowwaks.

21. Üks moorpraad norest härjalihhast.

Kui sa nore härja reietükki seest üddikonti wälja saad leikanud, siis kloppi sedda kirwesilmaga nattoke maddalaks; tomba suitsetud pekki ja arwaste ka pissokessed murrolauko-tükkid lähbi. Touka siis werendi naela nahhawinnudest mahhatommatud neroraswa mõõsrikiloga kangeste, ja panne sedda, ingliswirtsi, pipra ja solaga seggatud, lihhatükki keskele ja õmble sedda tuggewa nidiga kinni, agga nenda et tük kaunis wisakas peält nähja. Siis lasse sedda kolm päwa õlleädika sees liggeneda ja pekki sedda, kui tulleb prukida, mitte wägga peneks leigatud pekkiga, úmberringi õige kirjuks. Panne

sedda siis selleſamma ädikaga tullele, agga anna nattoke wet jure, ja panne sellega ka monned sibbulad ja peterſilli jured sisse ja lasse sedda paia sees pitkaminne morida. Soosti sisse liguta pisſokesse lusſikatäie happo koort ja nattokeſt soija, ja lasse sedda ni kaua keta, et koor ennam ei olle nähha.

22. Härjakeled risi ja saksama juustoga.

Leota ühhe sure, ehk 2 pisſokeſt härjakeelt, mis solatud ja suitsetud, sedda mõda kui tarwis, monne tunni wee sees, ja keda neid siis tümmaks. Pesse siis naela head risi, kuppata sedda wee sees ülles, tomba sedda siis külma wee läbbi, ja keda sedda tobi kange puljongi sees, kunni paksuks ja parrajaks saab. Siis liguta hea lusſikatäie woid ja werendi naela riwitud saksama juusto senna sisse, panne sedda waagna peäle ja sedda wilokaks leigatud härjakeelt, se risi peäle, illusaste ümberringi. Klaseri waagna siis klasiga.

23. Hakkitud klopplihha.

Nelja naela puhtaks kapitud härjalihha tarwis, wõtta pole naela hakkitud neroraswa, hakki mollemad ühtlasse õige hästi ärra ja segga sedda monne peotäie pene riiwleiwa ja werendi naela sullatud woiga ja panne sola, pippart ja muskatplomi sisse. Seſt te üks tuggew palz te werendi naela woid ühhe parraja paia sees pruniks, ja küpseta sedda palli selle sees iggalt polelt hästi pruuniks. Siis panne monned tar-

kileigatud sibbulad, ja kui tahhad, üks loorbäri leht, ja nattokeſt puljongi, jure, ja lasse sedda 3 tundi pitkaminne morida. Agga tõsta palli monnikord ülles, et ei kõrwe ärra, ja anna ka monnikord nattokeſt puljongi sisse. Siis panne sedda waagna peäle; anna kulbitäie happo koort paiasse, keda sedda hästi läbbi ja anna keigewimaks tassitäie sisſetehtud sampijongid jure, ja kui keik saab hästi läbbikeend, siis anna soosti soostikausi sisse ja klopplihha jure.

24. Rullsült härjalihhast.

Wõtta härjakülle keigeõhhema tükki ja klopi sedda kilo ehk kirwe silmaga hoois õhhokesseks. Siis kapi 3 naela tai härjalihha õige peneks, ja touka sedda pole naela kapitud suitsetud pekkipa, ja leika kolmwerendi naela suitsetud seapekki pitkergusiks wärhwliks, lauta sedda kloppitud lihha wälja, panne sedda toukatud willingit senna peäle, ripputa ülleültse peäle: pippart, sola, nattokeſt pekkshakkitud sarlottid, kowwakskedetud ja peneksleigatud munnad, peneksleigatud tumme punnased porganid, ja ädika sees sisſetehtud rohhilisſed oad. Selle peäle wauta paigoti pisſokesſed woitükkikesſed, rulli sedda lihha keige sellega illusaste kokko, siis mässi sedda ühhe laia linnase nartso sisse, seu sedda paelaga hästi kinni, ja keda sedda puljongi sees, ja keigeparrem on puljong kus sees sa kinki olled keetnud; nattokesse sibbulatte ja toukamatta wirtsiga õige tümmaks. Siis lasse sedda selle sees ärrajahtuda, wõtta sedda siis wälja ja panne ühhteks õõks pressi alla. Sed-

da leigatakse siis wilokaks ja antakse ädikaga ümber.

25. Härjalihha sült.

Wõtta ühhe nore härja õhhokest küllelutükki, leika need küllekondid wälja ja kloppi sedda lihha õige kangeste, kunni hopis lommaks saab; panne korra pärrast pekkiwilokaid senna peäle ja siis lahja kinki wilokaid, hakkitud kowwakskedetud munne, peneksleigatud petersüllilehte, pippart, ingliswirtsi ja nattokest siddroni. Rulli sedda nüüd hästi kokko, ja seu paelaga üllealtse kinni ja ühhe rättiko sisse ja panne sedda ühhe parraja kastrullisse, ning keda sedda monne wassikajallaga, kunni hopis tümmaks saab. Wõtta sedda siis wälja, wõtta paela ja rättiko ümbert ärra ja panne sedda ühhe kerge pressi alla läbbi õõd seisma. Siis te soolwet, mässi sülti ühhe puhta rättiko sisse, ja panne sedda se soolwee sisse, ja leika sest, kui tarwis, nattoke mahha, ja anna sinnapi, õlli ja ädikaga.

26. Härjalihha teist wisi walmistada.

Ühhe raswase härja rinnatükki seest murra kondid wälja, ni paljo kui jal woid, leota sedda monne tunni wee sees, panne sedda ühhe parraja riista sisse ja pool jodawat wina ja pool ädikast senna peäle ja nenda, et se sellega hästi on kaetud, ja lasse sedda 3 päwa nenda seista, agga põra sedda iggapääw ümber. Siis wõtta sedda wälja, kuiwata sedda hästi ärra, õru muskatplomi, nattokest nääglikest, pippart ja

sola iggalt polet sisse, rulli sedda kokko, seu paelaga ümbert kinni, panne sedda jämmeda leiwaga ühtlase ühhe parraja potti sisse, kliisterta tekli ühhe kowwa taignaga kinni, ja panne sedda ahjo. Kui ahhi saab jahtunud, wõtta siis potti jälle wälja, anna aega, et hopis külmaks jahtub, ja anna sinnapi ehk ka soost-remuladiga laua peäle.

27. Härjalihha kahhe päwa ja kahhe õga solata ja suitseda, et kohhe sünnib prukida.

Kloppi nelja- ehk kueteistkümne naelase praetükki, mis ilma kondita, kirwesilmaga hästi läbbi ja leota ni paljo salpetrit wee sees, kui sul sola olleks tarwis olnud, lihhatükki solata. Panne nüüd lihha ühhe pütti sisse, kus just passib, panne sedda salpetriwet peäle, ja anna 12 tunni aega liggaweda, agga põra lihha tihti ühhest polest teise. Siis wõtta lihha wälja, õru sedda iggapiddi kangeste penikesse solaga ja panne sedda poolteist päwaks ja õõks kange suitso sisse. Agga ei pea se lihha ennast mitte kaua heaks, waid sa pead sedda pea ärraprukima.

28. Audutud solalihha.

Wõtta reietükki solalihha solast wälja ja leota sedda hästi wee sees, et suremast solast taggasi jääb, ja pekki sedda siis pissokesse sõrme pakso pekkitükkikestega, mis pipra ja ingliswirtsi sees olleb weretanud, ümberringi ärra, se

on, lükka ühhe nisammo pakso pupilpukessega augud lihha sisse ja wauta sedda pekki nende sisse. Te siis ühhe paia sees, mis ep olle liig suur, neroraswa õige pallawaks, panne sedda lihha senna sisse ja küpseta sedda iggalt polelt pruniks, ja anna siis nattokest toukamatta wirtsi, 5 suurt katkileigatud sibbulat, jured, 2 loorbärilehte, pasilikum, tragong, korteri ädikast, ja ni paljo wet peäle, et se lihha sellega agga kaetud on. Padda ei pea wägga lai olkema, et ei tulle wägga paljo wet lihha peäle panna; ja kinnikaetud lasse sedda nüüd pikkaminne aududa. Kui lihha tümma on, siis wõtta sedda wälja, wõtta keik raswa soosti peält ärra, anna klasi punnast jodawat wina sisse, keda sedda hästi läbbi, ja anna sedda turslagi läbbi soostikausi sisse, ja lihha peäle panne sidroniwilokaid ja petersillilehte. Se on üks hea roog maal, kus mitte iggakord wärsket härjalihha ei olle.

29. Weel üks klopplihha härjalihhast.

Leika monne naela härjalihha, seestpiddisest reiatükkist, wilokaks, kloppi sedda ühhe nürri haknoaga murredaks ja leota sedda nattoke aega wee sees. Siis higgitse lussikatäie woid kastrullis, panne wilokad sisse ja auduta neid nattoke aega; anna korteri jodawat prantswina, 6 penekshakkitud sardellit, wilokaks leigatud sidronid, kust semet wäljalükkanud, monned penekshakkitud sarlottid, nattokest sibbulat, pippart, sola ja muskatplomi, peäle. Sedda keik lasse 2 tundi sütte peäl morida, agga wata wahhest järrele, et ei körwe, ja anna nattoke awalt ka jodawat wina ja woid jure. Kui sedda waagna peäle saad annud, siis pigista nattoke sidroniſahwti peäle.

30. Härjalihha õige punnaseks keta.

Sola härja rinnatükki solago sisse, agga panne neljast ossa salpetrit sekka, ja jätta sedda 4 päwa se soolwe sisse, katta sedda siis ümberringi härjalihha wilokattega, et õige sahwtiseks jääb, mässi sedda siis ühhe puhta nartso sisse, ja panne sedda kastrullisse, walla puddeli jodawat wina peäle ja anna porganid, sibbulad, pippart, wirtsi, monned loorbärilehhed ja korteri prants põllendwina sisse; panne alla ja peäle sürtetuld ja lasse sedda pitkaminne küpseks sada. Siis wõtta lihha wälja, ripputa riiwleiba peäle, tilguta woid peäle, ja te sedda ahjus, ehk ka ühhe tulliſe labdibaga, pruniks. Anna senna jure rohhoaia rohhoroga, ehk ka paljast sinnapit.

31. Audutud härja-sabbatük.

Panne pekkiwilokaid ühhe pastrulli pohja, ja se härja lihha tük peäle, ja katta sedda jälle pekkiwilokattega, anna petersillid, porganid, sibbulad kus nääglikessi sisse olled pistnud 2 loorbärilehte, timiani ja pasilikum sisse, ja lasse sedda tekli al monne tunni aududa. Röste siis nattoke jahho woi sees, anna nattoke sest wälja audutud puljongist peäle, ja keda sedda se lihhaga ülles. Kui lihha keeb siis, kort 13

ſuurt ſibbulat, panne neid ſullatud woi ſisse, anna ſukkurt, ſola, pippart ja ûks klaas wet jure, lasse neid ühhe kastrulli sees, tekli al, ühhe pallawa ahjo sees aududa, kunni ennast winaks klaseriwad. Sellega karneri lihhatükki ja anna soosti, turslagi lábbi, soostikauſi ſisse.

32. Ûks reietük.

Wõtta kondib, ni kui agga woib, seest wälja, ja seu lihhatákki ühhe nõriga, et wisakaks saab; ripputa hea kord pippart, sola ja ingliswirtsi peále, seu sedda ühhe linnase rättiko sisse ja lasse sedda rammose puljongi sees kûpseks aududa. Kui sedda tulleb üllesanda, wõtta siis rättiko ja nõri ümbert ärra, klaseri sedda tulliſe labbidaga, ehk ahjus tekti al ja karneri sedda waagna peál, kuida isse tahhad. Soosti lasse lábbi ja anna jure.

33. Härja lihha praad soostiga.

Wõtta ühhe praetükki peält keik nahhawinnud ärra ja pekki sedda leigatud pekkiga õige tiht ja peneste ärra, ja olgo pek nenda leigatud kui lindude tarwis, ja panne lihha monneks päwaks ädika sisse liggunema, kus sa mondasugguſt wirtsi, ja hea korra leigatud sibbulaid sisse olled pannud ja kûpseka sedda siis wardas ärra, agga ripputa peent sola peále ja kasta sedda tihti ja kui praad pea tulleb üllesanda, siis kasta sedda weel monni kord ja ripputa nattokeſt jahho, mis solaga seggatud, peále, agga siis ärra kasta mitte ennam. Wõtta siis seda

woib praepanno seest, panne penekshakkitud sibbulad, sardellid, nattokeſt sukkurt ja wiinädikaſt, sisse, keda sedda sûtte peál, lasse sedda jõhwisõála lábbi, panne nûûd weel kapprid ja siddroniwilokad sisse ja anna soosti prae jure.

34. Härjalihha inglisma wisi.

Keda härja rinnatükki nenda kui sedda ikka kedetakse ja hoia sedda puljongi kui sul ehk wahheſt tarwis. Siis hakki lehma nisſad, sampijongid, sardellid, kapprid, rohhilisſed peterſillid, monned sártollid ja monne wiloka woi sees kûpſetud ja mõõsris toukatud ja jälle lahhi ligutud kinki. Sedda keik mori woi sees ja anna monne sõrmetäie jahho, wirtsi, sola, muskatplomi, ja ni paljo puljongi peále, kui sul soosti tarwis on, ja liguta sedda keik pakſuks ja lasse sedda hästi lábbikera. Lihhatükki panne nûûd waagna peále, mári seſt pakſuſt soostiſt ülleültse peále, ja selle peále rippnta riiwleiba ja kûpſeta sedda ahjus, kunni hea kolleri saab. Mis soostiſt weel järrel, sedda te nattoke weddelamaks, panne siddroniſahwti sisse, ja anna sedda lihha jure.

35. Härjalihha juurte ning lehmanisſadega.

Leika ſured peterſilli jured serwite wilokaks, keda neid kange lihhapuljongi sees penekshakkitud sibbulattega tûmmaks; auduta nattokeſt jahho woi sees, ja panne rohhiliſt peterſilli sisse, monne peotäie penekshakkitud lehmanisſadega

Keik sedda keda hästi ja tummiks ja panne pippart, sola ja keigewimaks tassitäie sampijongiädikast sisse. Sest soostist anna nattokest lihha peäle, agga teist senna jure.

36. Härjalihha uritsasoostiga.

Kui lihha keigesugguste juurte ja wirtsidega saab keend, siis te nattokest woid ehk raswa pruniks, panne monned peneksleigatud sibbulad sisse, ja kui nemmad tümmaks saand, siis anna nattokest jahho ja ni paljo sest puljongist peäle, kui sul soosti tarwis on, ja panne senna jure pisokessiks wärhwliks leigatud urised, wirtsi ja wiinädikast, ja anna sedda lihha jure, mis tulleb leigata.

37. Härjalihha happooblika-soostiga.

Sedda lihha keda tümmaks sibbulatte, juurte ning wirtsiga. Kui on kemas, siis auduta monne peotäie happooblikaid, pigista wet wälja ja leika neid ni peneks kui agga andwad, panne nattokest koort, woid ja pippart jure, keda sedda lühhikesseks, mulju sedda söäla läbbi, te öige pallawaks ja anna sedda siis kauni raswase härjalihha jure, soostiks.

38. Nored kannad petersilliga.

Leika need kannad keskelt katki ja panne neid ühhe kastrulli sisse; wötta peotäie nori petersillilehte, auduta neid kewa wee sees nattoke ärra, leika neid ja panne neid kohhe jure.

Tükki koltse woi sisse wanta paar noortsatäit nisojahho ja panne sedda ja 3 riiwraua peäl riwitud sibbulat, ja kui sul on, ka pole korteri härjalihhapuljongi, sisse, ja pippart ja sola mao järrel, ja keda sedda tekli al, et ram ei kau.

39. Kannad ploomkapsastega.

Jätta kannad terweks ja piili neid illusaste ülles, siis walla 3 korterit härjalihha suppi, 2 serwite leigatud petersilli juurt, 4 sibbulat, mis mitte wägga pisokessed, peotäie riiwleiba, hea tükki woid, nattokest pippart, muskatplomi ja sola, sisse. Sedda keik keda katte al kunni kannad tümmad. Enne sedda, te kapstapead öige puhtaks ja wötta need pisokessed wahhelehhed keik ärra, ja keda neid wee ja pima sees öige tümmaks, ja lasse neid söäla peäl öige kuiwaks joosta. Kui roga tulleb üllesanda, wötta siis need kannad wälja ja keda kapsast selle tummi soostiga läbbi, panne kannad kesk waagnasse ja kapsast ümberringi, walla nattoke sest soostist peäle, agga teist anna soostikausiga laua peäle.

40. Kannad sibbulattega.

Jätta kannad terweks, piili neid üllés, ja keda neid siis ni paljo weega et on kaetud, tümmaks. Siis wötta nattoke nende soostist ja allumisse tassitäie ümmargusiks leigatud sibbulad ja keda neid peotäie riiwleiwa, nattokesse riwitud saksama juusto, pipra ja woiga tüm-

maks. Kui tahhad, siis panne ka nattokest koort sisse.

41. Kannad wähkide ja asparridega.

Leika kannad lõhki ja panne neid ühhe kastrulli sisse kus sees sa lussikatäie woid nattokesse jahhoga olled audutand; panne 3 riwitud sibbulat, 1 petersillijuur, korteri rammust härjalihha puljongi, pippart, muskatplomi ja sola jure, ja keda kannad sellega, pole tunni sees, küpseks. Asparridest wõtta agga tümmemad otsad, mis sa ei mitte wägga pitkaks mahhalei-kad, ja panne neid sisse, kui kannad kewad. Siis wõtta 60 tükki keskemist wähka, te neid hopis puhtaks; touka sest punnasest koresi woiga nattokest; ja lasse sedda sütte peäl tommata. Kui roga pea tulleb üllesanda, siis lasse sedda wähhiwoid, söäla läbbi, peäle, agga need wähhid lasse agga pallawaks sada. Waagna karneri küpsetud pissokeste kartuhwlittega, agga mis krõmpsiad peawad ollema ja ei sa enne küpsetud kui silmapilk enne kui üllesannad. Ka on wägga hea, kui sa nattokest riwitud saksama juusto ja ühhe wilokaks leigatud siddroni jure annad.

42. Wähhikannad.

Keda 60 wähki, te neid puhtaks, ja touka kored wähhiwoiks. Siis keda poolt naela wassika süddame pima, ja kori sedda narmastest hästi ärra; naela, ei mitte wägga lahja wassika pradi, leika õige peneks, need wähhi-

sawwad leika ka katki ja 4 sibbulat hakki peneks. Sedda keik hakki nüüd ühheskous weel ni peneks, kui agga woid, ja touka sedda mõõsris hästi läbbi, et kui ühheks taignaks saab. Se waarsi sisse liguta nüüd werendi naela wähhiwoid ja lasse sedda tulle peäl nattoke aududa; siis panne üks prantssai, mis pima sees on liggund, 4 munnarebba, sola, pippart ja muskati, jure. Selle taignaga willi 6 kanna ja küpseta neid wardas, ja te sampijongi soosti, wähhiwoi, nattokesse jahho, pipra, muskati ja kulbitäie puljongiga ja anna sedda kannade jure. On sul weel nattoke sest willingist järrele jääänd, siis panne weel üks munna ja nattokest riiwsaia senna sisse, ja te sest pissokessed kogikessed; küpseta neid illusaks pruniks ja karneri kannad nendega.

43. Klops kannarinnust.

Leika 4 kanna kueteistkümneks tükkiks ja klopi neid, karbonadi wisil, õige ühhetasasiks ärra. Siis keda monned penekshakkitud sampijongid ja sarlottid, woi, sola, kore, juusto ja nattokesse siddronisahwtiga lühhikesseks; panne klopsi korra pärrast peäle, ja küpseta sedda monne minnutiga mollemalt polelt, tõsta sedda waagnasse ja anna soosti peäle. Kohhe tulleb sedda süa.

44. Nored kannad rohhiliste herneste ja wähkidega.

Kui kannade peält wahto ärra saab wõtnud, siis panne paar peneksleigatud sibbulad,

ûks petersillijuur ja herned sisse. Kui keik hästi tûmma on, siis wôtta hea tûkki woid, wauta nattokest jahho sisse ja liguta sedda jure, ja panne puhtakstehtud wähka, nattokest wähhi-woid (ettew. 18 num.) paar lussikatäit rôôska koort, pippart, muskatplomi ja sola mao järrel, sisse. Waagna karneri suurte wähkidega ja ka kûpsetud lihhawrikadellidega (ettew. 17 num). Parremaks ja rammosemaks weel saab, kui wee asemele puljongi wôttad.

45. Sotts-kannad.

Piili need kannad illusaste ûlles ja kûpseta neid ahjo sees kermeste pruniks; agga ei pea nemmad ennam kui poolkûpsed ollema. Panne neid siis ûhhe kastrulli sisse se woi ja soostiga, misga nemmad on kûpsetud ja panne hea korra, olgo ehk 6 suurt, ümmargusiks wilokaks leigatud sibbulat, hea tûkki woid ja pippart jure, ka ni paljo rôôska koort, kui sul soosti tarwis, ja sissekeemisse pärrast weel nattoke rohkem; tôsta sedda tassase sûttetulle peâle ja rapputa monnikord kastrulli, et soost ei sa klariks, ja te seddawisi, kunni kûpseks ja tummiks saab.

46. Moor-kannad.

Wôtta riiwleiba, penekshakkitud sibbulad, nattokest petersillilehte, pippart ja muskatplomi. Sedda sôrku ûhhe hea tûkki woiga hästi lâbbi ja willi need kannad sellega, ja panne neid ûhhe kastrulli sisse ja nattokest woid wahhele uing

pole kulbitäie puljongi ehk wet peâle, ja lasse neid hästi kinnikaetud, sûttetulle peâl morida; ja ärra te tekli mitte tihti lahti, et aur mitte wälja ei lähhâ. Werendi tunni aega enne kui tulleb ûllesanda, panne 3 ehk 4 peneks hakkitud sardellit, 2 wilokaks leigatud sibbronit, ja pisokesse peotäie maggushappo leiba, pippart ja muskati, mao järrel, jure; ja kui ehk wähhâ soosti on, siis woid weel pole lussikatäie suppi jure panna ja sedda agga lâbbi keta. Waagna ümber panne ôhhokesiks wilokaks leigatud ja rôstetud saia, siis tommab se klaar woi ennast selle sisse.

47. Kannad sampijongidega.

Keda kannad lühhikesse puljongi sees, penekshakkitud sibbulatte, hea tûkki woi ja riiwleiwaga, kust ni paljo sisse annad, et tummiks saab, ja panne ka pippart, sola ja muskatplomi, jure. Kui kannad hakkawad tûmmaks sama, siis panne suppitalrikkotäie pestud ja pitkergusiks tûkkiks leigatud sampijongid jure, ja lasse neid ni kaua keta, kunni soostil hea magu, ja keigewimaks walla tassitäie koort sisse.

48. Pakkitud nored kannad.

Leika nori kanno keskelt lôhki ja peab otsast ärra, ja leota neid hästi pima sees, ja weeta neid munna, sola ja õige pene riiwleiwa sees, kui karbonadid. Siis te ärraklaritud woid keew pallawaks, kui pirrogide tarwis, ja panne need kannad sisse, kunni hopis pruniks sawad,

agga tassase tulle peäl, sest muido nemmad ei sa küpseks. Kui sa neid se woi seest wäljawõttad, siis panne neid halli pabberi peäle, agga ärra küpseta neid mitte kaua aega, enne kui tulleb üllesanda, sest muido nemmad ei jä krõmpsiaks, waid nahk annab ennast tũmmaks. Agga kannad peawad õige nored ollema; ja jure anna herned, ehk muud rohhoaia kedüst.

49. Nored kannad tikkelbäri-marjadega.

Leika kannad katki, panne neid ühhe kastrulli sisse ja selle jure talrikkotäie tori tikkelbäri-marjo, hea tükki woid, nattoke riiwleiba, pippart, sola, muskati ja ni palio puljongi, kui arwad kül sawad, — agga arwa ka sedda senna jure, mis ketes kaub, — ja keda sedda rekli al. Agga lihha olgo nattoke enne tullel, enne kui teist sissepanned.

50. Kannad röste peäl.

Selle tarwis wõtta õige nored ja lihhawad kannapoiad, leika neid poleks ja kuiwata neid ühhe kätterättikoga hästi ärra; panne tükikesse woid ühhe kastrulli sisse ja te sedda õige keew pallawaks, agga ei mitte pruniks; panne kannad sisse ja lasse 10 minnuti sissetommata; siis walmista neid karbonadi wisi munna ja riiwleiwaga ja küpseta neid röste peäl pitkaminne küpseks; agga märi wahhel sullega nattoke woid peäle.

51. Kannad õlle-klari sees küpsetud.

Leika 6 noort kanna neljaks tükkiks; anduta neid ühhe kulbitäie puljongi ja nattokesse woi sees küpseks; lasse neid kuiwaks ärrajoosta ja panne neid ühhe laua peäle, et külmaks sawad. Siis wereta neid kolme kloppitud munna sees, ripputa peent ärraselutud riiwleiba nende peäle, kasta neid ühhe õlle-klari sees, (ettew: 22 num.) ja küpseta neid siis wenne woi ehk puljongi raswa sees illusaks pruniks ja krõmpsiaks, panne neid nattokesseks aiaks halli pabberi peäle, et woi agga sissetommab ja anna neid ühhe murtud salwetti sees ülles.

52. Kannad pabberi sees küpsetud.

Kue nore kannale, mis sa illusaste olled lahhinud, ja kui ehk woind, jubba 2 päwa olled laskund seista, wauta rinnakonti sisse, pigista ja lõ neid lommaks, marineri neid kahhe lusikatäie poomõlli, kahhe siidroni sahwti, nattokesse peneksleigatud sarlottide ning solaga, ja lasse neid 2 tundi selle sees seista, agga rinnakülg allapiddi. Wõtta siis 2 terwet pabberilehte, panne ülleültse nende peäle õhhukessed pekki wilokad, ja nende peäle panne koltsed nairid ja porgandid, ja panne need kannad siis nenda selle peäle, et igga pabberi lehhe sisse 3 kanna tulleb; panne ka nende peäle pekki wilokaid ja nairid, te se kahhekortse pabberi nüüd nende ümber kokko, seu sedda paelaga kinni, märi sedda sullatud woiga, ja küpseta need kannad röste peäl pitkaminne küpseks. Siis wõt-

ta keik jälle nende ümbert ärra, panne neid waagna peäle ja anna head jussi siddroniſahwtiga peäle, ehk monni tahhab ka enneminne wähhiwoi-soosti, siis te sedda nenda kui ette-walmistamisses on öppetud.

53. Kuida kanno jodawa wina sees küpsetakse.

Leika 6 kanna torelt katki ja panne need tükkid kahheks ehk kolmeks tunniks ühhe soosti sisse, mis lussikatäiest ädikast, ühhest siddroniſt, sibbula wilokaist ja toukamatta pipraſt tulleb tehha. Wõtta neid siis wälja ja kuiwata neid hästi ärra, kasta neid õlleklari sees ja küpseta neid wenne woi ehk raswa sees õige krõmpſiaks. Siis wõtta illusaid rohhilissi peterſillilehte, mis jättad nende õhhokeste warte külge, panne neid silmapilguks se pallawa raswa sisse, kunni krõmpſiaks sawad, agga ikka peawad rohhilis-siks jäma; panne kannad ühhe murtud ſalwetti sisse waagna peäle, ja karneri nende ärrakülpse-tud peterſillilehtedega.

54. Nored kannad ilma kondita.

Wõtta kue ehk kümne kanna seest keik kon-did wälja, tomma reied sisse, ja märi wasika-lihha- ehk makſawaarſiga, õmle jälle kinni, ag-ga illusaks ümmargusiks; panne neid siis ühhe kastrullisse, anna 3 korterit pima, monned wi-lokaks leigatud sibbulad, nattoke woid, sola ja muskatplomi, peäle; keda neid sure tulle peäl ühhe werendi tunniga küpseks; siis tomma neid

ühhe ſalwetti peäle, ja tomma nidid wälja, märi neid ſullatud woiga, ja ripputa peent riiwleiba peäle, panne neid siis röste peäle, ja te neid sütte peäl iggalt polelt illusaks koltseks, anna neid üles ja kappri- ehk ſampijongi-soosti nende jure.

55. Nored kannad tore tikkelbäri marjadega.

Te nelli poolkaswand kanna illusaste puh-taks, nenda kui öppetud, wauta et rinnalihha ette paisub ja rinnakonti wauta sisse ja wõtta liwapuggo wälja, toppi nattoke woid ja riiwlei-ba, mis ühte sõtkutud, sisse, nenda et rind kõr-geks saab, ja te neid siis ühhe walge prääse sees, mis õige raswane; õige küpseks. Wõtta siis pole tobi tikkelbäri marjo agga ei pea nem-mad ſuremad ollema kui herned, noppi neid peält ja alt puhtaks, ja panne neid, kui ſa neid hästi ſaad puhtaks lopputanud, kewa wee sisse; agga tõsta neid kohhe tulle peält mahha, katta neid kinni ja lasse 5 minnuti nenda seista. Siis walla keik sedda wet peält ärra, anna 2 kulbitäit kuliſt, pole korteri jodawat prantswina, ja werendi naela ſukkurt jure, ja kuppata neid agga sellega üles, seſt et pea lõhkuwad; anna neid siis waagnasse ja kannad, ni pallawalt kui agga woid, nende peäle.

56. Nored kannad ſakſama juustoga.

Kui ſa 5 ehk 6 noort kanna wisi pärrakt ſaad harrinud, leika neid siis selja peält pos

leks, murra rinnakonti wälja ja kloppi neid nattoke laiakaks. Panne siis ühhe sündsawa kastrulli pohja öhhokeste kinki- ja wassikalihha-wilokattega ülleültse täis, ja kannad nende peäle, mis peäle penekshakkitud sarlottid ja nattoke hakkitud petersillilehte tulleb ripputada, anna klaas jodawat wina, lussikatäie woid, sola, pippart ja muskatplomi, sisse; ja auduta sedda poolküpseks. Siis panne kannad waagna peäle, agga nattoke körgeks ülles, anna monne lussikatäie kulist soosti sisse, mis kastrullis; keda sedda hästi ärra ja mulju sedda, ni paksuste kui ial woid, jöhwisöäla läbbi. Ripputa siis kaunis kord saksama juusto kannade peäle, tilguta ka ülleültse soosti nende peäle, ja panne neid ahjo, et illusaks ellepruniks sawad; agga kasta neid wahhel ikka soostiga ja anna neid siis öige pallawalt laua peäle.

57. Rullettid norist kannust.

Wötta 4 noort kanna keigesuremast seltsist, ja wötta kondid wälja, agga ärra rikku nahka ja kloppi neid nattoke laiaks. Siis wötta naele auge- ja naela angriakalla ja kapi keik lihha mahha ja wötta luud wälja, anna 6 penekshakkitud sardellit senna jure ja touka möösri sees sitkeks. Riwi nüüd ühhe prantssaia korokest mahha, leika saia wilokaks, leota neid pole korteri kewa kore sees ja liguta sedda kahha kloppitud munna ja lussikatäie woiga, tullel klariks, panne siis sedda kallalihha monne woi sees autud sarlotti, pipra, sola, muskatplomi ja peotäie peneksleigatud härjaüddiga,

senna jure, ja liguta keik hästi läbbi, et öige ühhetassaseks saab. Panne siis need ilmakondita kannad ühhe salwetti peäle, märi tuggewa noaselja pakso korra sest waarsist nende peäle, rulli neid lühhemast küllest kokko, et pasuks agga mitte pitkaks sawad, panne neid hea korra siddroniwilokatte ja pekkiga ühhe prääse sisse, et öige walgeks lähwad; agga seu neid esmalt tuggewa nidiga kinni. Kui küpsed, siis anna neid ülles ja kapprisoosti jure.

58. Hasseritud nored kannad.

Kui kannad puhtaks saad teinud, siis raiu tiwad mahha, sest liikmest sadik, mis on kehha külles ja wötta nahka seält lahti ja kori sedda ümber rinna nenda ärra, et sa sedda taggasi woid lüa. Siis wötta keik sedda rinnalihha wälja, kapi sedda ärra ja touka sedda möösris hea korra üddi ja neroraswaga öige sitkeks; woid ka weel nattoke kapitud pekki jure pañna, ja panne sedda siis ühhe waagna peäle. Nüüd anna igga kanna peäl 2 munna, pippart, sola, muskatplomi, ja ni paljo riiwleiba jure, et nattoke paksuks saab. Katsu sest taignast nüüd ühhe klimbikesse kewa wee sees, kas peab, ja kui ei tahha weel piddada, siis panne weel riiwleiba jure; agga kui wahhest wägga kowwa on, siis panne weel nattoke kapitud suitsetud pekki sisse. Sedda waarsi panne kannade rinnakontide peäle, ja toppi sest ka suggu reiede sisse, lö sedda rinnanahka jälle peäle ja pista sedda peente pilbakestega kinni, nenda et rinnad jälle endise näo järrel. Siis pista jallad pilbaga

taggasi, et rinnad õige kõrgeks tõuswad ja seu kaelanahka üllewelt kinni. Panne neid siis ni paljo lihhapuljongiga tullele, et just sellega on kaetud, wõtta wahto hästi pealt ärra, ja keda neid nattokesse riiwleiwa, pipra, sola, muskatplomi, kahhe terwe sibbula, walge jodawa wina, petersillijuurte ja monne penekshakkitud sardelliga, kũpseks. Agga kui nemmad suggu sawad keend, siis pista ühhe pekkiwarraga monnikord rinnanahha sisse, sest et nahk muido pea lõhkeb. Siis panne neid ühhe waagna peale, ja maud ja maksud leika õhhokesiks wilokaks, ja panne siddroni wilokattega kannade ümber, kurna soosti läbbi, ja kalla muist peale, agga muist jälle, kus need petersilli jured sisse wallitsed, anna jure. Soosti woid ka kahhe munnakoltsega tummiks tehha.

59. Wrikassee norist kannust.

Wõtta 3 ehk 4 kanna, te neid korra pärast puhtaks ja leika neid tükkiks, mis ep olle wägga sured; panne neid siis külma weega tullele, wõtta wahto ärra, ja pesse neid ta külma weega. Sullata siis hea lussikatäie woid ühhe kastrulli sees, panne 2 terwet sibbulat ja need lihhatükkid sisse, ja higgitse neid seäl sees, kunni woi hopis klariks saab; siis ripputa lussikatäie jahho peale, liguta keik hästi seggaminne, panne poolt topi häid puljongi sisse ja panne monned kokkosentud petersilli jured, pippart ja sola jure ja lasse keik tulle peäl pitkaminne keta. Siis kloppi 4 munnakollast lussikatäie wee ja ühhe siddroni sahwtiga, lasse sedda jõhwisõäla

läbbi ja te wrikassee sellega tummiks; agga ärra lasse sedda siis mitte ennam keta, muud kui liguta sedda ni kaua, kunni kangeste suitseb. Siis panne sedda illusaste waagna peale ja ripputa peneksleigatud petersillilehte peäle.

60. Karbonadid ehk kortlettid kannadest.

Kuest ehk kahhekssast norest kannast wõtta rinnalihha mollemilt polelt illusaste mahha, leika igga pole rinnatükki kahheks, ehk kui kanna õige lihhane, ka kolmeks wilokaks. Need wilokad kloppi nenda, kui sa karbonadid kloppid, ja te neid illusaiks ümmargusiks ja hakki neid hästi noaseljaga. Tiwa kontide pealt kapi lihha ärra ja pista neid lude assemele kortlettide sisse, ripputa peent sola peäle, wereta neid ärrasullatud woi sees, kus sa nattoke penekshakkitud sarlottid sisse saad pannud, ripputa peent riiwleiwa mollemille pole ja kũpseta neid ühhe pallawa, pekkiga märitud rõste peäl, 10 minnutiga illusaks koltsepruniks ja walmis. Häid ounamosi woid nende jure anda, ehk woid ka sedda ounamosi kesk waagna peäle kõrgeste üllespanna ja kortlettid ümberringi.

61. Kannad sibbulattega.

Kui saad kannad puhtaks teind ja tressenud, siis piili neid ülles, et rind kõrgeks touseb. Auduta siis 3 peotäit wilokaks leigatud sibbulaid keltsepruniks; anna monne sõrmeotsatäie jahho jure, panne kannad sisse, anna puljongi, monned pisõkesiks wärhwliks leigatud lahja

kinki wilokad, pippart ja muskati sisse, ja lasse neid tulle peäl, tekli al, pitkaminne kûpseks aududa. Siis anna monne lusikatäie rôôska koort ja nattokest sampijongiädikast jure, et maggo nattoke happokaks lähhäb; anna neid ûlles, ja anna soosti, soostikausi sees, jure.

52. Kannad ehk kapunid sardellidega.

Puhhasta 2 suurt raswast kanna ehk kapuni wisi pärrast, ja ôru neid hästi jahhoga ärra, sea rinnad ôige kôrgeks, ja jallad tresseri taggasi, et peält kannid illusad on nähja, ja kûpseta neid kinkiwilokattega ûhhe raswase prääse sees. Siis keda poolt topi pakso happo koort poleks ärra, panne werendi naela peneks hakkitud sardellid, mis saad ärrapesnud, senna jure, ja sedda prääsesoosti, kui sa esmalt raswa saad peält ärrakorind, ja ka nattokest sampijongiädikast, ja kui ei peaks mitte happokas kûl ollema, panne siis weel nattoke siddronisahwti sisse. Siis panne kannad waagna peäle ja anna sedda soosti, soostikausis nende jure. Woid need kannad ka pekki ja pabberittega ümberlûa ja siis wardas kûpsetada.

63. Sured kannad ehk kapunid walgeks kedetud.

Puhhasta kolm suurt raswast kanna seest ja wäljastpiddi ja tresseri neid illusaste ja panne neid siis ûhhe puhta salwetti sisse ja nenda ûhhe parraja kastrullisse, anna ni paljo wet peäle, et ûlleseisab, ka nattoke pippari, inglis-

wirtsi ja sola, ja keda neid hopis tûmmaks. Siis tôsta neid tassa wälja, ja anna sarlotti soosti nende jure. Wgagna karneri kedetud ja illusaste leigatud porganide ja rohhiliste peterssillittega.

64. Sured kannad nuudlidega kedetud.

Selle tarwis woid ka kahheaastased kannad wôtta, kui nemmad ôige raswasiks on numatud. Keda neid siis hea puljongi sees monne peterssilli jure ja monne ôhhokesse tore kinki wilokaga, ka nattokesse muskatplomiga, kûpseks. Siis te peent nuudlitaigna, planseri kannad kahhe tobi kûlma wee sees, lopputa neid kûlma wee sees hästi puhtaks, panne neid ûhhe kastrulli sisse ja anna monne kulbitäie sest puljongist, kus sees need kannad kedetud, peäle; agga sedda kinki, mis kannadega on kedetud, leika pissokesseks wärhwliks senna jure, keda need nuudlid selle sees kûpseks ja lühhikesseks, anna need kannad ûhhe süggawa waagnasse, ja panne need nuudlid nenda nende peäle, et agga kannade rinnad wäljas.

65. Kannad wähkidega willitud ja wardas kûpsetud.

Te 5 ehk 6 noort kanna illusaste puhtaks agga nende et nahhad ei sa ûhtegi wigga. Siis keda 60 tükki pissokest wähki, kori neid puhtaks, wôtta musta sone seest wälja, hakki neid peneks, touka kored ja keda pole naela woiga illusaks punnasteks wähhiwoiks. Kui woi saab ära

rajahtunud, siis panne lussikatäie ärra, agga teist õru wahhuks ja anna 4 munnarebbo ja ûks munna jure, ka need hakkitud wähhid, nattoke peneksbakkitud lehmanissad ehk sampijongid, pippart, sola, muskatplomi, ja ni paljo pima sees leotud prantsaia korokest, et mitte wägga kowwaks waarsiks saab. Sedda willi nûûd hoolsaaste kannadesse, kui saad rinna ja reiebe pealt nahka lahti wõtnud; piili neid siis korra pärrast illusaste ûlles, panne ûlleûltse rinnabe peale õige õhhukessed pekkiwilokad, seu neid pabberi sisse, ja kûpseta neid wardas pitskaminne walmis. Werendi tunni aeg, enne kui ûlles tullewad anda, wõtta pabberid ja pekkid ärra ja mâri kannab se järrele jätud wähhiwoiga, kus sa monne sõrmeotsatäie jahho sisse pead õruma, ja saba neid nenda laua peale.

66. Sured kannad willitud.

Kui tulleb karta et sured kannad wahhest wägga winsked ja kowwad, siis wõtta nende rinna ja reie nahka lahti, kui sa neid 2 päwa enne kui kedad saad tapnud ja puhtaksteind, ja panne rinna lihha peale nahha alla ûhhe ohhokesse pekkiwiloka ja willi siis willingit sampijongist, maksast, süddamest, leotud riiwleiwast, woist, nelja munnarebbust, kapitud pekkist, pisprast ja muskatist, ni paljo sisse, kui lähhäb. Sa woid neid siis pradida ehk tuwida embakumba sa tahhad, agga enne kui tulle liggi sawad, pead ûhhe kauni sure nõalaga monnikord rinnanahha sisse pistma.

67. Wassikaklops.

Leika ûhhe wassikaprae seest sõrmepaksud tûkkid wälja, kloppi neid ûhhe pu haamriga hästi ärra, agga nenda et ûhte jäwad. Nero ja raswa hakki õige peneks ja liguta sedda kahhe riwitud sibbula, riiwleiwa, pipra, muskatplomi ja nelja õige peneksbakkitud sardelliga hästi seggaminne, mässi igga ûhhe lihhatûkki sisse, sest nattoke, ja pista neid pupilbakestega kinni, panne neid ûhhe kastrulli sisse, ja panne head kanget härjalihha puljongi peale, lasse sellega keta kunni tûmmaks sawad ja keigewimaks anna korteri punnast jodawat wina, 3 hakkitud sardellit, lussikatäie kapprid weel jure, ja keda sellega läbbi, pigista ûhhe sibbronisahwti sisse ja karneri sibbroniwilokattega.

68. Ûks roog wassikalihhast.

Leika keik ûhhe kûpsetud wassikapradi pakso lihha, ta omma neroraswa ja nattokesse seapekkiga õige peneks, ja touka sedda keik ûhtekokko kunni ûhte annab. Siis liguta 4 munna, 2 head peotäit peent riiwleiba, tassitäie rõõska koort, pippart, muskatplomi ja sola, jure ja seu ûks ossa sest taignast, puddingi wisil, ûhhe pene linnase rie sisse, mis sullatud woisse on kastetud, ja keda sedda tunni aega lihhapuljongi sees, pari petersillijure ja kahhe sibbulaga walmis. Sest ûllejänud lihhataignast te pisukesseb ümmarguseb kogid, wereta neid riiwleiba sees ja kûpseta neid panno peal illusaks pruniks.

Kui seſt lihhapuljongiſt, misga so lihhapudding tullel, ni paljo ärra on keend, et agga soostiks parrajaste järrel, siis te nattoke jahho lussikatäie woiga pruniks, panne 3 penekshakkitud sardellit, lussikatäie pisſokessi kappri, nattokeſt riwitud juusto, pippart ja muskatplomi jure, ja keda sedda keik hästi läbbi lihha soostiga; wõtta lihhapuddingi rättiko seest wälja, panne sedda ühhe waagna peäle, walla sedda soosti peäle ja karneri neude lihhakogikestega. Laua peäl leigatakse sedda lihha üddipuddingi wisil ja antakse sedda ümber.

69. Wassikalihha teist wisi.

Leika keik ühhe wassikaprae tümme lihha pole sörme paksuks wilokaks, kloppi neid õige ühhetassa ja pekki neid pekkiga illusaste. Mis praest weel järrel, hakki peneks, panne sedda poolteist tobi wee, kolme sibbula, monne petersilli jure, lussikatäie woi, nattokesse muskatplomi ja pipraga, ühhe kastrullisse, ja keda sedda hopis lühhikesseks. Need pekkitud lihhawilokad wereta munna, riiwleiwa ja nattokesse jahho sees, mis kokko seggatud, ja küpseta neid panno peäl pruniks. Siis sea neid ühhe kastrullisse, walla selle kedetud lihhapuljongi peäle, ja keda neid tekli al hopis tümmaks; ja walla keigewimaks poolt korteri punnast jodawat wina, sola ja siddonisahwtiga sisse, ja kui soost saab lühhikesseks kül keend, siis sea waagna peäle, karneri siddoniwilokattega ja anna laua peäle.

70. Üks wassikareietük omma enneſe soostiga.

Wõtta ühhe sure wassika reietükki seest sedda keskmist pakso lihha kondist sahk wälja — agga wassikas olgo jubba 3 päwa enne lahhitud, seſt muido on lihha winske — panne sedda ühhe kiwwi potti sisse, kus agga sissemahhub, panne 3 sibbulat, ühhe porgani, ühhe hea sure petersilli jure, mis wilokaks leigatud, nattokeſt ingliswirtsi, sola, ühhe siddonisahwti ja 2 häid kulbitäit jussi, senna jure, panne lihha peäle monned õhhokesseb kinki wilokad, et saab kaetud, katta potti tekliga kinni, ja kliesterta sedda ühhe munnataignaga pottisse kinni ja lasse tassase tulle peäl seista, kunni hakkab kema; tõsta potti siis ühhe pallawa ahjo sisse, lasse seäl poolkolmat tundi ühtepuhko keta; pühhi potti puhtaks, panne puhta salwetti potti ümber, ja sada, ilma lahtiteggematta, laua peäle. Kui pott agga ühtepuhko on keend, siis on lihha wist õige murre, ja soost rammokas ja hea.

71. Üks hea wassika rinnatük.

Leika wassika rinnatükki nero kohhalt ärra ja raiu agga karbonadid seſt mahha ja keda sedda ühhe prääse sees küpseks ja õige tümmaks ja lasse selle sees külmaks jahtuda. Leika siis keik seſt lihhast mahha, mis ep olle hea, wõtta ni kui andwad kondid wälja ja märi pole sörmepakso korra wassikalihha waarsi peäle; panne

so järrele jänud waarsi sisse weel nattokest riiwleiba ja ûks munna ja panne sest rinna ümber kahhe sörme kõrge âre üllés. Leika siis ûks pabber ümmarguseks mis tekliks âre sisse passib, mâri sedda kangeste woiga, ja wauta sest waarsist ühhetassase korra senna peâle. Siis hakki werendi naela wassika süddame pima, kui sa sedda wisi pârrast saab puhtaks teinud, kahhe anne ehk nelja kannamaksagg, agga wârhwliks, leika peotâie sampijongid ôhhokessiks wilokaks, riwi ühhe sibbula jure, panna ka pippart, sola muskatplomi ja nattoke walget jussi sisse, ja keda sedda keik lühhikesseks ja lasse ârrajahtuda.

Se ragu willi âre sisse, panne omma ümmarguse tekli peâle, wõtta pabberi peâlt ârra — ja kui ei tahha kohhe lahti anda, siis pea agga tulliſt lâbbidat peâle — ripputa siis saksama juusto peâle, karneri kowwaks kedetud munna ja rohhiliste petersillidega; panne ühhe woiga mâritud pabberi katteks peâle, et ei sa pruniks; tõsta ühhe kastrulli kane sisse, anna nattoke sest prääse soostist alla, ja küpseta sedda ahjus tassast wisi. Anna hâid walget jussi-soosti sardellide, kappride ja õllimarjadega senna jure.

72. Klopplihha wassikalihhast.

Leika keigepaksemat lihha wassikapraest sõrmepaksuſiks wilokaks, kloppi neid hästi, agga nenda et ühte jâwad, ripputa jahho nende peâle ja küpseta neid woi sees kermeste pruniks. Siis auduta peotâie jahho lussikatâie woi sees, agga et mitte mägga pruniks ei sa; selle peâle walla 3 korterit hâid jussi, anna pippart, sola, mus-

katplomi, pitsklasitâie jodawat prantswina, wilokaks leigatud hästi ârraſelletud wassika süddamepima, lehma nissad, sampijongid ja 3 riwitud sibbulat jure. Sedda keda keik tekli al pole tunni aega, agga ni kaua küpseta sedda lihha, mis üllewel nimmetati, panne sedda siis se soosti sisse, ja lasse sedda 5 minnuti tuwida, agga ei mitte kaueminne, sest et muido warsi kowwaks saab. Sedda tulleb siis ka kohhe üllesanda, sisse sata ja kohhe ümberanda.

73. Rullettid wassikalihhast.

Leika se paks lihha wassika reietükkist õhhokessiks wilokaks, kloppi sedda kergeste, agga hoia auko sisselõmast. Sest järrele jänud lihhast te peent waarsi, ettew. 11 numri järrel; mâri sest ühhe hea õllekõrre pakso korra igga wiloka peâle; rulli wilokad siis kokko ja seu nidiga kinni; te werendi naela woid ellepruniks, panne rulletid sisse ja lasse neid pitkaminne pruniks sada, anna kulbitâie kanget jussi jure ja pole kannamunna sure tükki klaasi, ka ühhe wilokaks leigatud siddroni. Kui sooſt saab tummiks sanud, siis kori keik sedda raswa peâlt ârra, ja walla sedda weddelat rullettide peâle. Enne kui sa sedda soosti teed, wõtta igga rulletti kahwliga wâlja ja sedda niti ümbert ârra.

74. Wassikalihha sardellidega.

Leika reietükki-lihha wilokaks, kloppi sedda ühhe sure noa seljaga mollemilt polelt kangeste, ripputa sola ja jahho peâle, ja lasse sedda werendi

naela woi sees sütte peäl tommata, kunni ellepruniks saab. Siis hakki 6 sardellit ja 3 sibbulat õige peneks, anna korteri puljongi, paar lusikatäit kapprid, pippart ja muskatplomi jure, ja lasse sedda hopis tümmaks keta.

75. Üks roog külmast wassikapraest.

Mis ühhest wassika küpsest järrele jäänd, ka temma raswa ja nero, leika ni peneks, kui agga woid, ja küpseta sedda lusikatäie woi sees; siis kloppi 12 munna kangeste ja panne nattokest pippart ja sola jure, ja liguta sedda munnaroa wisil tulle peäl ärra, ja anna sedda siis woi sees küpsetud prantsasia wilokatte peäle tuppa, et sedda pallawalt süakse.

76. Wrikassee wassikalihhast.

Raiu head wassikawoorwirtle wisakaks tükkiks katki, panne sedda tullele, keda külma weega, ja kui keeb, siis wõtta keik sedda wahto pealt ärra. Kui tümmaks saab, siis wõtta üles, harri puhtaks ja panne jälle katlasse; leika 4 sibbulat, 2 petersilli juurt sisse ja panne sola, pippart, ingliswirtsi ja lusikatäie woid jure ja keda sedda sellega lühhikesseks; panne siis weel nattoke murrolauko ja petersillid sisse, te nelja munnakoltsega tummiks ja anna keigewimaks kulbitäie ädikast ehk ühhe siddroni sahwti peäle.

77. Wassikalihha teist wisi.

Raiu wassika rinnatükki pisokessiks tükkiks katki, werreta tükkid jahho sees ja küpseta neid pruni woi sees, ellepruniks, panne neid siis kastrulli sisse, tobi puljongi, kolme sibbula, sola, pipra ja ingliswirtsiga, ja lasse neid õige tümmaks keta; anna siis hea peotäie lehmanisssad ja pole peälmisse tassitäie kanget ädikast jure.

78. Karbonadid ehk kortlettid.

Ühhest illusast wassika woorwirtlest leika se labbalu ärra, ja raiu need rinnakondid pole korteri seljaroo jurest poigeti ärra, ja leika siis need kinnijäetud rinnalu otsad seljaroost lahti, igga ühhe isseärranis; kloppi sedda lihha ja hakki noaga ja sea et lihha jääb kui üks kook seäl pool kondi otsas, panne neid siis ühhe waagna peäle, ripputa nattoke sola, pippart ja muskati peäle, pigista ühhe siddroni sahwti sisse, ja lasse neid nenda paar tunni aega seista. Siis auduta lusikatäie woid jahhoga, anna 4 hakkitud sardellit, lusikatäie terwet kapprid, 2 riwitud sibbulat, ja pole korteri head jussi ehk puljongi jure, ja lasse sedda hästi läbbiketa. Kui pea tulleb üllesanda, siis te röste pallawaks, woia sedda pekkiga ja küpseta karbonadid mollemilt polelt kermeste pruniks, agga ilma woiga kasimatta, anna neid ühhe soia waagna peäle, keda soosti nattokesse punnase jodawa winaga läbbi, ja anna sedda karbonadide peäle.

79. Pakkitud karbonadid.

Te karbonadid walmis, nenda kui õppetud, ja wereta neid siis kloppitud munna sees, kus sa nattoke pippart, sola ja lussikatäie õllut sisse olled ligutanud; ripputa riiwleiba nattokesse jahhoga seggatud nende peäle, ja kloppi sedda hästi läbbi. Küpseta neid siis ei mitte wägga sure tulle peäl puljongiraswa ehk woi sees, ja anna neid rohhoaia rogade peäle, ehk kuida muido tahhad, laua peäle.

80. Karbonadid sardellidega pekkitud.

Kui karbonadi lihha walmis saad teinud ja hästi kloppinud, siis pekki need tükkid peneksleigatud pekki ja peneksleigatud sardellidega, marineri neid 2 tundi siddroni sahwti, pipra ja ingliswirtsi sees, auduta neid, ja keda siis sedda soosti kus sees ollid ja nattoke penekshakkitud sardellit, nattoke woid ja paar sõrmeotsatäit jahho, hästi läbbi, ja anna sedda karbonadide peäle.

81. Karbonadid saksama juustoga.

Kui sa karbonadilihha korra pärrast walmis saad teinud, siis auduta sedda nattokesse woiga kastrullis üks 10 minnuti aega. Lasse siis külmaks jahtuda, te kahheks naelast wassikalihhast waarsi, nenda kui õppetud, liguta werendi naela riwitud juusto sisse, et waars ühte peab, siis lö igga karbonadi tükki ümber sest

taignast, agga ei mitte wägga wähhä, ehk kül ümmarguséd peält nähja, märi neid munnaga, wereta neid ärrasõlutud riiwleiwa sees, ja pakki neid puljongiraswa sees illusaks pruniks. Woid ka se waarsi asemel, puljongi sees kedetud pakso risi, ehk ka juusto wõtta.

82. Wassikapea.

Keda hea sure wassikapea krõbsidega tümmaks. Leika siis kolmwerendi naela hästi läbbikaswand kinki pisukesseks wärhwliks, ja küpseta neid pruniks, panne 5 katkileigatud sibbulat jure, küpseta neid tümmaks, panne keik ühhe kastrulli sisse, anna ni paljo sest wassikapea suppist jure, kui sul soosti tarwis, ja keda keik pole tunni aega. Mi kaua leika 2 prantsaia piskesseks wärhwliks, ja küpseta neid woi sees õige krõmpsiaks; soosti jure anna kolmwerendi naela häid plumi, ja kui nemmad nattoke aega sawad keend, siis panne sedda küpsetud prantsaia ka sisse ja lasse ni kaua keta, kui jubba hakkab tummiks sama; panne siis hea lussikatäie woid, pole korteri ädikast, pole naela siruppi, ka ingliswirtsi ja pippart jure, keda keik hästi läbbi, panne wassikapea waagna peäle, wõtta pealaggi lahti, wõtta aio seest wälja, harri hästi puhtaks, panne siis jälle sisse, liguta sedda woi ja pipraga seggaminne, leika krõbsid katki, panne neid pea ümber waagna peäle, kalla soosti peäle ja leika kele ka katki.

83. Küpsetud wassika jallad.

Keda 6 wassikajalga kunni pitkad kondid hästi andwad seest wäljawõtta. Wassika jal-

lab sawad kowwaks, kui külmaks sawad, sepärast keda neid hästi tümmaks. Lasse neid ühhe puhta laua peäl siis külmaks jahtuda, leika neid keskelt läbbi, wereta neid munna sees ja ripputa peent riiwleiba peäle, küpseta neid panno sees pallawa woi sees illusaks krömpsiaks ja anna kohhe laua peäle.

84. Pakkitud wassika jallad.

Te wassika jalgadega nenda sammoti kui praego öppetud, agga ripputa sola peäle, kui nemmad alles sojad. Te siis taigna öllest, lussikatäiest poomöllist, ehk sullatud woist, lö 2 munnawalget sisse ja anna ni paljo jahho jure, et mitte wägga weddelaks pankogitaignaks saab. Siis te poolteist naela puljongi ehk neroraswa ühhe teglikesse sees öige pallawaks, wötta igga poolt jaga ühhe pekkiwarra peäle, kasta taigna sisse ja panne siis kermeste se kewa raswasse, ja nenda panne ni paljo sisse, kui lähhäb, pakki neid illusaks krömpsiaks ja anna neid ühhe murtud salwetti sees öige pallawalt laua peäle. Agga panne neid esmalt silmapilguks halli pabberi peäle.

85. Küpsetud wassikamaks.

Ühhe illusa sure wassikamakssa peält tomma nahka ärra, ja leota sedda ülle öö rösa pima sees; pekki sedda siis kauni jämmeda ja pikkaks leigatud pekkiga kangeste ärra, ripputa sola peäle, ja küpseta sedda siis wardas, ühtepuhko, woiga sedda kastes. Kui hakkab pea küpseks

sama, siis ripputa riiwleiba peäle. Agga ärra küpseta sedda mitte wägga kaua, sest muido lööb kowwaks.

86. Wassikalihha wilokad.

Leika ühhe wassikaprae pakso lihha seest öhhokessed wilokad ja hakki ja kloppi neid noaga mollemilt polelt peneste ülle; panne neid siis ühhe parraja kastrulli sisse hea tükki woi ja nattokesse pipraga, ja higgitse neid tassase tulle peäl mollemilt polelt hästi läbbi, agga kowwaste kinnikaetud. Kui nemmad mollemilt polelt jo wälged on, siis pigista ühhe siddroni sahwti peäle, panne ka lussikatäie ketsubi ehk soija jure, rapputa sedda hästi läbbi ja anna kohhe laua peäle, sest et kowwaks sawad, kui kaua seiswad.

87. Wassika rinnatükki raggu.

Raiu karbonadid mahha, agga keik muud lihha illusaks wisakaks tükkiks, te ühhe parraja paia sees puljongiraswa öige pallawaks, agga et ei hakka kema, ripputa jahho lihha peäle, panne lihha paia sisse ja lasse kermeste pruniks morida. Panne siis paar sibbulat, sola ja peterssillijuri sisse ja auduta sedda kassina tulle peäl poolteist tundi. Wötta sedda lihha siis wälja, kurna soosti läbbi, panne sedda se lihhaga jälle patasse, panne nattokest ketsubi, pippart, lehmanisad ja sisselehtud sampijonaid jure, ja keda sedda sellega läbbi. Siis panne sedda lihha waagna peäle, leika paar kowwakskedetud munna

wilokaks, ja panne illusaste wahhele, pigista siddronisahwti soostisse — woid ka ädikast wõtta — keda soosti weel läbbi ja anna lihha peäle.

88. Tuwitud wassika süddamepima.

Leota 2 naela wassika süddamepima 2 tundi hästi ärra, panne sedda külma weega tullele ja kui keeb, siis wiska sedda külma weesse ja harri keik mustad nahhad ja soned peält ärra, leika munna sured tükkid ja pekki neid illusaste ärra. Panne siis nattoke woid ühhe kastrulli sisse, auduta nattokest jahho sees, panne sedda wassikapima sisse, ja 2 riwitud sibbulat, peneksleigatud sampijongid, ja kui sul on, monned kanna- ehk kalkuni- ehk annemaksad, mis wilokaks saad leiganud, peotäie riwitud inglisjunsto, sola, korteri puljongi, lussikatäie wahhiwoid, ja kui se aeg on, ka wähhisabbasid, ja lasse sedda keik kassina tulle peäl ni kaua keta, kunni wassikapiim tümmaks saab. Siis sea sedda pima waagna peäle, ja kui soost ehk peaks weel nattoke pitk ollema, siis keda sedda ussinaste weel sisse, anna pippart, muskatplomi ja nattokest rõõska koort jure. Waagna karneri suurte wähkidega ehk ka küpsetud wassika peaaiokokidega, mis sa nenda peab teggema. Kui peaaio saad wäljawõtnud ja keikist nahkadest puhtaks kapinud, siis panned 3 munna ja 2 munnarebbo, ühhe prantssaia tümma, mis kore sees leotud ja wäljäpigistud, jure, ja kui ehk weel liig weddel peaks ollema, siis panned weel riiwsaia sekka kunni hea, ja pippart ja muskatplomi, ja sest teed pisõkessed ümmarguséd kogid, ripputad riiwsaia peäle ja küpsetad neid woi sees walmis.

89. Pakkitud wassikapima.

Kui sa sedda wassikapima saad harrinud ja jahhutanud, nenda kui õppetud, siis keda sedda tümmaks ja lasse jahtuda; leika sedda siis sõrmepaksuks wilokaks, leota neid munna sees, wereta neid riiwleiwa ja jahho sees, kui karbonadid, ja pakki neid woi sees illusaks prunikS Sellega karneri rahhoaia kedussed ja tuwitud nored kanuad.

90. Willitud wassikapima.

Wallitse selle tarwis need keigeillusamad wälja, paisuta neid 5 minnuti kewa wee sees, harri neid illusaks walgeks, agga ärra rikku nahka; pekki neid üllewelt pene pekkiga, nenda et õige kirjud. Te siis alt auko nahha sisse, wauta pima nattoke ühhest ärra, willi wrikadellitaignast, mis nore kanna rinnust olled teinud sisse, ni palio kui lähhäb, ja pista nahka pupilbakessega jälle kinni. Panne pimad siis ühhe parraja kastrulli sisse, anna tobi härjalihha suppi, ühhe sure sibbula, pippart, sola ja muskatplomi, jure, ja auduta sedda poolteist tundi õige pisõkesse tulle peäl. Wõtta siis pimad wälja, panne neid soja seisma, kurna soosti läbbi, lasse sedda jälle kastrullisse taggasi, ja keda sedda lühhemaks, kui sedda ehk tarwis; panne paar lussikatäit sisseteehtud sampijongid, wähhisabbad ja sõrred, wähhiwoid

kus nattoke jahho sisse wautab, nattokest inglisjuusto ja nattokest siidroni sahwti, senna sisse. Keigewimaks panne ka need wassikapimad sisse, aurutа neid monne minnuti läbbi, panne neid waagna peäle, ja karueri neid, kui sul kannarinnust suggo järrele jääud, pissokeste küpsetud wrikagellidega.

91. Marmoreritud wassikalihha prukosti tarwis hoida.

Keda üks suitsetud härjakeel õige tümmaks, leika sest siis keik mis must ja kowwa ja ärrakuinud, ärra; ja leika sedda ni õhhukesiks wilokaks, kui agga annab, ja touka neid pole naele wärske woiga, mis nattoke awalt jure annad, mõõsris, ühheks taignaks Siis leika nattoke ennam, kui kele wäärt, küpsetud wassikalihha õhhukesiks wilokaks ehk ka wärhwliks ja touka sedda kue ärrapestud peneksbakkitud sardelli, pole naele wärske woi ja nattokesse muskatplomiga ni peneks, kui kele toukasid. Siis wõtta pissokesseb pottid, mis alt kitsamad kui pealt, ja mis ni sured, et ühhest ühhe prukosti tarwis kül saab; panne sõrmepakso korra wassikalihha pohja, ja siis kelest, kunni pottike hopis täis saab; agga wauta sedda hästi kokko, sest muido ei pea ühte. Sa woid sedda nüüd tribolisseks ehk plekkilisseks tehha, ni kui isse tahhad. Walla siis ärrasullatud woid peäle, et ei sa hingata, ja hoia sedda külmal kohhal. Kui tulleb prukida, siis lõ sedda potti seest wälja, leika terrawa noa ja kerge käega sest wilokad, karneri neid peterssillilehtedega ja anna sam-

pjongiädikast nattokesse teise kange ädikaga seggatud, senna jure.

92. Tuwitud wassikalihha.

Ühhe wassikaküpse keigepaksemast lihhast leika õhhukesseb wilokad ja kloppi neid nattoke, agga et ümmargusiks jäwad. Nerotükkist kapi keik lihha ärra ja te sest waarsi, ettew. 11 numri järrel. Need wilokad panne ühhe kastrulli sisse ja keda neid pole tobi puljongiga küpseks, ja panne pippart, sola, muskatplomi, nattoke woid 60 tükki puhtakstehtud wähki ja nattoke lehmanissad jure, keda sedda läbbi, panne need kedetud wrikadellid sisse, ja te sedda kue munnarebboga tummiks. Karneri pissokeste küpsetud worstidega.

93. Waarseritud wassikapraad.

Te wassikalihha waarsi, ettew. 11 numri järrel, agga panne ennam lihha sisse ja ei mitte wägga paljo riiwleiba, ka sedda mõda kui sa lihha jure panned, panne ka ennam munne; siis wõtta sedda paljast konti, mis ühte pead jätma, ja wauta sedda waarsi senna ümber ja wormi sedda wassikaprae wisil; märi sedda iggalt pealt munnaga ja ripputa peent riiwleiba õige ühhetassa ja paksuste peäle; anna woid ühhe prae panno peäle ja lasse sedda pradi poolteist tunni aega ahjus küpseda, agga kasta sedda tihti ja katsu, et illusaks ellepruniks saab.

94. Küpsetud wassikajallad pankogitaigna sees.

Kui wassikajallad ni tümmaks saab keetnud, et kondid hästi woid wäljawõtta, siis leika neid poleks; te nattokesse pakso pankogitaigna, panne nattoke woid pallawa panno peäle ja ni paljo sest taignast, et ühheks kauni paksuks pankogiks saab. Kui taignas alt jo nattoke kuiwaks lõõb, siis panne need wassika jällatükkid selle peäle, agga nenda et ikka nattoke wahhet wahhel; ja taignas olgo peält weel ikka weddel. Kui alluminne külg nüüd hopis küps ja pruun on, siis leika taignast nenda et keik jallatükkid isespäinis on; ja tulleb neid tassaste ümberpõrata, se taigna peäle, mis ueste jälle panno peäle tulleb panna; ja pakki neid siis küpseks ja pruniks, ja lauta noaga neid ta ühhest ärra, ning anna neid õige pallawalt laua peäle.

95. Wassikalihha munnadega.

Mis wassikaküpsest järrele jänud, olgo ehk 2 naela, leika ühhe terrawa noaga ni peneks kui agga woid; nenda leika ka pole naela neroraswa, ja hakki ka monned sarlottid peneks, ja auduta neid nattokesse woi sees küpseks, anna poolt klasi walget jodawat wina, ühhe siddroni sahwti, nattokest muskati, sola, pippart ja 6 munnarebbo jure; lasse sedda keik pallawaks minna, ja liguta sedda lihha sellega läbbi. Keda nüüd munne, ettew. 35 numri järrel, ja kui

nemmad walmis sawad, siis anna lihha waagna peäle, ja panne neid ümberringi peäle, igga innimesse peäl munna.

96. Wassikalihha woitaigna sees.

Sedda wassikalihha, mis sa nenda walmistanud, kui minnewa numri sees õppetud, panne ühhe süggawa waagna sisse, märi waagnaäärt munnawalgega, te pole naela jahhust ja pole naela woist ühhe woitaigna, rulli sedda pole sõrme paksuks wälja, ja lõ sedda waagna ülle; leika ühhe terrawa noaga, ilma wautamatta, taignast waagna ümbert mahha ja ehhita sedda peälmist sellega illusaste wälja, märi sedda munnaga, pista kahwliga monned augud taigna sisse, ja küpseta sedda kolmwerendi tunniga ahjus walmis.

97. Wassikalihha wrikassee woitaigna sees.

Raiu wassikawoorwirtle pisikesseks tükkiks, agga jalla konti, seljaroo ja kaelatükki jätta järrele, ja keda sedda puljongiks ehk konsommeeks. Need hakkitud tükkid kuppata ülles, ja harri neid külma wee sees illusaks puhtaks, jahhuta neid, ja keda neid ühhe parraja kastrulli sees, ühhe tobi puljongi ja juurtega, kaunis lühhikeseks. Siis anna nattokest muskati, riwitud inglisjuusto ja ühhe siddroni sahwti jure ja te sedda kue munnarebboga tummiks. Siis te woitaignast, mis sa pole sõrme paksuks wäljarullid; märi üks parrajas kastrull woiga kangeste seest ärra ja ripputa hea korra karwa-

nuudlid, mis peneks õrud, senna sisse. Sedda wäljarullitud woitaignast panne kastrulli sisse, agga nenda et ei sa wahhest auk sisse, wanta alt ja ümberringi hästi liggi, panne monned puhtad salwettid sisse, lõ woitaignast nende peäle, panne ka träämli taigna äre ümber, märi munnaga, ja küpseta sedda kolmewerendi tunniga ahjus; siis lõ keik wälja, leika pohja ühhe terrawa noaga õige ühhetasaseks; wõtta salwettid wälja, panne omma walmistud wrikassee sisse, ja tekli peäle, ja anna kohhe laua peäle.

98. Wassikalihha woi sees küpsetud.

Selle tarwis wõtta tai lihha, kloppi sedda mollemilt polelt, ripputa pissut jahho peäle, ja küpseta sedda ellepruni woi sees pipra ning solaga. Kui üllesannad, siis anna sedda woid peäle ja ka siddronisahwti.

99. Wassikalihha wilokad waagna sees kedetud.

Leika õhhokesed wisakad wilokad tai wassikalihhast, kloppi neid pu haamriga, kerge käega, mollemilt polelt, agga nenda, et ühtegi katki ei kerrise; siis panne ühhe hõbbe ehk tinna waagnasse nattokest woid, lusikatäie wähhiwoid, 2 peneksbakkitud sibbulat, peotäie riwitud inglisjuusto ja tassitäie rõõska koort. Sedda keda süttetulle peäl hästi lähbi, panne need karbonadid siis sisse, ja ripputa nattoke pippart ja sola peäle ja auruta neid katte al mollemilt polelt küpseks; anna keigewimaks nattokest sampijonigädikast peäle, rapputa sedda hästi lähbi ja sada sedda sesamma waagnaga ühhe salwetti peäl ümber. Woid ka puhtakstehtud wähhisawwad senna jure anda.

100. Hakkitud wassikalihha.

Kui on wassikaküpsest järrele jäänd, leika sedda siis nero ja keige raswaga peneks; anna weel nattokest neroraswa, pippart, sola ja muskatplomi jure, ja küpseta sedda monne peneksleigatud sibbulaga hästi lähbi, agga mitte liig kowwaks. Siis anna kulbitäie kanget puljongi ja nisammo paljo rõõska koort jure; ripputa suggo jahho sisse, et paksokaks lähhäb, keda sedda hästi lähbi, anna sedda ühhe parraja waagna peäle, leika kahhest prantsaiast pole sõrme pikad ja sõrmepaksud tükkid, pakki neid raswa, neroraswa ehk woi sees, illusaks koltseks ja rõõsedaks, pista neid wisi pärrast ja paksuste se hakkitud lihha sisse, ja sada sedda õige pallawalt laua peäle.

101. Wassika nerud teist wisi.

Leika üks ehk paar nerud wassikaküpsest õige peneks ja hakki neid weel üllе; nisammoti ka keik nende raswa, ja liguta keik korteri rõsa kore, nelja munna ja kahhe munnarebbo, sola, pipra, muskatplomi, pene riiwleiwa ja werendi naela woiga hästi seggaminne, et, kui klimbikesse wee sees kedad, ei lahku. Sedda seu ühhe õhhokesse, woiga märitud rättiko sisse, ja ripputa sedda keppi peäl ühhe katla sisse üllеs,

kus sees lihhapuljong keeb, ja keda sedda nenda, kunni se pal hopis ühhes. Siis jahhuta sedda, leika sedda wilokaks, wereta sedda karbonadi wisil munna ja riiwleiwa sees ja küpseta illusaks pruniks. Te siis ühhe pisokesse kastrulli sees lussikatäie woid monne sörmeotsatäie jahhoga pruniks, panne peotäie inglisjuusto, 2 lussikatäit pisokest terwed kapprid, 3 hakkitud sardellid, monned sarlottid, nattoke punnast jodawat wina ja paar kulbitäit sest lihhapuljongist jure, keda sedda hästi ärra, anna keigewimaks nattoke siddronisahwti sisse ja anna sedda soosti nende nerowilokatte peäle.

102. Wassika rinnatük selleriga.

Keda üks wassika rinnatük ühhe hea prääse ehk ka lihha puljongi sees, kus sees sibbulad, wirtsi ja jured ärra on keend, öige walmis. Siis leika jured sellerid wilokaks; neid keda solatud wee sees monnikord läbbi, kalla sedda wet ärra, panne neid se wassikalihha soosti sisse, ühhe lussikatäie woiga, kus sa nattokest jahho sisse saad wautanud, ja panne ka pippart, sola, ingliswirtsi, monne peotäie peneks wärhwliks leigatud kinki ja 3 kowwaks kedetud ja ärraörutud munnakrebbo sisse. Kui sellerid tümmad on, siis anna se rinnatük ühhe waagna peäle, panne need selleriwilokad wisi pärrast peäle ja anna sedda soosti üle. Ka woid soosti tragoni ehk sampijongiädikaga happuks tehja.

103. Klaseritud wassika rinnatük.

Leika wassika rinnatükki neljanurgalisseks ni kui agga annab — agga katsu suurt woor-

wirtle selle tarwis — wötta kondid wälja ni kui woid, ehk raiu neid mahha, mis wäljapaistwad, et rinnatük öige ümmarguseks ja lihhawaks paistab. Siis panne sedda ühhe kastrulli sisse, kontide pool allapiddi; katta pekkiwilokaid peäle, nende peäle panne üks raswane pabber ja siis tekkel, agga anna enne kui tekle panned, weel lussikatäie rammosuppi sisse. Lasse sedda nüüd monne tunni süttetulle peäl pitkaminne keta, kunni klaserib ja peält hakkab kowwaks löma. Siis nötta rinnatük wälja, anna monne lussikatäie kanget puljongi soosti sisse, liguta sedda klariks, keda soosti ülles ja anna sedda lihhatükki jure, ja ka monne poleks leigatud siddroni.

104. Üks wassika reietük a la Kräm.

Pekki wassika reietükki pene pekkiga öige tiht, pista sedda praewardasse, ripputa sola peäle, ja märi sedda ühtepuhko happo korega, kunni küpseks ja murredaks saab. Kori se praejussi peält keik raswa ärra, panne weel nattoke koort sisse ja keda sedda kahhe peotäie inglisjuustoga ärra; keigewimaks pigista ühhe siddroni sisse ja anna pippart, sola ja muskatplomi jure.

105. Aurutud lambapraad.

Ühhest suurest lambapraest, agga mis monni pääw enne peab lahhitud ollema, leika peälmised seljakondid ärra, nerust sadik, et öige ümmarguseks saab, ja raiu ka reiekont mahha, kloppi sedda siis kangeste ja pekki sedda iggalt

polelt pekkiga, panne sedda ühhe prääse sisse; anna 4 sibbulat, petersilli juurt, porganid, igaast ühhest paar tükki, ka nattokest murrolauko, ja wonne pipraiwwa jure ja 2 korterit puljongi, — olgo ehk kül lahja — weel peále, ja küpseta pradi ühhe kolme tunniga walmis. Kui praad õige murre on, siis tõsta waagna peále; wõtta keik pekkitükkid prääse seest wälja, ka need juretükkid, mis ep olle weel ärrakeend, ja keik sedda raswa, mis sees; anna lussikatäie happo koort sisse, keda sedda ilma katmatta ja anna sedda lihha peále.

106. Lamba reietük kartuhwlidega.

Leika nerotük ärra ja raiu reiekont mahha, panne lihhatük siis ühhe parraja kastrulli ehk paia sisse ja anna ni paljo wet peále, et saab kaetud. Kui saab keend, ja sa wahto ärra saad wõtnud; siis panne 5 sibbulat ja monned jured sisse, ja lasse ni kaua keta, kui lihha jo hakkab tümmaks sama; siis panne peotäie hästi puhtaks pestud lehmanissad ja talrikkotäie ärrakoritud kartuhwlid, pippart, sola ja ingliswiriti jure, ka nattokest jahho mis woisse wautud, lasse keik hästi ärraketa, ja anna siis ülles.

107. Lamba reietük kappride ning sardellidega.

Ühhe lamba reietükki peält, mis keigewähhemalt 4 päwa enne olgo tappetud, wõtta sedda õhhukest nahka illusaste ärra, leika nerotük ärra ning raiu reiekont mahha, kloppi lihhatükki kangeste, ja pekki sedda pekki ja träämliks leigatud sardellidega ülleültse. Woid ka häid heringit selle tarwis wõtta. Te siis poolt naela puljongiraswa ehk woid ühhe paia sees pallawaks, panne reietük sisse ja küpseta sedda õige kermeste illusaks pruniks. Siis panne lussikatäie woid ühhe kastrulli sisse, ja te lussikatäie jahho selle sees pruniks, ligyta lihhasuppi senna sisse, panne reietük jälle sisse, kalla ni paljo suppi peále, et lihha saab kaetud — woid ka wet suppi asemele peále wallada — panne ka 6 peneksleigatud sibbulat jure, ja lasse sedda 3 tundi pitkaminne keta. Kui lihha on murre ja soost pea kül saab ärrakeend, siis hakki 6 sardellit ehk 2 ärraleotud heringit peneks, ja anna 2 lussikatäit peent kapprid, nattokest sampjongiädikast, peotäie riwitud juusto. pippart, muskati ja pole korteri jodawat prantswina, se hakkitud kallana sisse, keda sedda keik hästi ärra, ja panne, silmapilk enne, kui tulleb ülleanda, talrikkotäie hästi krõmpsiaks küpsetud pissokessi kartuhwlid sisse.

108. Waarseritud lamba rinnatük.

Pesse 2 nore lamba woorwirtlet hästi puhtaks ja tomma sedda õhhukest nahka nende peält ärra, leika kaelatük mahha, wõtta labbalu ärra ja wauta küllekondid sisse ja tresseri neid ni illusaks, kui woid; siis küpseta neid ühhe prääse sees kolme werendi tunniga, lasse neid ärrajahtuda, tomma küllekondid wälja, ja märi ühhest penest wassika- ehk kannalihha waarsist, pissokesse sõrmepakso kora peále, ja panne

kahhe sörmelaiusse körge äre waarsist ümberringi ülles, ripputa juusto peäle, panne sedda siis ühhe kastrullitekli peäle, walla nattokest puljongi alla, agga nenda, et äresse ei putu, ja panne siis ahjo sisse, et pruniks tommab. Ni kaua hakki poolt naela ärrajahhutud ja puhtakstehtud wassika süddame pima peneks; leika monne kedetud kanna- ehk kalkunimaksa, ja peotäie wärsked sampijongid, öhhokessiks wilokaks ja anna nattokest hakkitud lehmanissaid ja wähhisabbaid jure, auduta lussikatäie jahho, lussikatäie wähhiwoi sees, panne keik sedda leigatud, ja weel 2 riwitud sibbulat, pippart, muskatplomi, sola, lussikatäie koklid, ühhe pole siddronisahwti, ja pissokesse kulbitäie jussi, sisse, ja lasse sedda tuwida, kunni tummiks kül saab. Kui tulleb üllesanda, siis anna sest raggust, rinnatükki sisse ni paljo kui lähhäb, ripputa juusto peäle, ja panne ühheks silmapilguks ahjo, et peält nattoke kowwakaks tommab.

109. Ühhe oina reietük metsalinno wisil walmistada.

Ühhest surest oinapraest wötta agga peälmisse reietükki, ja kloppi sedda kirwe silmaga öige kangeste ärra, tomma sedda öhhokest nahka peält ärra, pesse lihha ja tomma pakso pekkiga hästi läbbi; panne sedda siis ühhe parraja potti sisse, anna peotäie toukatud kaddakamarjo, 2 loorbärilehte, 10 nääglikest, 20 walget pipraiwwa, 3 arro katkileigatud küüslauko, 4 wilokaks leigatud sibbulat ja sola, jure, keda tobi wiinädikast ülles, ja walla sedda pallawalt peäle.

lasse sedda 6 päwa, ehk ka ennam, nenda seista, agga pöra lihha iggapääw teise küllele. Kui tulleb prukida, te siis nero- ehk puljongiraswa ühhe paia sees pallawaks, ja te reietükki selle sees kermeste pruniks; siis anna sedda ädikast, ja keik kus sees lihha olnud, peäle, ja ka pole tobi ossa lahja puljongi, monne petersilli ja porgani, ja lasse sedda siis kassina tulle peäl 3 ehk 4 tundi aududa, kunni tümmaks saab. Siis kori keik raswa peält ärra, kurna soosti jöhwisöäla läbbi jälle kastrullisse taggasi; anna poolt korteri punnast jodawat wina, ja kui soost ei olle weel öige tummiks läind, ka weel nattokest jahho jure; keda sedda läbbi; anna lihhatük waagna peäle, walla muist soosti peäle, agga teist anna soostikausi sisse.

110. Lamba woorwirtel petersilliga.

Kaks noort lamba woorwirtlet jahhuta ärra, tomma sedda öhhokest nahka peält mahha, raiu kaelatükki ärra, röhhu küllekondid katki, ja panne weega, et agga nappiste on kaetud, tullele. Kui saad wahto peält ärra wötnud, siis anna lussikatäie woid, 4 katki leigatud sibbulat, ja üks wilokaks leigatud petersilli juur sisse, ja lasse jured tümmaks keta, agga ei mitte ärraketa. Werendi tund enne kui üllesannad, leika iala talrikkotäie petersillilehte, agga ilma warreta, monnikord läbbi, ja auduta neid külma wee sees kangeste ärra, anna neid turslagi peäle ja siis soosti sisse; wauta nattoke jahho ühhe lussikatäie woisse, anna sedda jure, ja pippart

ja sola; lasse keik hästi ärraketa; anna lehhed ja soosti waagnasse ja panne lihha peäle.

111. Lambalihha pruni soostiga.

Need woorwirtled jahhuta ja te puhtaks kui jubba õppetud; raiu neid wisakaks tükkiks katki, lopputa neid weel ükskord ärra ja siis kuiwata neid hästi weest ärra. Te siis ühhe parraja paia sees lussikatäie woid pruniks, te peotäie jahho selle sees pruniks, panne lihha sisse ja te ka sedda illusaks pruniks ühtepuhko sedda ligutades. Siis panne 6 wilokaks leigatud sibbulat, 2 petersilli juurt, pippart, sola ja ni palio wet jure, et lihha sellega just on kaetud, ja keda sedda tunniga pitkaminne walmis ja tummiks, anna ühhe siddroniſahwti ehk ka ädikast jure, keda sedda agga lähbi, ja anna ülles.

112. Lambalihha wrikassee.

Sedda tehhakse just nenda kui wassikalihha wrikassee tehhakse, agga ep olle temmal ni palio aega tarwis keta, kui wassikalihha wrikasseel tarwis lähhäb.

113. Lambalihha punnase jodawa winaga.

Leika keik sedda pakso lihha ühhest lambaküpsest wisakaks wilokaks. Siis keda nattokesse woi sees 4 õhhokessiks wilokaks leigatud sibbulat tümmaks, ja anna neid ühhe hõbbe ehk tinna waagna peäle, panne neid ühhe

lampi ehk sütte tulle peäle, anna pole korteri portwina, monda noaga wõetud woitükkikesse, walget toukatud pippart, sola ja nattokest riwitud muskati, peäle, ja lasse sedda, kinnikaetud, monne minnuti aruda. Siis rapputa sedda hästi lähbi ja anna kohhe ümber. Sedda roga tulleb laua peäl kohhe walmis tehha.

114. Raggu oina praest.

Mis ühhest oina küpsest järrele on jänud sedda raiu wisakaks tükkiks katki, ja panne sedda ta ennese soostiga ühhe kastrulli sisse. Siis keda 6 katkileigatud sibbulat, 2 peotäit riwitud ehk ärraleotud maggushappo leiba, pippart, ingliswirtsi, üks arro riwitud küüslauko ja lussikatäie woid, kunni soost õige tummiks saab; walla siis kulbitäie estragon- ehk sampijongiädikast peäle ja wauta ühhe pole siddroni sahwti sisse.

115. Lambalihha sampijongide ja wähkidega.

Leika keik sedda pakso lihha ühhest reietükki seest pole sõrme paksuks wilokaks, ja kloppi neid kerge käega kauniſt aega lihhahaamriga. Siis kuppata poolt naela risi ülles, lopputa sedda külma weega; keda sedda puljongi ja nattokesse woiga õige paksuks; lasse ärrajahtuda, ja te sedda ühheks äreks ühhe waagna ümber, mis olled esmalt munna walgega märinud; märi sedda risi kloppitud munnaga, ripputa sakſama juusto peäle ja panne sedda ahjo, et pru-

niks saab. Siis sullata lussikatäie woid ühhe kastrulli sees, riwi 3 sibbulat jure, ripputa se kedetud lihha peäle pippart, sola, ja muskatplomi, panne sedda sisse ja lasse sedda mollemitt polelt pool küpseks tommata; pigista siis ühhe siddroni sahwti, ehk kui sul sedda ei olle, siis anna lussikatäie ädikast sisse, anna kulbitäie rammust puljongi peäle, ja lasse sedda, kinnikaetud, pitkaminne keta. Siis leika kedetud seakinki pissokessiks wärhwliks — ehk woid ka härjakeelt wõtta — ja anna sest allumisse tassitäie jure, ja kui se aeg ehk on, ka 30 wähki ja lussikatäie wähhi woid, ja keda sedda keik, kunni hästi lühhikesseks ja tummiks saab, anna lussikatäit rõõska koort jure — agga hoia et ei lähha wahhest klariks — ja anna sedda se risi äre sisse mis waagna ümber teggid, ja nenda laua peäle.

116. Lambalihha nairestega.

Raiu lamba woorwirtle katki ja walmista sedda nenda, kui jo õppetud ja panne sedda ni paljo weega tullele, et agga on kaetud. Kui saad wahto hästi peält ärra wõtnud, siis panne kohhe lussikatäie woid sisse ja liguta sedda, kunni sullab. Siis panne 3 suurt sibbulat, 2 petersilli juurt, ja talrikkotäie pitkergusiks tükkiks leigatud maggusad näirid, mis saad ärraaudutand ja külma weega jälle lopputanud, ja ka pippart, ingliswirtsi ja sola sisse. Kui keik hakkab hüpseks sama, siis wauta hea lussikatäie jahho woisse, ja liguta ja keda hästi läbbi, et soost õige tummiks saab.

117. Lambalihha karbonadid.

Tehhakse just nenda kui wassikalihha karbonadid tehhakse; agga kui lammas alles noor, siis kül pead 2 küljelu ühheks karbonadi tükkis wõtma, agga raiu siis üks kont pärrast ärra mahha.

118. Waarseritud lambalihha karbonadid.

Karbonadid raiu illusaste wälja, kloppi ja tresseri neid ni ühhetasse, kui ial woid; siis wereta neid munna ja õlle sees, kus pippart ja sola sisse panned, ripputa riiwleiba ja jahho peäle, ja küpseta neid pallawa woi sees monne minnutiga pruniks. Siis lasse neid nattoke jahtuda, wõtta 2 küpsetud nore kanna rinda, leika neid ni peneks kui agga woid, anna tükkikesse woid jure, ja touka mõõsris ühheks taignaks. Anna siis 2 munna, nattokest ärrasullatud woid, paar lussikatäit koort, pippart, sola, muskatplomi, ja nattokest pima sees leotud ja jälla ärrapigistud prantssaia jure, et ühheks wrikadellitaignaks saab, ja panne sest pissokesse sõrme pakso äre igga karbonadi tükki ümber. Siis wõtta üks suur ehk 2 pissokest wassika peaaio, lopputa neid hästi ärra, keda neid puljongi sees küpseks, tomma nahhakesed peält ärra ja õru neid woiga, ka pipra sola ja nattokesse korega ärra; anna igga karbonadi tükki peäle ni paljo, et saab kaetud, märi äärt munnaga ja ripputa se peaaio peäle juusto; märi üks plaat kangeste woiga, panne korbonadid

peâle, ja lasse ühhe pallawa ahjo sees neid agga koltseks tommata.

119. Lambapead rôste peâl kûpsetud.

Pead auduta pallawa wee sees, kapi karwad noaseljaga mahha, pesse pead hâsti puhtaks, ja keda neid rohke weega, kus sola sisse panned, tûmmaks. Siis raiu neid lôhki, wôtta peaaio wâlja, kerpi noaga nattoke palgede sisse, mâri woiga, ripputa riiwleiba ja pippart peâle ja kûpseta neid ühhe pallawa rôste peâl illusaks pruniks. Ni kaua kori nahhad peaaio peâlt ârra, ôru sedda nattokesse woi, pipra, sola ja monne telusikatâie korega ârra, te sedda pallawaks, anna sest igga pole pea sisse, saba pead ôige pallawalt laua peâle, ja anna pruni woib jure. Igga innimesse peâle arwa pool pea.

120. Ûks lambareietûk munnaroaga.

Lô ûks lamba reietûk ôige lommaks ja murredaks, pekki sedda pekkiga iggalt polelt ôige pakjuste ârra ja kûpseta sedda wardas. Wôtta siis sedda kûpsejussi, kori keik raswa peâlt ârra, ja anna kulbitâie kanget puljongi jure. Sest soostist wôtta, lô 12 munna sisse ja ôruta sest nattokesse woiga ûks mitte wägga kowa munnaroag. Agga kûpse peâle tilguta ühhepuhko woib, ja kui ôige kûps ja murre on, siis panne sedda waagna peâle ja anna sedda munnaroga alla, agga sedda woib panno peâlt wala peâle, kui sa sedda esmalt pallawa sûtte peâle saad pannud ja lusikaga ühtepuhko ûlles-

pîddi saab tommand, et ôige tummiks saab, ja anna pradi siis ôige pallawalt laua peâle.

121. Lambalihha kôômlidega.

Raiu ûks lambawoorwirtel pisikesiks tûkkiks, puhhasta sedda jahhuta sedda illusaste ja panne sedda siis kûlma weesse, et sa sedda nenda parreminne saad ôige puhtaks tehha, ja kuiwata sedda siis hâsti ârra. Siis te ühhe parraja paia sees hea lusikatâie wâhhiwoib ôige pallawaks ja rôste selle sees pole lusikatâie kôômlid ârra; anna lihha tûkkikessed sisse, lasse neid pruniks sada; walla ni paljo puljongi peâle, et lihha sellega saab kaetud, ja anna petersilli juurt, monne wilokaks leigatud sibbula, monned sarlottid ja nattokest pruniks tehtud jahho jure, katta sedda kinni ja keda sedda nenda walmis; kori raswa peâlt wâhhemaks, katsu sola, anna nattokest punnast jodawat wiua sisse, ja anna sedda ûlles ni pea kui agga saab ûlleskeend.

122. Ûks puppetong lambalihhast.

Leika sedda lambalihha, kui sa sedda saab jahhutanud ning puhhaks harrinud, wisakaks tûkkiks ja keda sedda hârjalihha suppi sees sola ja ühhe lusikatâie woiga tûmmaks. Se suppi sees mis jârrele jânud, keda naela head risi woi ja muskatplomiga kangeks, ja ôru peotâie riwitud inglisjuusto senna sisse ja te sest kolme sôrmelaiusse kôrge âre ühhe waagna ümber, te sedda ôige silledaks, panne risi korra ka waag-

na pohja, mâri keik munnaga ja lasse sedda ahjo sees pruniks sada. Ni kaua panne lussikatâie woid ühhe kastrulli sisse, anna sedda lihha, hakkitud lehmanissade, sampijongide, wähhiwoi ja wähhisabbade, pipra, sola, riwitud juusto, tassitâie sampijongiâdika, neppotâie jahho ja nattokesse puljongiga jure, ja keda sedda keik, kunni soost lühhikeseks kül saab. Kui keeb, siis pakki üks munnakook nattokesse murolauko, petersillilehtede, riiwleiba ja woiga, woid ka üks riwitud lambamaks senna sisse panna. Anna omma wrikasse siis se äregawaagna sisse ja katta se munnakook peâle.

123. Seakinki wardas küpsta.

Kahhe ehk kolmeteistkümme naelase kinki leota 3 päwa hallika wee sees ja keda sedda rôsa pima sees ôige tümmaks, tomba nahka peält ärra ja leika keik mahha, mis ei kôlba. Pista sedda siis wardasse, pôra sedda praewisil tulle ees ja walla siddonisahwti happo korega tehti peâle. Kui pruniks saab, siis panne pradi waagna peâle; liguta üht soosti, happo korest, siddonisahwtist, penekshakkitud sardellist, kapprist, woist, saksamapähklaist, piprast, solast ja riwitud sibbulaist, tulle peâl ärra, ja anna sedda soostikausi sisse.

124. Ahjo sees pakkitud seakink.

Leota kahheteistkümne naelase kinki wee sees hästi wälja, wôtta siis ühhe terrawa noaga se kont alt ärra ja leika nahka ja keik mis ei

kôlba, mahha, panne ümberringi ühhe kastrulli sisse, mis se kinki rarwis just parrajas, kowwa pastetitaigna, sedda môda kui seitsme jâo 4ma numri sees ôppetakse teggema, panne sörmepakso kihti riwitud maereikast pohja, ka 5 ehk 6 arro peneksleigatud küüslauko, ja panne kinki selle peâle, ja katta sedda pasteti wisil kinni, aaga peält jätta üks pisikenne auk. Auko sisse walla ühhe trehtri läbbi poolteist korterit jodawat wanna prantswina, panne auko kinni ja pakki kinki ühhe pallawa ahjo sees nenda 5 tundi; anna siis kulbitâie pruni jussi sisse ehk kui sul on kanna- ehk wasikalihhapräse allumist, lasse külmaks jahtuda, wôtta kinki wälja ja leika sedda wilokaks ja sada nenda laua peâle. Ei sünni sedda kinki sojalt sisse anda, sest et siis pea lagguneb

125. Külma kinki kallarti sees.

Leote kinki 2 päwa hästi wälja, leika nahka ja keik mis must on, mahha, panne ühhe parraja katlasse, kahhe naele tai härjalihha, monne wasikakondi ja mu järrelejäänd lihha, nelja sibbula, kahhe petersilli, kahhe porgani, kahhe purro, monne pipraiwwa, nääglikeste, siddronikoorte ja monne tükkikesse küüslaukoga ja anna pool walget jodawat wina ja pool wet jure, et saab kaetud. Nenda lasse kinki katte al ôige pallawa ahja sees tümmaks keta, ja siis ta enneste suppi sees külmaks jahtuda. Siis wôtta tedda wälja ja harri tedda wisi pärrast pahtaks. Se soosti peält kori keik raswa ärra ja kui se kallert wahhest ehk

wägga kange peaks ollema, siis anna weel nattokest jodawat wina peále, te sedda pallawaks kurna sedda jõhwisõála lábbi kastrullisse taggasi, klari sedda munnawalgega árra, lasse sedda úhhe sjeleekottikesse lábbi joosta, pigista úhhe siddroni sahwti jure ja lasse kúlmaks jahtuda. Siis pista úhhe lusikaga tükkid sest wálja, ja panne úlleültse kinki peále.

126. Kinki keta, mis tulleb kúlmalt sũa.

Leota kinki nattoke árra, panne tedda kolme ehk nelja sibbula ja kahhekúmne walge pipraiwwaga úhhe parraja katlasse, kalla ni paljo wet peále, et saab kaetud, ja keda tedda pitkaminne tũmmaks; ehhita tedda illusaste wálja, pista nããglikessi sisse ja ripputa ingliswirtsi peále. Kammarast woib úhhe terrawa noaga úhhe pabberi munsri járrel illusad rosid ja kandid wáljaleikada ja úmberpanna.

127. Seapea sült.

Kahhe seapea tarwis wõtta pole härjapea ja panne sedda keigeesmalt tullele ja lasse hea pole tunni keta, ja siis panne need seapead jure ja keda neid sola ja wirtsiga ni kaua, kui keik kondid illusaste andwad wáljawõtta. Siis lasse pead jahtuda ja leika neid jämmedaks wárhmliks. Suppi peált kori keik raswa árra, kurna sedda lábbi, keda sedda kermeste lühhikesseks, liguta se lihha sekka 3 hakkitud sibbulat ja wirtsi, kasta úks salwet puljongi sees márjaks; lauta sedda úhhe kastrulli peále wálja,

panne keik sedda lihha sisse, ja katta salwettk teise otsaga kinni, panne úks tekkel peále mis sisse pasito ja selle peále pressi. Kui saab kúlmaks jahtunud, siis wõtta sülti wálja, leika wilokaks, karneri petersillilehtedega ja anna ádikast ehk ka sooste-remulade jure.

128. Karbonadid sealihhast.

Kloppi, kori neid árra ja tresseri neid nisammoti kui wãsikalihha karbonadid, panne neid úhhe maddala riista sisse teine teise kõrwa, ripputa pippart ja sola peále, pigista úhhe siddroni sahwti jure, ja lasse monne tunni nenda seista. Kui pea tulleb úllesanda, siis te rõste pallawaks, mãri sedda pekkiga, tilguta nattokest poomõlli ehk sullatud woid karbonadide peále ja ripputa ka nattoke jahho nende peále, ja kũpseta neid mollemilt polelt kermeste pruniks. Keigewimaks pigista weel kahhe siddroni sahwti nende peále.

129. Kallert sealihhast.

Pesse úhhe nore sea woortwirtle, mis sa wisakaks tükkiks saad leiganud, leige weega monnikord árra ja leika keik mahha, mis ei kõlba. Panne sedda siis ni jure weega tullele, et saab kaetud. Kui saad wahto hãsti peált árra korind, siis panne 6 terwet sibbulat, nattokest terwet walget pippart, sola ja úks loorbári leht jure, ja keda sedda kunni hopis tũnmaks saab. Siis sullata nattokest sola kũlma wee sees, wõtta je tũmma lihha kaarwliga wálja

ja panne sedda senna sisse, kori keik sedda raswa se lihha suppi pealt puhtaste ärra, lasse soost lähbi, keda sedda korteri kange ädikaga lühhemaks ja klari sedda munnawalge ehk kapitud tore wassikalihhaga hästi ärra ja aia sedda siis ühhe wlanelli lähbi. Lihha wõtta nüüd wee seest wälja, puhhasta sedda weel üks kord hästi, ja panne sedda siis ühhe kausi ehk ühhegi mu wormi sisse, nenda et nahhapool wormi liggi saab, ja nenda wisi panne keik lihha sisse, ja walla siis sedda kedetud suppi peale. Kui saab hästi ärrajahtunud, siis tülpi sedda ümber ühhe waagna peale. Woid ka wormi pohja kedetud punnased pebid, porganid, petersillilehte ja siddroniwilokad panna, omma tahtmisse järrel.

130. Tuwitud sealihha karbonadid.

Neid walmista nisammoti kui 128 numri alt luggeda, ja wereta neid siis munna sees, ja ripputa jahho ja riiwleiba peale ja küpseta neid siis panno sees kermeste pruniks, agga enne walmista soosti kapprist, sardellist, juustust, piprast, muskatist, nattokessest korest, woist ja ühhest klasist jodawast winast, kus sa keigewimaks siddronisahwti ehk sampijongiädikast sisse annad ja mis sa keik hästi lähbi kedad ja karbonadide peale wallad, kui sa neid esmalt õige sojalt waagna peale saad panud. Ja siis sada neid kohhe laua peale, et nemmad ei jahtu ärra.

131. Seajallad walmistada.

Jallad leika katki ja keda neid sola, pipra, terwe sibbulatte ja monne kuuslauko ärroga ni

kaua wee sees, kunni kondid wäljaandwad ja lihha sõrmega kergeste lõhki saab pigistada; — lihha peab õige tümma ollema, sest et jälle kowwaks lööb, kui külmaks jahtub, — siis leika sedda pisikesseks tükkiks ja panne sedda sallatikauside sisse, ehk talrikkude peale, kori se suppi pealt keik sedda raswa ärra, klari sedda munnawalgega, kurna sedda õige pallawalt lähbi ja anna sedda jalgade peale, ja kui sawad jahtunud, siis anna õlli ja ädikaga ette.

132. Koddo seapea metsseapea wisi walmistada.

Kõrweta seapea kange tulle peal hästi ärra, wõtta kaelakont takka wälja, te sedda nahka ninna ümber pealt ja alt hahti, raiu ninnakondist nattoke mahha, leika kele wälja, ja panne pea nenda ühheks päwaks ja õõks külma wee sisse. Siis põlleta ühhe puhta plekki peal monne peotäie kaera põhko sütteks, tonka ja riwi neid ni peneks kui agga andwad ja õru sedda tuhka munnawalgega seggaminne. Wõta siis se pea wee seest wälja, kuiwata sedda hästi ärra ja märi se mustaga sedda ülleültse pealt ärra, ja lasse tedda pole päwa aega kuiwada; panne pea siis ühhe parraja katlasse; anna 3 ossa wet ja 1 ossa kanget wiinädikast peale, nenda et sellega kauniste saab kaetud; anna monne peotäie jämmedat sola, 12 sibbulat, lodi pippart, monne loorbärilehhe, 2 peotäit kaddakamarjo ja siddronikoort jure, ja lasse tedda kange tulle peal keta, kunni tümmaks saab. Kui pea jo hakkab küpseks jo soost tummiks sama,

siis anna tobi punnast jodawat wina peäle. On pea hopis tümma, siis jätta tedda monneks päwaks ta enneše soosti sisse. Siis wõtta tedda wälja, kori keik peält ärra, mis ei passi, karneri tedda õige illusaste omma tahtmisse järrel, ja anna tedda ühhe murtud salwetti peäl ülles, ja ädikast jure.

133. Jänneše kappri-soostiga.

Kori kahhe jänneše seljarode peält sedda lihha mollemilt polelt ärra, nenda et igga tük ühte jääb, leika neid pitkiti läbbi, plehhi siis igga jänneše 4 lihharihma illusaste kokko ja seu otsad paelaga kinni. Mollemad nenda plehhitud lihha plehhid pekki siis pene pekkiga paksuste ärra ja õige kirjuks, wormi neid nenda kui siin wähha S ja keda neid ühhe hea präätse sees küpseks. Siis õru werendi naela woid lussikatäie jahhoga ärra, lõ 3 munnarebbo sisse, anna nattokest riwitud sibbulad ja 4 peneks-hakkitud sardellit jure, liguta sedda kulbitäie puljongiga läbbi ja tulle peäl ühheks kangeks krämiks, ja lasse sedda külmaks jahtuda. Siis kloppi kahhe munna walget wahhuks ja anna sedda jure; panne need lihhaplehhid waagna peäle, ja tomma sedda wahto nende ülle kaunis paksuste; anna nattoke sest präätse soostist peäle, ja lasse ahjo sees neid pruniks sada, ja walmista soosti werendi naela woist, nattokessest jahhust, kulbitäiest happo korešt, peneks kakkitud happust sarlottist, kolmest lussikatäiest pissokessist kapprist, riwitud juustust ja nattokessest puljongist ehk präätsesoostist, mis sa keik

hästi läbbi pead keetma ja siis soostikausi sisse andma.

134. Jänneše happo korega keta.

Kui sa sedda jänneselihha seljaroo peält mahha saad korinud, siis wõtta sedda peent nahka peält ärra ja pekki lihha illusaste; keda poolteist korterit happo koort monne riwitud sibbula, sola ja pipraga, ühtepuhko sedda ligutades; panne se jänneše seljalihha ühhe waagna peäle, walla sedda kewad koort ülle, anna nattokest sampijongiädikast jure, ja lasse sedda monne tunni nenda seista. Panne sedda lihha siis ühhe panno peäle, anna nattokest woid jure ja küpseta sedda, se korega kus sees olli, ühtepuhko sedda kastes, illusaks pruniks ja küpseks, ja te soosti senna jure kuida nüüd tulleb luggeda: Keda korteri happo koort poleks ärra; anna monne kulbitäie pruunt jussi ehk nattokest klaasi, pippart, sola ja ingliswirtsi jure, keda keik hästi läbbi ja panne soostikausi sisse.

135. Jänneše õllimarjade ja sidronidega.

Raiu üks hästi puhtaks harritud jänneš wisakaks tükkiks katki; te lussikatäie woid pruniks ja küpseta nattokest jahho selle sees pruniks; panne puljongi jure, ja jänneše lihhatükkid sisse, ja 4 katkileigatud sibbulat ja poolt naela wärhwliks leigatud kinki, ja keda sedda keik kunni lihha pea tümmaks saab. Siis anna weel peälmise tasitäie õllimarjo, kust sa

kiwwid wälja wöttad ja mis sa öhhokessiks vitkergusiks tráámlikessiks pead leikama, pole korteri punnast jodawat wina ja ühhe siddroni sahwti, ka pippart, sola ja ingliswirtsi jure, ja keda sedda sellega hopis tümmaks ja anna sedda siis kohhe ülles, et soost mitte klariks ei lähhä.

136. Raggu jänneselihhast.

Te lussikatäie jahho hea tükki woi sees pruniks, panne peotäie hakkitud sarlottid ehk sibbulad jure ja mori neid hästi tümmaks; anna kulbitäie pruunt jussi sekka ja pippart, sola, ühhe siddroni sahwti ja 2 lussikatäit pissokessi kapprid, panne mis sul sest jännese küpsest järrel, pissokessiks tükkiks raiutud, senna jure, ja lasse sedda ketes agga öige pallawaks miñna.

137. Jännese raggu teist wisi.

Kui saad jännese öige puhtaks harrinud, siis kori seljalihha lahti, leika sedda öhhokessiks wilokaks, ja marineri neid tunni aega wiinädika ja poomölli sees ja kloppi neid noaseljaga lommaks, märi igga wiloka peäle nattokest wassikalihha waarsi, ja panne üks teile wilokas peäle. Küpseta need waarseritud wilokad siis ühhes kastrullis woi sees. Röste siis jahho woi sees pruniks, anna 4 sardellit ja nattokesse kapprid, mis möösris peneks toukad, jure, pigista ühhe siddroni sahwti peäle ja anna nattokest punnast jodawat wina sekka, keda keik hästi, ja anna sedda so jänneselihha wilokatte peäle, mis jo enne waagna peäle üllesandsid.

138. Eskalops jänneselihhast.

Harri jännese ärra, wötta keik temma lihha kontide peält mahha ja hakki sedda kolmwerendi naela härjaüddi ja kue sardelliga, ja siis touka sedda möösris. Sest te nüüd ümmargused ei mitte wägga paksud kogikessed, panne neid teine teise körwa nattokesse ärrasullatud woiga ühhe kastrulli sisse ja küpseta neid mollemilt polelt kermeste. Ni kaua keda pole korteri jodawat prantswina 25 puhtakstehtud öösiriga, anna ühhe siddroni sahwti peäle, anna ripputades suggu jahho ja lussikatäie woid jure, keda sedda läbbi ja panne siis omma walmistehtud eskalopsi sisse, ja lasse agga pallawaks sada.

139. Tuwitud metspüüd.

Tomma kue metspü sulled kuiwalt ärra, nenda et nahk terweks jääb; siis te neid seest puhtaks ja pesse neid hästi ärra; leika jallad ja tiwad wiimsest liikmest sadik ärra, wanta säred taggasi et rinnad üllespaisuwad ja pista pilbakest sisse; auduta neid siis keewa wee sees ärra, et kangeks sawad, ja panne siis jälle külma weesse, pekki neid pene pekkiga öige ühhetassa agga mitte wägga tiht, ja küpseta neid poolküpseks. Siis te ühhe kastrulli sees hea lussikatäie woid koltsepruniks, auduta pissokesse lussikatäie jahho seäl sees, panne püüd sisse ja anna 4 suurt penekshakkitud sibbulat ja ni paljo kanget puljongi peäle et agga sawad kaetud; siis panne 4 penekshakkitud sardellit, pippart, sola

ja nattokest muskatplomi sisse ja keda neid siis hopis tummaks. Siis anna 2 lusikatäit kapprid, ühhe siddroni sahwti, peotäie riwitud inglisjuusto ja hea pitsklasitäie punnast jodawat wina jure, keda keik hästi ärra, tõsta püüd waagna peäle ja anna soosti nende ülle.

140. Tuwitud põldpüüd.

Harri 6 põldpüüd nendasammoti puhtaks, kui metspüüdest on õppetud, ja kui sa neid soja wee sees saad audutanud, siis panne neid ühhe kastrulli sisse kahhe pissokesse peotäie riwitud perreleiwa, nelja pekkshakkitud sibbula, nelja sardelli ja ühhe hea lusikatäie woiga ja anna ni paljo kanget puljongi peäle et agga sawad kaetud. Sawad küpseks, siis anna ka 2 lusikatäit kapprid, nattoke sakšamapähklaid nende soostiga, ja ühhe siddroni sahwti, peäle.

141. Salmi metspüüdest.

Pekki 10 metspüüd illusaste ärra ja küpseta neid sahwtiseks; siis leika agga rinnatükkid wälja, agga keik muud touka mõõsris õige peneks ja panne sedda ühhe kastrulli sisse, sibbulatte, pole naela õhhokeste kinkiwilokatte, sarlottide ja nattokesse kühslaukoga, mis lusikatäie woi sees nattoke pruniks on tehtud; anna head jussi peäle ja lasse keik pitkaminne hästi ärraketa. Siis lasse sedda lähbi, panne pitsklasitäie jodawat prantswina ja nattokest siddroni sahwti ehk estragonädikast, pippart, sola ja muskatplomi, sisse, keda sedda hästi lähbi ja

lasse need wäljaleigatud pürinnatükkid selle sees agga pallawaks miüna.

142. Metspüüd sardellidega pekkitud.

Pekki metspüüd pene pekki ja peneks tääm-liks leigatud sardellidega õige paksuste ja küpseta neid kermeste poolküpseks ja sahwtiseks; panne neid siis ühhe kastrulli sisse monne riwitud sibbula, allumisse tasitäie sampijongide, monne musserongi, pipra, sola, muskatplomi ja ni paljo jussiga, kui sul soosti tarwis on; anna ka lusikatäie woid jure, ja auruta sedda pitkaminne walmis, ja leigewimaks pigista ühhe siddroni sahwti sisse.

143. Willitud põld- ehk metspüüd wardas küpsetud.

Wõtta neid sedda mõda kui sul tarwis, 6 ehk 8 tükki, noppi sulled ärra ja te seest puhtaks, piili neid ülles, leika kaelad ja jallad mahha ja pesse neid külma wee sees õige puhtaks. Te siis head maksawaarsi, nenda kui alt luggeda; willi lindude kõhhud sellega täis, õmble auko kinni, panne neid pissokeste wardadega sure küpsewardasse kinni, ripputa sola peäle, panne rindade peäle monne siddroni wiloka, kata neid ümberringi õige peneksleigatud pekki wilokattega, mässi püüd pabberitte sisse ja seu paelaga kinni. Hea pole tunni enne kui tulleb üllesanda, panne neid kange tulle ette, kasta neid woiga ja küpseta neid walmis, panne neid siis ühhe waagna peäle, agga praewoisse panne

nattokest happo koort ja monne tilgokesse soija, liguta soosti hästi lähbi, ja anna soostikaust sisse, agga teise sisse nattokest klaart jussi mis siddroni sahwtiga happokaks teed, ja ei muud kui agga pallawaks lassed minna.

Sedda maksa waarsi te nenda: Kapi keskmist wassikamaksa peneks, kui saab päew ja ö pima sees liggund; leika poolteist naela pekki wärhwliks, panne wirtsi sisse ja te nenda waarsiga, kui ettew 39 numris on öppetud, agga te siddroni sahwtiga sedda happuks. Hea on kui sa ka teddre rindo sisse woid kapida.

144. Metspüüd ahjo sees ragguks tehha.

Wötta selle tarwis mis küpsetud metspüüdest ehk teddrekülpsest on järrele jänud, ja leika sedda lihha wisakaks wilokaks agga kondid raiu katki ja touka möösris ni peneks kui agga andwad. Siis panne korteri pekamelsoosti, mis teed, nenda kui alt luggeda, tullele, anna kulbitäie head jussi ja need toukatud kondid jure, ja keda sedda, ja mulju sedda siis paksuste ühhe haardoki lähbi ja panne sedda liñnolihha sisse. Siis panne ühhest peneşt waarsist ühhe parraja waagna peäle äre ülles, märi sedda munnaga, panne omma raggu sisse, ja ripputa riwitud juusto ja riiwleiba peäle, ja panne sedda ühhe öige pallawa ahjo sisse kümneks ehk wieteistkümneks minnutiks, et kolleri saab, ja anna siis kohhe laua peäle.

Pekamel- ehk walget soosti te nenda: Te poolt naela woid pallawaks, anna monne porgani, 4 suurt ja 6 keskmist sibbulat, monne

öhhokesse lahja kinki wiloka, ja poolt naela kapitud wassikalihha, jure, agga röste lihha, kunni woi klariks saab; liguta siis hea peotäie jahho sisse ja röste ka sedda küpseks, anna pole tobi röska koort jure ja keda sedda paksuks. Woid sedda soosti ka hoida, ja sest wötta, kui sul tarwis.

145. Pöldpüüd happo korega.

Te 6 pöldpüüd puhtaks ja piili neid wisi pärrast. Siis panne ühhe kastrulli pohja toreşt pekki, kinkiwilokaid, sarlottid, petersillijuurt ja porganid korra pärrast, panne nüüd peäle, ja sola üks loorbärileht ja poolt naela woid, ja auruta sedda kassina süttetulle peäl. Wötta püüd siis wälja, anna nattokest jahho se kastrulli sisse, rösta sedda küpseks ja anna poolt topi head happo koort peäle, keda sedda hästi lähbi, panne püüd sisse, ja kui sawad pallawaks saand; siis anna neid ühhe waagna peäle, katsu sola, anna 3 munnarebbo jure ja anna sedda soosti jöhwisöala lähbi soostikaust sisse.

146. Küpsetud metspüüd ööstride ja sardellidega.

Te need liñnud seest ja wäljastpidi korra pärrast puhtaks ja pekki neid rindade ja reiede peält ärre. Siis wötta ööstrid, ni paljo kui täid selle tarwis anda, agga igga liñno peäl agga 2 sardellit, ja leika ja hakki mollemid hästi peneks, ja wirtsi neid muskatplomi ja pipraga; sötku nattoke woid, ja 2 peotäit riwitud par-

mesan- ehk inglisjnusto sellega hästi läbbi, panne sedda lindude sisse ja õmble auko kinni, pista neid siis praewardasse, kasta woiga, ripputa sola ja anna aioti ka suggu siddronisahwti peäle, ja küpseta neid nenda walmis. Se ärratilgutnd woisse anna nattokest rõõska koort ja monne õõstri; keda sedda hästi läbbi ja anna püüde peäle.

147. Tuwitud teddred.

Neid tulleb nenda sammoti tuwida, kui metspüüdest õppetud 139 numr.

148. Klopplihha teddredest.

Noppi sulled kuiwalt peält ärra, harri liinnud seest puhtaks ja pesse neid hästi ärra. Siis leika se paks lihha rinnakondi peält mahha, leika igga pole rinna lihha kahheks ehk kui sured, ka kolmeks wilokaks, kloppi neid haknoa küllega nattoke laiaks, panne neid ühhe maddala riista sisse, tilguta siddroni sahwti igga tükki peäle, te lusikatäie poomõlli — ehk woid ka puljongiraswa wõtta — keewpallawaks, walla sedda rinnalihha peäle ja lasse monne tunni seista. Ni kaua mori reied ja keik kondid woi ja peotäie jahhoga illusaks pruniks; touka neid katki ja keda neid kue sibbula, kinki, petersilli, nattokesse küüslauko ja puljongiga, kunni lihha hopis saab ärrakeend ja agga korteri ossa soosti järrele saab jäänd; siis mulju sedda jõhwisõäla läbbi kastrullisse taggasi, anna nattokest woid, punnast jodawat wina, kapprid ja sampijongiä-

bikast, jure, panne sedda klopplihha sisse, ja pippart, sola ja muskati, lasse sedda monne minnuti auruda ja anna sedda siis kohhe ülles. Agga ärra panne sedda lihha mitte enne se pallawa soosti sisse, kui talrikkud se roa tarwis jo laua peäl ümber sawad antud.

149. Teddred happo korega.

Pekki 2 teddret ärra ja küpseta neid ahjo sees illusaks ellepruniks agga poolküpseks, ja panne neid siis ühhe kastrulli sisse, korteri happo kore, kulbitäie hea jussi, wie riwitud sibbula, sola, pipra ja se pruni soostiga, kus sees nemmad on küpsetud; auruta neid küpseks, agga nenda, et soost ei sa klariks. Siis panne weel peotäie inglisjuusto sisse ja, kui sul on, ka paar peotäit ni peneks leigatud härjakeelt kui agga annab leigata; ja kui soost wahhest ommeti klariks on läinud, siis kori sedda raswa jälle peält ärra, ja panne weel lusikatäie happo koort jure, keda keik hästi läbbi, anna soosti teddrede peäle, ja karneri waagna pissokeste küpsetud kartuhwlidega.

150. Teddrewrikadellid tuwitud.

Kapi kahhe teddre rinnalihha soonte peält ärra ja touka sedda mõõsris, pole naela peneksleigatud pekki ja kahhe sibbulaga; siis liguta 3 munna ja 4 munnarebbo, pippart, sola, muskatplomi, ja üks ärraleotud prantssai, jure, ja ka pissut küüslauko; te sest siis ühhe pissokesse ouna sured pallid, te pole naela woib

ühhe kastrulli sees pruniks, panne need pallid sisse ja te neid ühhe werendi tunniga küpseks. Panne neid siis ühhe waagna peäle, anna nattokest jahho se järrele jänud woi sisse, ka monne hakkitud sarlotti, korteri pruunt jussi, monne lussikatäie kapprid, ühhe siddroni sahwti ja 5 peneksbakkitud sardellit; kedda sedda hästi läbbi ja kalla sedda wrikadellide peäle.

151. Neppid pruniks ragguks keta.

Ühhe keskmisse waagnatäie tarwis wõtta 6 neppit; puhhasta neid wäljaspiddi illusaste, pista nende silmad wälja, lõ jallakessed liikmest ümber ja taggasi; wauta ka tiwakessed taggasi, ja pista nokka warda wisil sisse. Siis wõtta sissekonnad seest wälja, panne haklana peäle ja wiska puggo ja maggo ärra. Neppid panne ühhe kastrulli sisse pole naela woi, monne sibbula ja porganiga, ja mori neid, hästi kinnikaetud, küpseks. Siis hakki need sisekonnad õige peneks, panne neid se kastrulli sisse, mis sees sa need neppid küpsesid, ja küpseta ka neid. Anna siis lussikatäie happo koort sisse ja keda sedda nendega ärra. Neppid panne siis kesk waagna peäle, karneri nende ümber woi sees küpsetud saiaga ja anna need walmistud sissekonnad soostikausi sees nende jure.

152. Tuwitud kalkunid.

Noppi ühhe hea sure kalkuni pealt, agga mis keigewähhemalt 4 päwa enne sedda olgo lahhitud, sulled ärra, kõrweta tedda nattoke

ärra, ja pesse kliidega hästi, et illusaks walgeks saab. Siis wauta rinna kont sisse, lükka reied tagasi ja pista üks pilbas läbbi, et rinnalihha õige kõrgeste wäljapaisub; leika tiwad ja jallad ärra, essimessed, teise liikme seest, agga jallad essimessest liikmest sadik; hakki kalkuni maksa ja maggo peotäie sarlotti ja werendi naela pekkiga, ni peneks kui woid, te kolmest munnast ja kolmest munnarebbust, nattokessest woist, piprast ja solast, weddelat munnaroga, ja liguta sedda hakkitud ja ühhe prantsaia tümma, mis saab pima sees ärraleotanud, senna sisse. Selle waarsiga täida kalkuni puggo ja õmble sedda jälle hästi kinni. Kalkuni reied seu paelaga hästi teine teise liggi, panne liõno siis ühhe pääse sisse, nenda kui mittokord jo õppetud, ripputa sola ja tilguta siddronisahwti peäle, ehk anna siddronisahwti asemel monne lussikatäie sampijongiädikast sisse, ja keda sedda pikaminne küpseks; panne sedda siis sojalt ühhe waagna peäle, wõtta keik pekki ja sedda pääseraswa ärra ja panne kortert jodawat prantswina, monne peneksbakkitud sarlotti, allumisse tassitäie õige peneks leigatud sampijongid, ja, kui sul on, ka kulbitäie kinki puljongi, pippart, sola, nattokest woid ja pruunt jussi, soosti sisse; keda sedda keik hästi läbbi, ja walla kalkuni peäle. Agga ärra unnusta niti misga puggu õmblesid mitte wäljatombamatta, enne kui soosti peäle wallad.

153. Tuwitud kalkunid teist wisi.

Kalkuni walmista nenda kui minnewa numri sees õppetud, pekki tedda õige kirjuks, täida

puggo maksawaarsiga täis, küpseta kalkuni ühhe präätse sees, ja te wähhisoosti jure; ja keda se soosti tarwis 60 wähki, te neid puhtaks, auduta werendi naela wähhiwoid lussikatäie jahhoga, keda sedda präätsepakso puljongi ehk jussiga lahti, wõtta keik raswa ja pekki illusaste pealt ärra, keda sedda wähhiwoid, korteri koort, peotäie riwitud inglisjuusto, pippart, sola, ingliswirtsi, lehma nissad ja riwitud sibbulad ja nattokest saksama pähklaid hästi ärra, ja anna kalkuni peale.

154. Kalkuni külmalt ette anda.

Kui kalkuni saab puhtaks teinud siis leika pea ja tiwad, ja põlwekonti reiest mahha, kori sedda nahka siis illusaste ümbert lahti, agga nenda et keik lihha temma külge jääb ja wõtta nüüd rinnakonti ja keik kehhakondid wälja; ja ka reie ja tiwakondid, ja tomba reiede ja tiwanahka nende lihhaga sissepiddi, ja seu keik sedda lihha palli wisi kokko. Keda sedda nüüd ühhe präätse sees monne wassikajalla, sibbula, keige temma kontide, monne wassikakondi, kinki, küüslauko, poolteist korteri jodawa reinwina ja puljongiga küpseks, ja lasse selle sees külmaks jahtuda. Siis wõtta lihha wälja, katta üks märg pabberileht peale, et ei sa kuiwaks, te sedda präätsesoosti jälle sojaks, kori keik raswa pealt ärra, lasse soosti jõhwisõala läbbi, anna monne lussikatäie estragonädikast jure, ja klari sedda munnawahhoga, ja kui saab külmaks ja kangeks kül sanud, siis hakki sedda ja karneri omma walmistud kalkuni sellega.

155. Kalkuni rinnalihha õõstridega.

Kahhest kalkunist leika rinnalihha rinnakondist mollemilt polelt ärra, agga nenda et tükkid terweks jäwad. Need 4 lihhatükki pekki õige kirjuks, ja küpseta neid ühhe õige kange präätse sees. Siis panne 100 õõstrit keige nende soostiga ühhe kastrullisse, lussikatäie woi, kahhe peotäie ärrariwitud riiwleiwa, hea pitsklasitäie inglisõlle ehk ka hea puddelliõlle, peotäie riwitud inglisjuusto ja ühhe pole sidroni sahwtiga. Sedda keik tuwi hästi läbbi, panne need kalkuni rinnatükkid ühhe waagna peale, märi hea korra klaasi peale ja anna omma õõstrisoosti siis nende peale.

156. Waarseritud anni külmaks roaks.

Leika anni, mis suur ja lihhane, selja pealt lõhki, lükka temma nahka keige lihhaga taggasi ja wõtta kondid wälja, agga allumisest reiekondist jätta allumise otsa, ni paljo kui sedda lihhast wäljatulleb, külge. Te siis häid wassikalihhawaarsi, ettew. 11 numri järrel, märi anne seestpiddi sellega wälja, ripputa peneksbakkitud sardellid ja kapprid peale, ja panne monne õhhokesse härjakele wiloka senna peale, panne anni jälle kokko, wormi tedda ni illusaks kui woid ja õmble nidiga kinni. Ühhe kastrullisse panne siis ümberringi õhhokesed pekkiwilokad; panne anni nende peale ja ka monne lahja kinki wiloka, sibbulad, 2 petersillijuurt, 1 selleri, terwet pippart, sarlottid, kahhe sidroni sahwti,

pole korteri jodawat prantswina, ja ni paljo puljongi, et keik sellega saab kaetud; siis panne tekli peâle, ja keda kûpseks. Siis tôsta tulle peâlt ârra, lasse ta enneſe ſoosti ſees tedda kûlmaks jahtuda, kori keik raswa puhtaste peâlt ârra, tôsta anni wâlja, anna ſoosti ſisſe weel nattokeſt jodawat wina ja ſiddroni sahwti, katſu, ſola, ja te sedda konſommee wiſi klariks. Enne kui ûlleûltſe hakkab kallertama, hakki monne ſarlotti, kappri ja ſardelli ôige peneks, wôtta nattoke ſeſt ſoostiſt ja ôru neid ſellega klariks, ja mâri ûlleûltſe anne peâle; siis ehhita tedda wâlja kappride, ôllimarjade, ſardellide ja kowwakskedetud munnadega, omma enneſe tahtmisſe järrel; wârwi ka nattokeſt konſommeet turniſoliga punnaſeks, ja kui ſaab kûlmaks jahtunud, siis tomma ſedda waagna âre ûlle. Mis ſeſt klariſt konſommeeſt weel järrel, ſedda panne waagna peâle annelihha alla. Kalkunid ja parbid woid nendaſammoti walmistada.

157. Tuwitud anni.

Anne kûpſeta ahjo ſees poolkûpſeks ja pruniks, ja leika tedda siis katki; te ûhhe kastrulli ſees nattokeſt jahho woiga pruniks, liguta sedda puljongiga ârra, panne sedda annelihha ſelle peâle monne riwitud ſibbula, pipra, ſola, ingliswirtſi ja ni paljo hea puljongiga, et lihha ſellega ſaab kaetud; agga sedda ſoosti mis ſees ſa anne kûpſeſid anna ka ſisſe. Kui keige ſelle peâlt keik raswa ſaab ârrakorinud, siis panne tekli peâle, ja keda sedda pitkaminne hâsti ârra, ja anna 6 pneksheakkitud ſardellit, 2 luſſikatâit kapprid, monne ſisſetehtud piſokeſſe ſibbula, nattokeſt ſampijongiâdikaſt ja keigewimaks, kui tulleb ûllesanda, ka pole korteri punnaſt jodawat wina ſisſe.

158. Anned nairestega.

Kui ſa anne ſaab hâsti puhtaks harrinud, siis leika tedda parrajaks tûkkiks, panne lihha kastrulli ſisſe monne peneksleigatud ſibbula, pipra, ſola ja ni paljo weega, et lihha ſellega juſt ſaab kaetud; siis panne tekli peâle, ja keda sedda kunni poolkûpſeks ſaab. Ni kaua te pitkerguſiks leigatud nairid pruniks, agga mis ſa jo enne pooltûmmaks ſaad keetnud, ja panne neid annelihha jure nattokeſſe jahhoga mis woi ſisſe wantad, ja tuwi lihha nenda hopis kûpſeks ja ſoosti tummiks. Lihha panne siis waagna peâle ja nairid peâle.

159. Tuwitud anni ſampijongidega.

Te ûhhe poolkûpſe anne ſibbulatte, pipra, ſola, ingliswirtſi, ja nattokeſſe jahhoga, woi ſees, pruniks, tuwi tedda hea puljongi ſees hâsti ühhikeſſeks, ja anna siis allumisſe taſſitâie ſisſetehtud ſampijongid jure; ehk kui ſe aeg on, siis wôtta enneminne wârsked, ja te ſoosti monne luſſikatâie ſampijongiâdikaga happokas.

160. Anned mâereikaga.

Kui anni ſaab korra pârraſt puhtaks harritud ja ârraleotud, siis keda tedda wee ſees

monne sibbula, pipra ja solaga kûpseks. Panne siis lussikatâie woid ûhhe pissokesse kastrulli sisse, auduta paar sörmeotsatâit jahho selle sees ärra, anna korteri rôôska koort jure, ja kui tulleb ûllesanda, siis panne weel 3 peotâit mâereikast sisse, mis pead riiwraua peâl riwima kui just tullewad sisse pañna, ja lasse silmapilk weel siis lâbbiketa. Tôsta anne ûhhe waagna peâle, panne nattoke sest mâereikast peâle, agga mis järrel, anna soostikaus sees jure.

161. Waarseritud anned ehk pardid.

Ühhe ôige raswase anne ehk pardi leika sel- ja peâlt lahti, lûkka nahka kontide peâlt tasasst wisi taggasi, wôtta kondid wâlja ja ka sisskonnad seest; agga eest sa ei tohhi mitte lahti leigata. Wâljaspiddised reie- ja tiwa-liikmed ja ka tükkikesse rinnakondist jätta nahha külge. Keik sedda lihha leika hiljokeste mahha, nenda et nahhale wigga ei sa, agga rinna peâle jätta pole sörmepakso lihhakorra jâlle. Selle anne-lihha jure wôtta nûûd kolmwerendi naela soonte peâlt ärrakapitud härjalihha, touka mollemid ühtekokko môôris hästi peneks ja sitkeks, panne sedda siis ühhe waagna peâle nelja munna, pole korteri ôige raswase rôsa kore, kolme hea peotâie riiwleiwa, pipra, sola, ingliswirtsi ja muskatplomiga. Sedda keik liguta hästi seggaminne, ja lasse pole tunni aega seista, et leib hästi ärraligguneb; sest kui se leib wast pärrast anne nahha al paisub, siis lähhäb nahk sest lôhki. Siis willi se waars jâlle nahha alla, agga mitte wägga kowwaste, ömble selja

peâlt kinni, ja pûa annele jâlle ni kui woid endisi nâggo kätte wormida. Keda tedda siis hea pole tunni aega puljongi sees, wôtta wâlja, panne woiga panno peâle, kûpseta tedda pole tunni aega ahjus, ja te soostiks jure, mis nûûd tulleb luggeda:

Te lussikatâie woid kastrulli sees pruniks, kûpseta nattokest jahho sees ja ka pole korteri happo koort, 2 kulbitâit sest puljongist, kus sees anni on kedetud, 3 riwitud sibbulat, 2 lussikatâit kapprid, nattokest sissetehtud ja peneksleigatud melonit, monne sissetehtud pissokesse sibbula; pippart, sola ja ingliswirtsi panne sisse, ja keda sedda keik hästi lâbbi, kunni soost tummiks saab.

Ehk woid omma waarseritud anni ehk part ka nisugguse kallerti sisse pañna, kui nûûd tulleb luggeda: Wôtta 2 loti ausplasi, kloppi sedda ôige kaugeste ärra, lasse lâbbi ôôd seista, ja siis sûtte tulle peâl ärraligguneda. Keda siis so anne kondid kolme wassikajallaga, kunni laggunewad, agga wôtta ühtepuhko wahto peâlt ärra, kurna se supp ühhe sôâla lâbbi, panne omma walmistud ausplasi jure, ja nattokest terwet pippart, ingliswirtsi, ingwâri ja sola, ja keda sedda keik lâbbi, klari sedda munnawalgega, nenda kui mittokord jo öppetud, ja lasse sedda kallerti monnikord ühhe wlanelli läbbi; agga te kallerti iggakord kui saab sedda läbbilasknud, jälle ueste sojaks, ja keigewimaks pigista kahhe siddroni sahwti sisse, ja lasse hopis külmaks ärrajahtuda. Panne nûûd omma küpsetud ja waarseritud anni, kui sa keik temma raswa ühhe halli pabberiga saad ärratomba-

nud, ja kui ta hopis saab ärra jahtunud, ühhe waagna peäle; pista siis seest kallertist ühhe hõbbe lussikaga tükkid wälja ja panne anne peäle ja waagna peäle ümberringi.

162. Tuwitud pardid punnase jodawa winaga.

Harri 3 parti illusaste puhtaks ja küpseta neid pruniks; siis panne ühhe kastrulli sisse, hea lussikatäie woid mis nattokesse jahhoga pruniks tehhed, anna monne kulbitäie head jussi jure, ka monne lussikatäie sisetehtud sarlottid, 6 penekshakkitud sardellit, paar lussikatäit kapprib, pippart, ingliswirtsi, kahhe neppo wahhel nääglikest ja sola mao järrel. Sedda keik keda hästi lähbi, ja anna siis pole korteri punnast jodawat wina ja ühhe siddroni sahwti peäle. Pardid panne ühhe waagna peäle, ja nattoke sest soostist nende peäle, agga mis järrel, anna soostikausi sisse. Siddroni assemel woib ka monne lussikatäie sampijongiädikast wõtta.

163. Nored tuid parmesanjuusto ja risiga.

Kuest norest tuist tomma kuiwalt keik sulled ärra ja te neid seest puhtaks; pesse neid leige weega hästi wälja ja leika neid neljaks tükkiks. Panne lussikatäie woid ühhe kastrulli sisse, auduta paar sõrmeotsatäit jahho sees, õru sedda korteri hea jussiga klariks, panne omma tuilihha sisse, kolme riwitud sibula ja nattokesse pipra ja solaga ja lasse sedda kasina tulle

peäl tümmaks aududa. Tõsta siis se tuilihha ühhe pitkerguse waagna peäle, anna pole kanamunna ossa klaasi, soosti sisse, ja ühhe siddroni sahwti; te sedda õige pallawaks, ja anna jõhwisõäla lähbi, lihha peäle, agga katsu et soosti õige tummiks kedad. Enne sedda keda kolmwerendi naela risi, mis saad ärraaudutand ja külma wee sees lopputanud, ühhe pole tobi raswase puljongi sees, pole naela woi, sola ja muskatiga, ja panne keigewimaks 2 peotäit riwitud parmesanjuusto õige pakksuste sisse, ja te sest waagna ümber kolme sõrmelaiusse kõrge äre, te sedda illusaks koltseks, ja panne sedda risi, mis järrel, se tuilihha peäle, märi ülleültse klopitud munnaga, ripputa pole sõrmepakso korra parmesanjuusto peäle ja kasta sedda monne lussikatäie wähhiwoiga. Pole tunni aega enne kui tulleb üllesanda, panne ühhe plati peäle monne peotäie sola, agga waagna selle peäle, ja pakki omma roga, ei mitte wägga pallawa ahjo sees, illusaks koltsepruniks.

164. Nore tui wrikassee.

Harri 6 noort tuid seest ja wäljastpiddi puhtaks, pesse neid hästi ärra ja leika neid neljaks tükkiks. Ühhe kastrulli sisse anna poolt naela woid, auduta lussikatäie jahho sees, anna peotäie penekshakkitud sarlottid, nattokest penekskleigatud estragoni ja petersillilehte, ühhe siddroni sahwti, pippart, sola, muskatplomi, ja korteri kanget puljongi, peäle, ja ka lindude maksad ja maud, mis penekskleigatud; keda sedda

katte al süttetulle peäl, ja anna sedda soostiga laua peäle.

165. Nored tuid asparristega.

Kui sa ommad tuikessed korra pärrast puhtaks saab harrinud, siis panne neid ühhe pääse sisse, ja küpseta neid selle sees, sedda mõda kui jo mittokord on õppetud. Asparrid te puhtaks ja leika pisikesseks tükkiks seält maalt kus tümmab. Panne ühhe kastrulli sisse lussikatäie woid, auduta nattokest jahho sees, pari tore kinkiwilokaga, anna nattokest head puljongi, nattokest siddroni sahwti ja sola jure; keda asparrid selle sees tümmaks; tõsta tuid ühhe waagna peäle, ja anna sedda asparrisoosti peäle.

166. Leokessi walmistada.

Noppi kahhekümne leokesse sulled ärra ja te neid seest puhtaks; siis auduta nattokest õige peneks hakkitud sarlottid lussikatäie poomölli sees tümmaks, anna ühhe siddroni sahwti, nattokest konsommee, pitsklasitäie jodawat prantswina ja nattokest sola jure; panne leokessed sisse, ja lasse neid 10 minnutiga küpseks minna; anna kulbitäie kanget kulist jure, keda neid weel ükskord läbbi, ja panne neid se soostiga waagna peäle.

167. Metspardid.

Nelli metsparti harri hästi puhtaks, wõtta seest wälja ja auduta neid ärra, pekki rinnad

jämmeda pekkiga, te neid puljongiraswaga ühhe paia sees kermeste iggalt polelt pruniks; walla siis sedda raswa peält ärra, anna monne pekkiwiloka, ja ka lahja kinki, sola, pippart, 4 riwitud sibbulat, 1 loorbärileht, lussikatäie woid, kus nattoke jahho sisse on wautud, ja 2 korteri puljongi jure, ja mori sedda küpseks. Keigewiks anna weel 2 lussikatäit kapprid ja ühhe siddroni sahwti sisse, keda sedda sellega weel nattoke läbbi; wõtta pekki ja kinki wälja, panne need linnokesssed waagna peäle ja anna soosti nende peäle.

168. Hirwe reietük soostiga.

Wõtta hirwe reietükki, leika ja hakki seda parrajaks tükkiks ja tomma neid wirtsi ud pekkiga läbbi; anna monne pekki- ja kinkiwilaka ühhe laia kastrulli sisse, panne sedda lihha nende peäle, ja monne sibbula, nattokesse tou kamatta wirtsiga, ja walla ni paljo wet peäle, et keik saab kaetud, ja lasse neid se lihhaga ühtlase küpseks sada. Wõtta siis sedda lihha wälja ja ka need jured mis ehk weel ärrakeetmatta; panne monne lussikatäie jahho ühhe paia sisse, rõste sedda hästi küpseks ja anna sedda rõsa korega peäle, lasse keik lahtiketa, triki sedda jõhwisõäla läbbi, anno paar lussikatäit kapprid, siddronisahwti, ja kui sul on, ka sampijongiäbikast jure, anna sedda soosti lihha agga lihha sada laua peäle.

169. Annekallert.

Leika üsk anni keskelt läbbi, sola sedda wähhä ja küpseta sedda ahjo sees. Selle aiaga

keda sjelee hirwesarwest ja wassikajallust, ilma middagit sissepannematta ja kurna sedda ühhe söäla läbbi. Siis wötta peotäie kirsimarjo, touka neid katki, ja keda neid tobi wee sees, kunni wessi kirsi maggo wöttab, pigista neid ühhe rättiko sees ärra ja anna ni paljo sjeele jure, et kangeks saab. Siis wötta toukamatta kanneli, sukkurt ja nattokest ädikast jure, ja keda sedda kolm ehk nelli kord läbbi, agga tösta sedda iggakord tulle peält mahha ja lasse sedda ühhe salwetti läbbi joosta. Kui anni ja sjelee mollemad sawad külmaks jahtunud, siis panne anne ühhe süggawa kiwwi waagna sisse, ja walla sjelee peäle. Kui tulleb üllesanda, siis panne anni kesk waagna peäle ja sedda sjelee peäle ja temma ümberringi. Kalkunid woid sa ka wägga hästi sisse pañna.

Kues jaggo.

Kallad.

I.

Kui kallo öige hea maoga tahhad keta, siis pead teädma mil aial nemmad kuddus on, et sa neid sel aial ei keda, sest ep olle nemmad siis terwisele head egga ka hea maoga. Ei pea sinna ka, kui agga ial woid, kallad mitte enne

tapma, kui tulleb neid tullele panna, egga neid ka ial sabbasse pistma, et keik omma werd wälja andes surrewad, nenda kui monned ja isseärranis augede ning lattikattega kül wötwad tehha. Kui sa ei woi neid kummis jöewee sees hoida, siis lö neid enneminne haamriga pähhä ja lahhasta neid ülles. Keigeennamiste kedetakse kallad kül nende enneste soosti sees, se on, pannakse kohhe keik jure, misga tahhetakse neid tuwida; agga monnikord on ommeti tarwis neid wee sees keta, et mäereikast woib jure anda, ehk et öige suurt auge kalla terwelt laua peäle woib anda. Tahhad sa sedda, siis pead kalla külma weega ilma solata tullele pannema, et monne minnuti keeb, enne kui sola sisse panned; siis saab öige murredaks ja lehtseks. Pissemaid kallo panne külma weega tullele ja panne kohhe sola sisse; agga ärra wötta katla mitte tulle peält ärra, kui kalla terwelt sisse panned, et ühtepuhko jääb kema, ja ärra ripputa ka ial enne sola kalla peäle; sest se wöttab kalla issemaggo hopis ärra.

Monnel kallal on kange muddamaggo. Tahhad sa sedda neilt wötta, siis panne neid ellawalt wärske kaewowee sisse, ja panne nattoke sola peäle, ja liguta neid selle sees hästi ümber. Sedda te 3 ehk 4 kord ja anna iggakord wärsket wet peäle; sest se muddamaggo on agga kalla nahha sees ja ei hakka temma lihhasse, muud kui ketes.

Kallade kuddo aeg on:

Alanti ehk toug-karpikalla, Jürri- ja Lehtkuul.

Augede, Kûûla- Paasto- ja Lehtkuul.
Karrusîde, Leht- ja Jänikuul.
Karpikalla, Leht-, Jäni-, Heina- ja ka weel Leikusekuul.
Ahwenade, Paasto- ja Jürrikuul.
Lutsude, Neâri- ja Kûûnlakuul.
Kiiskade, Paasto- ja Jürrikuul.
Lattikatte, Paasto- ja Jürrikuul.
Kohhakallade, Paasto-, Jürri- ja Lehtkuul.
Silmude, Joulo-, Neâri-, Kûûnla- ja Paastokuul.
Angriatte, Leht-, Jäni- ja Heinakuul.
Lôhhekallade, Leht- ja Mihklikuul.
(Neid kahte woib ka kuddoaial sûa.)
Ruttekallade, Jürri-, Leht-, Jäni- ja Heinakuul.
Kingseppade, Paasto-, Jürri- ja Lehtkuul.
Merlingide, Joulo-, Neâri-, Kûûnla-, Paasto- ja Jürrikuul.
Tintid sûakse ûsna Neâri-, Kûûnla- ning Paastokuul.

2. Lôhhekalla prääse sees, ôdsirisoostiga.

Wôtta selle tarwis ûks paks tük keskelt, ja leika sedda ilma lôhkumatta neljanurgalisseks. Se külle pealt, mis üllespiddi tulleb, leika keik nahka ärra, agga alt jätta nahka peale, ja pekki tükki pealt kangeste pene pekkiga ärra. Siis te lihhapääse nenda, kui nüüd tulleb lugeda. Panne ühhe kastrulli pohja, mis so kallale parrajas, monne ôhhokesse pekki- ja lahja kinkiwiloka, panne kalla peale, nenda et pekkitud külg üllespiddi tulleb; panne 1 selleri, 2 peter-

sillit, 2 porganit ja 3 suurt sibbulat, mis wilokaks leigatud jure, ja ka 12 pipraiwwa, sola ja kahhe siddroni sahwti; panne kalla peale ka pekkiwilokaid, leika kowwast pabberist ûks ümmargune leht, mis just kastrullisse passib, et se kalla sellega kauniste saab kaetud; panne siis kastrulitekkel kowwaste kinni, tôsta kastrulli tulle peale, panne sôôd tekle peale, ja lasse nenda kolmwerendi tundi pikaminne keta. Siis te ôdsirisoosti nenda wisi: Auduta lussikatäie jahho werendi naela woi sees, agga ärra lasse pruniks miina; anna siis 2 kulbitäit puljongi, pole korteri rôôska koort, hea peotäie riwitud juusto, 3 penekshakkitud sarbellit, lussikatäie kapprid, kahhe siddroni sahwti, pitsklasitäie ôllut ja sola jure. Kui keik saab hästi läbbikeend ja pea tulleb üleesanda, siis panne 25 ôdsirit keige nende soostiga jure, ja keda neid agga läbbi; kalla panne waagna peale, agga nenda, et pekkitud külg üllespiddi tulleb, mâri klaasiga üle, karneri waagna kedetud ja wäljapistetud porganidega, pista iggaühhe peale ühhe petersillilehhe kimbokesse, ja anna soosti, soostikausi sees, jure.

3. Wârske lôhhekalla sampjongidega.

Leika werendi ühhest lôhhutud lôhhekallast kahhe sôrme paksuks tükkiks; keda 4 penekslei-gatud sibbulat ühhe kastrulli sees ühhe werendi naela woi sees tümmaks; auduta nattokest jahho jure, panne lôhhekallatükkid illusaste peale ja nenda, et nahha külg peale tulleb; walla korteri puljongi ja korteri rôôska koort peale, ka allumisse tassitäie sisetehtud sampjongid; 2 pe-

täit riwitud inglisjuusto anna jure, ja pippart ja sola; katta keik hästi kinni ja keda sedda küpseks, ühtepuhko sedda rapputades, sest et juust muido pea ärrakörweb. Kui wärsked sampijongid wõttad; ärra panne siis puljongi jure, sest et neil jo muidogi soosti kül.

4. Lõhhekalla porganidega.

Keda ühhe pakso lõhhekalla keskmisse tükki wee sees sola ja monne sibbulaga küpseks. Siis leika kuhjaga suppitalrikkotäie porganid ühhe pissokesse pole sõrme pitkaks tükkiks; keda neid wee sees ärra, walla neid turskagi sisse, ja panne neid kastrullisse taggasi; anna ni paljo puljongi pääle, et hästi sawad kaetud, ja keda neid mitte wägga sure tulle peäl õige küpseks; panne neid jälle turskagi peäle, et õige kuiwaks ärrajooswad ja jälle kastrullisse taggasi; anna pole naela woid jure ja peotäie penekshakkitud petersillilehte ja mori neid ni kaua tulle peäl, kunni woi pea hopis saab sissetommand ja ühteai wessist sest ennam ep olle nähha. Siis tõsta kalla kuiwalt ühhe waagna peäle nenda, et nahk ülespiddi, ja anna need porganid peäle.

5. Lõhhekalla teistwisi.

Ühhest heast lõhhekalla tükkist leika peälmist nahka mahha, panne kalla ühhe kallapääse sisse, nenda kui jo õppetud, keda sedda tümmaks ja lasse külmaks jahtuda ja te pakso woid nattokesse hakkitud sardellide ja sarlottidega, nenda kui ettew. 14 numris on õppetud, tõsta kalla ühhe waagna peäle ja märi sest pole sõrme pakso korra ülleültse temma peäle, panne nattoke sest pääsepaksust kalla alla waagna peäle, ja lasse tedda pallawa ahjo sees nenda illusaks pruniks tommata; tõsta tedda siis tassa hiljokeste ühhe teise waagna peäle, ja anna õõstri- ehk sardellisoosti jure.

6. Lõhhekalla rõste peäl.

Leika omma lõhhekalla hea sõrmepaksuks tükkiks; leika mahha keik mis ep olle hea ja kuiwata tükkid ühhe rättikoga. Ühhe maddala kastrulli sisse panne peälmisse tassitäie poomõlli, nattokest woid, hea peotäie penekshakkitud sarlottid, 2 lussikatäit kapprid, 6 penekshakkitud sardellit, nattokest murrolauko, estragonädikast, penekskleigatud petersillilehte, pippart, sola ja kahhe sibbroni sahwti. Lasse sedda keik õige pallawaks sada; panne kallatükkid sisse; werreta neid hästi sees ümber, ja lasse neid monne tunni se soosti sees seista. Kui tulleb üllesanda, panne siis kallatükkid rõste peäle ja küpseta neid kange süttetulle peäl mollemilt pollelt küpseks; anna soosti peäle, mis kastrullis, klaas rein- ehk jodawat prantswina ja kulbitäie kanget jussi; keda sedda sellega läbbi ja anna soostikausi sisse.

7. Lõhhekalla rohhiliste hernestega.

Lõhhekalla keskmist tükki keda wee ja sola sees monne sibbulaga küpseks; keda siis ka wäljapuistatud nori hernid puljongi sees tümmaks

ja walmista neid nenda, kui se ramato kolmandama jão sees, rohhoaiarogadest on õppetud. Panne siis kalla ühhe waagna peäle, ja herneb anna ühhe teise waagna peäl kallade jure ümber.

8. Pupiet lõhhekallast.

Ühhe lõhhekalla kauni sure sabbatükki peält leika keik sedda nahka peält ärra ja leika sedda hea sõrme paksuks ja hea käe suriks tükkiks, pekki tükkid ühhelt polelt, tråämliks leigatud sardellibega; panne ilmapekkimatta külje peäle penikest kallawaarsi, ettew. 19 numri järrel; rulli tükkid kokko ja pista pupilbaga kinni; panne neid siis ühhe kastrulli sisse tiht teine teise kõrwa, anna lussikatäie woid, 2 lussikatäit kapprid, monne hakkitud sardelli, korteri koort, pippart, sola, muskatplomi ja ühhe siddroni sahwti jure, keda neid siis katte al, wõtta pupillakessed wälja ja anna soosti nende peäle, ning sada neid sisse.

9. Wärske lõhhekalla taart.

Leika ühhe wienaelase keskmisse tükki, lõhhekallast ühhest kahhe sõrmepaksuks tükkiks; leika 4 sibbulat õhhukesseks wilokaks; keda neid pole naela ossa woi sees koltsepruniks; panne tõhhekalla tükkid peäle, katta kinni, ja lasse neid tulle peäl kangeks tommata. Siis anna pole korteri jobawat prantswina, werendi korteri wiinädikast ja ka ni paljo wet jure; panne sola, toukamatta pippart, paar nääglikest ja loorbärilehte sisse; lasse kange tulle peäl monnikord

ülleketa; tõsta lõhhekalla ühhe kiwwi riista sisse ja lasse külmaks jahtuda. Te siis lattika ehk augekallast peent waarsi, ettw. 19 numri järrel; panne kalla wisi pärrast ühhe waagna peäle misga tulleb lauale sata, agga panne nenda et suagu sest kallertist külge jääb, ja märi siis sedda waarsi peäle, ja nenda et kalla sellega hopis saab kaetud. Te siis hea woitaigna, seitsme jão 1 numri järrel; rulli sedda pole sõrme paksuks wälja; leika sest üks leht waagna järrel wälja; panne sedda ühhe pabberi peäle, ja leika kogiratiaga pitkerguséd tribud sisse; agga nenda et nemmad kesk lehhesse kokkojooswad; panne sedda ülle waagna, lõhhekalla peäle, ja te neist tribudest wisakad plehhid kalla peäle. Panne sest woitaignast siis ka ühhe sõrmelaia ãre waagna ümber ja katta plehhide otsad sellega kinni; märi kloppitud munna ülleültse peäle, pakki se taart kauni pallawa ahjo sees küpsekst ja anna sardellisoosti jure.

10. Küpsetud lõhhekalla.

Selle tarwis wõtta lõhhekalla seljatük, sest se on keigewisakam selle tarwis; ripputa mollemilt polelt peent sola peäle; te siis panno peäl hea lussikatäie woid pruniks; panne kalla sisse, ja te tedda kermeste mollemilt polelt pruniks; wõtta siis tulle alt ärra, panne tekli kalla peäle ja küpseta kalla süttetulle peäl walmis. Panne kalla siis waagna peäle, agga sedda woib panne soostikausi sisse ja anna siddronid jure.

11. Augikalla ahjo sees küpsetada.

Somusta ja lopputa kalla hästi ärra, te seest puhtaks, wäna kalla ümmarguseks ja keda tedda ühhe maddala kastrulli sees sibbulatte ja solaga poolküpseks ja lasse külmaks jahtuda. Siis öru pole naela woid wahhuks, hakki 6 sardellit ni peneks kui woid, lö 6 munnarebbo sisse, panne lussikatäie jahho, poolt naela riwitud inglis- ehk parmesanjuusto jure, liguta sedda sellega hästi läbbi, panne kalla ühhe wasse ehk tinna waagna peäle, tomma sedda taignast kalla üle, anna lussikatäie sest soostist, kus sees kalla kebeti, waagna peäle, pakki kalla nenda ahjo sees pole tunni aega, kunni illusaks pruniks saab, ja anna öösti- ehk sardellisoosti jure.

12. Augi praewardas küpsetada.

Somusta head augi, mis ehk wie naelane; wötta sisekonnad wälja, agga hoia et sapp, mis maksa külles, mitte wahhest katki ei lähhä, sest et kalla wihha magga sest saab, mis ei anna ennast milgi wisil ärrapesta. Wäna kalla siis ümmarguseks, seu tedda nenda ühhe puwarda külge ja siis praewardasse kinni; agga olgo tulli hästi süttes, et pallaw sürreaur kohhe kallasse löob. Ei pea kalla ennam kui pole tunni aega küpsema, sest muido lähhäb lihha kuiwaks; agga kui küpseb, ripputa siis ühtepuhko sola peäle ja kasta woiga. Kui kalla werendi tunni aega saab küpsend, siis wötta

poolt topi head raswast happo koort, ja keda sedda, ühtepuhko sedda ligutades, korteri ossaks sisse; te tuld siis kangemaks, sest muido ei tahha koor külge jäda, ja kasta kalla sellega, ni kaua kui otsas. Kui kalla pea tulleb üllesanda ja wiimne koor on peälekastetud, siis ripputa pissokesti kapprid peäle, seu kalla lahti, panne waagna peäle, ja anna klaart soosti jure, mis nenda teed: Wotta pole korteri jodawat prantswina, korteri head jussi, ühhe siddroni kore — agga mis sa pärrast jälle wälja pead wötma — ja kui sul on, kannamunnasure tükki klaasi, ja kahhe siddroni sahwti, sola ja muskatplomi, ja keda sedda keik korteri ossaks sisse, lasse soosti ühhe haardoki läbbi ja sada keewpallaw alt laua peäle. Kes ei tahha sedda soosti tehja, se wötko sest soostist mis on kallast mahhatilgunud, ja keetko sedda lussikatäie woi ja nattokesse riwitud juustoga hästi läbbi ja andko sedda augi jure soostiks.

13. Sinnine aug määreikaga.

Pesse augi ellawalt hästi puhtaks, lö haamriga pähhä, panne ühhe waagna peäle, kasta ädikaga ja walla ka nattokest ädikast suhho, wötta seest wälja, wäna ümmarguseks, panne ühhe parraja kastrulli sisse, walla keewa wet peäle, panne monne neljaks tükkiks leiatud sibbula sisse ja ka peotäie sola ja lussikatäie ädikast; — agga hea kord wet olgo peäl ja ärgo olgo kalla mitte kastrulli liiga, sest muido örub sinnime jälle ärra — ja keda kalla, agga mitte wägga tümmaks, et sa tedda ter-

welt waagna peäle woib panna ja karneri noorte petersillilehtedega. Poolt naela woib te illusaks pruniks, liguta 3 peotäit riwitud mäereikasi sisse, keda sedda agga nattoke lähbi ja anna sedda soostikausis kalla jure úmber.

14. Augi sardellidega pekkitud.

Kui saad kalla somustanud ja seest puhtaks teinud, siis tomma wahka peält ärra, loputa kalla hästi puhtaks ja pekki tedda tráámiliks leigatub sardellidega mollemilt polelt illusaste ärra. Siis kúpseta tedda úhhe kallapráásse sees, nenda kui num. 2 lóhhekallast on luggeda; auduta lussikatäie jahho úhhe werendi naela woi sees; panne poolt korteri kanget klaartpuljongi ilma raswata, ja nisamma paljo sest kallapráásse paksust, 5 sardellit, mis peneks hakkid, úhhe siddroni sahwti, muskatplomi, pippart, monne lusikatäie róósta koort ja nattokest pisokessi kappríd jure, ja keda sedda keik hästi lähbi. Panne kalla siis waagna peäle, ja märi, kui sul on, klaasi peäle, panne kalla silmapilguks ahjo, et klaas hakkab, ja anna soosti, soostikausis kalla jure.

15. Augi petersillijuurtega.

Kui aug on somustud ja seest puhtaks harritud, siis leika tedda parrajaks tükkiks; te 6 petersillijuurt puhtaks, pesse neid ärra ja leika neid serwite pisokesse pole sórmepaksuks tükkiks, auduta neid keewa weega hästi ärra ja keda neid pole tobi wee ja wie ehk kue peneks-

leigatud sibbulaga ennam kui pool tümmaks. Wanne siis kalla senna sisse, ja sola, hea lussikatäie woib, kus nattokest jahho olled sisse wautand, korteri róósta koort, peneksbakkitud petersillilehte, pippart, muskatplomi, ja keda sedda hopis kúpseks; panne kalla tükkid wisi pärrast waagna peäle ja petersillijured keskele nende peäle, agga soosti kalla ülle ja riwi muskati peäle. Katkileigatud augikalla tulleb ikka nenda waagna peäle panna, et nahha pool üllespiddi tulleb.

16. Augi óóstridega.

Somusta ja pesse augi ja kui kalla suur siis lóhku tedda ja leika tükkiks, panne, tükkid úhhe mitte wágga siggawa kastrulli sisse, hakki 6 ehk 8 sardellit peneks ja panne kalla jure; ka peälmisse tassitäie pisokessi kappríd, monne peneksbakkitud sarlotti, 3 riwitud sibbulat, úhhe siddroni sahwti, korteri jodawat prantswina, 2 häid kulbitäit kanget puljongi, ilma raswata, pippart ja sola, ja keda sedda kange tulle práál liggi werendi tunni aega; siis wauta úhhe hea lussikatäie woi sisse nattokest jahho ja panne sisse úhhe hea peotäie inglisjuustoga, keda keik weel hästi lähbi, ja keigewimaks panne 50 tükki puhtaks harritud óóstrit selle sahwtiga mis on nende sees weel jure ja higgitse tulle peäl keik hästi lähbi. Siis panne kalla waagna peäle ja anna sedda soosti peäle.

17. Augi wrikadellidega.

Kui augiga nenda saad teinud, kui minnewa numri sees óppetati, siis sea tükkid úhhe

maddala kastrulli sisse, anna 4 riwitud sibbulat, hea lusikatäie woid, pole tobi rõõska koort, pippart, sola, muskatpiomi ja nattokest juusto jure, ja keda sedda tekli al küpseks, ühtepuhko sedda rapputades. Siis te kallawaarsi, ettw. 19 numri järrel, kasta üks penikenne linnanarts ärrasullatud woisse, panne sest waarsist hea pakso maksaworsti pakso ja pirka tükki sisse, ehk te ka 2 nartso waarsiga, mässi neid ümmargusiks kokko, seu neid nidiga kinni, ja keda neid puljongi sees, ehk kui sul puljongi ei olle, siis wee sees küpseks. Kui kalla tulleb üllesanda, siis pigista ühhe siddroni sahwti kalla peäle, sea tükkid illusaste waagna peäle ja anna soosti peäle, wõtta need ärrakeedetud waarsid nartsude seest wälja, leika neid talrikko peäl pole sõrme paksuks wilokaks katki ja karneri waagna ääre nenbega.

18. Augi waagna peäl walmistud.

Ühhe tinna ehk hõbbe waagna peäle panne ühhest kowwast taignast äre ülles, hakki 10 ehk 12 ärrapestud sardellit ni peneks kui agga woid, ja ka peotäie sarlottid, wauta mollemid ühhe rohke pole naela woi sisse, ja märi muist sest ülle waagna pohja, ripputa peneks riwitud riiwleiba ja peotäie peent juusto peäle, ja sea augi tükkid senna peäle, anna ühhe siddroni sahwti jure, ripputa nattokest sola ja pippart peäle ja kalla pole korteri jodawat prantswina sisse. Kui kalla ei olle sellega weel õiete kaetud, siis walla nattokest wet weel jure, panne sedda sardellinoid, mis sul järrel, tükki wisi

peäle ja ripputa jälle riiwleiba ja juusto sisse, katta waagna pabberiga kinni ja küpseta kalla ühhe pallawa ahjo sees pole tunniga walmis.

19. Augid rõõste peal küpsetada.

Selle tarwid woid kahhenaelast augi wõtta; pesse ja somusta neid õige puhtaks, leika pead otsast ärra ja wõtta selja luud wälja, ja katsu ka ni paljo luid wäljatommata, kui agga woid. Kui saad kallad lõhkunud, siis kerbi noaga nahhakülle peäle monnesse kohta sisse, panne kallad ühhe maddala kiwwi riista sisse, anna lusikatäie poomõlli, nattokest sullatud woid, nattokest riwitud sarlottid, kapprid, 5 hakkitud sardellit, nattokest estragonädikast, sola, pippart ja ühhe siddroni sahwti jure, te sedda tulle peäl pallawaks, panne kallad sisse ja jätta 2 tundi sees. Kui tulleb üllesanda, siis te rõõste sütte peäl pallawaks, panne kallad peäle, ja küpseta neid, tihti se sahwtiga neid kastes, mis sees ollid; ja mis sest sahwtist järrel, selle jure anna lusikatäie happo koort, nattokest jahho ja monne lusikatäie puljongi, keda soosti tummiks ja anna kallade peäle.

20. Augi jodawa wimaga.

Kui saad augi seest ja wäljaspiddi puhtaks harrinud ja tükkiks leiganud, siis panne tükkid ühhe kastrulli sisse, anna 4 riwitud sibbulat, 6 hakkitud sardellit, hea lusikatäie sisseteehtud kerslasemet, monne pisikesse sisseteehtud sibbula, pole peeksleigatud sisseteehtud sak-

sawa päkla ja nattoke nende soostist, sola, pippart, ingliswirtsi, monne wilokaks leigitud ja pooltümmaks kedetud petersillijure, hea lusikatäie woid, 2 peotäit riwitud maggushappo leiba, ühhe siddroni sahwti, korteri punnast jodawat wina ja pole korteri puljongi jure; agga pea meles et sa ei panne kalla nahhakülle kastrulli ligai. Katta siis kastrulli kinni ja keda kalla, kastrulli ühte puhko ligutades, küpseks ja tummiks; panne kalla tükkid wisi pärrast waagna peäle, jured nende peäle ja soosti annaülle.

21. Augi sampijongidega.

Kui somuksed saab peält ärrawõtnud, ja saab kalla pesnud ja seest wäljawõtnud, siis panne tedda ühhe kastrulli sisse ja anna poolteisi korteri rõõska koort, suppitalrikkotäie pitkergusiks tükkiks leigatud ja nattakesse woi sees ärrakuppatud sampijongid, 2 peotäit junsto, sure lusikatäie woid, sola pippart, nattokest muskati, ka ühhe lusikatäie woi sees ärraautud jahho jure, ja keda sedda küpseks, agga rapputa sedda ketes tihti hästi läbbi, sest et junst muido pea, pohja hakkab; sea siis augi waagna peäle, ja panne sampijongid soostiga peäle.

22. Augi sukkronairestega.

Nairid te illusaste puhtaks, suremad leika poleks, aggi pisemad jätta terweks, ja keda neid õige klariks läbbilastud puljongi sees õige tümmaks. Siis lasse neid ühhe turslagi peäl kuiwaks ärrajoosta, ja panne omma hästi ärrasomustud ja katkileigatud kalla nattokesse sola, pipra, kolme riwitud sibbula, nattokesse muskatpimomi ja ühhe hea lusikatäie woiga kus nattoke jahho sisse on wautud, sesamma wee sisse, kus sees sa naerid olled keetnud, ja keda kalla hopis tümmaks. Panne tükkid siis ühhe mitte wägga pisokesse waagna peäle wasto ärt ümberringi; agga nairid panna jälle soosti sisse, te neid pallawaks, ja panne neid siis kesk waagnasse ja nattokest soosti peäle, agga muist anna soostikausis jure. Kui olled ülles aunud, siis riwi muskati peäle.

23. Augi määreika ja kõrega.

Kalla te sinniseks ja puhtaks, nenda kui on õppetud, ja kui on suur, siis jätta terweks; te tedda ümmarguseks, panne tedda ühhe parraja kastrulli sisse, sola ja sibbulattega ja keda tedda küpseks. Panne kalla siis hiljokeste ühhe waagna peäle, riwi ussinaste 2 head määreika juurt, kuppata rohke korteri ossa koort pole naela woiga ülles, ühtepuhko sedda ligutades, panne sedda määreikast sisse, liguta sedda hästi läbbi ja keda sedda nattoke läbbi, agga ei mitte paljo, sest muido kaub määreika kangus; panne soosti siis soostikausi sisse, ja anna augi jure, mis tulleb petersillilehtedega karnerida.

24. Hasse augist.

Kui sul wahhest minnewast augist middagi järrele jänud, siis woid sedda nenda prukida. Tomba nahka peält ärra, otsi keik luud wälja

ja hakki kallatükkid peneks. Keda siis monne peneksihakkitud sarlotti ja kui sul on, ka monne lussikatäie sampjongid, lussikatäie woi sees; anna nattoke jahho jure, ka kulbitäit puljongi, pitsklasi jodawat prantswina, ühhe pissokesse siddroni sahwti ja 3 ehk 4 hakkitud sardellit, ja keda sedda ni kaua, kui lühhikeseks ja tummiks saab. Panne omma hakkitud augi siis sisse ja nattokest öösripulwrit, ja kui tulleb üllesanda, siis te omma hasee nelja munnarebboga tummiks, panne sedda waagna peäle ja karneri ümberringi kaddunud munnadega. Woid sedda hasee ka pissokeste pastetide sisse willida.

25. Augi sjelee sees.

Selle tarwis on wägga hea kui aug öige suur on. Kui kalla seest saad puhtaks teinud ja ärrapesnud; panne tedda siis hea korra külma wee ja monne sibbulaga tullele. Kui wessi hakkab kema, panne siis kohhe ni paljo sola jure, kui tarwis, ja kui kalla küpseks saab, siis panne tedda ühhe laua peäle ja lasse tedda külmaks jahtuda. Wötta siis temma nahka peält ärra ja keik temma luud wälja; agga hoia, et sa tedda mitte wägga kangeste läbbi ei segga, ja lahhuta sedda kallalihha lehte kauba ärra. Te siis öige kanget konsommee, anna kahhe siddroni sahwti jure ja sest weest, kus sees kalla on keend, ka pole korteri jodawat prantswina ja monne pipraiwwa; klari sedda munnawalgega hästi ärra ja lasse sedda monnikord ühhe wlanelli läbbi joosta. Sest konsommeest lasse ühhe wormi ehk ühhe piilkummi sees, ühhe hea sörme

pakso korra külmaks jahtuda; panne ärrapestud ja lühhutud sardellid senna peäle, ja kowwakskebetud munnarebbud, siddroniwilokaid ja nattokest rohhilist petersilli, ja katsu öige wisakaks keik paänna, tilguta monne konsommeetilgo tassaste senna peäle, et keik paigale jääb, panne augist nattoke peäle, ja siis jälle konsommee ja te nenda, kunni worm täis saab; lasse sedda siis hästi külmaks ja kangeks sada; pea wormi, kui tulleb üllesanda, silmapilk külma wee sees ja tülpi augi selle sjelee sees siis ümber ühhe waagna peäle.

26. Augi heringidega.

Somusta augi ärra ja leika tükkiks; hakki 4 ärraleotud heringit peneks, ja panne neid kallatükkidega ühhe pissokesse paia sisse, pole naela woi, pole korteri kore, peotäie riiwleiwa, pipra, sola ja sibbulattega; panne tekli peäle, kliisterta sedda kinni ja lasse kalla nenda kolmwerendi tunni aega pitkaminne keta.

27. Karpid pohklama wisi.

Kui karpi saad ärrasomustanud, seest puhtaks harrinud, ja tükkiks leiganud, siis panne tedda ühhe kastrulli sisse, ripputa ni paljo sola peäle, kui arwad ärrakulluwad, anna korteri head öllut, pole korteri punnast jodawat wina, head pitsklasi prants pöllend wina, 4 sibbulat, agga üks neist olgo nääglikestega läbbi pekkitud, nattokest hakkitud sarlottid, 2 lussikatäit hakkitud kapprid, 6 hakkitud sardellit, hea lussika-

täie woid, kus sees lussikatäis jahho on sõtkutud, jure. Sedda keik keda kerme tulle peäl kangeste sisse, kunni karp kûps ja soost tumme ja pigista ûhhe pole siddroni sahwti sisse. Panne siis karpi ûhhe waagna peäle ja anna soosti kalla ûlle.

28. Karpi mustaks keta.

Kui sa karpi tappad, siis hoia temma werd ja liguta sedda nattokesse ädikaga seggaminne. Leika omma kalla siis tükkiks, ja panne tedda ûhhe kastrullisse, nattokesse pipra, nääglikeste, ûhhe loorbärilehhe, ûhhe sure lussikatäie woi, kahhe hea peotäie riwitud perreleiwa, lodi tourkatud pruni sukro, pole korteri punnase jodawa wina, nattokesse sampijong- ehk estragonädika, sola ja nelja riwitud sibbulaga, ja kui kalla hakkab tümmaks sama, siis panne sedda werd ka sisse, ja keda sedda lâbbi, ühtepuhko sedda rapputades; panne karpi waagna peäle ja soosti anna ûlle.

29. Willitud karpi sampijongidega.

Selle tarwis wõtta hea sure karpi, somusta tedda ärra, te seest puhtaks ja pekki tedda ûhhe kûlle peäl pene pekkiga. Karpi pima hakki peotäie sampijongidega õige peneks. Selle jure panne nattokest ärraleotud prantssaia, 2 lussikatäit ärrasullatud woid, 2 munna, pippart, sola ja muskatplomi; liguta sedda keik hästi seggaminne, willi sedda karpi sisse ja ömble kinni, panne tedda ûhhe pitkerguse plekki peäle, et

sa tedda jälle woid tükkis wäljatõsta ja panne kalla se plekkiga ûhhe parraja kastrulli sisse; anna 6 penekshakkitud ja riwitud sibbulat, polele ärrakedetud petersillijured, 12 pipraiwwa, monne nääglikesse, 2 loorbärilehte, korteri jodawat prantswina, korteri puljongi, kahhe siddroni sahwti ja lussikatäie woid, jure. Kui sedda keik saab hästi lâbbikeetnud, siis anna laia talrikkotäie puhtakstehtud ja pitkerguſiks leigatud sampijongid jure, ja kui kalla kûps, siis panne ka peälmisse tassitäie rõõska koort ja nattokest muskati sisse; agga ärra keda sellega mitte ennam, sest koor lähhab muido kokko. Panne karpi siis ûhhe waagna peäle ja anna soosti, soostikausis, jure.

30. Karpid teist wisi.

Kui karpid sawad somustud, seest wäljawoetud ja puhtaks pestud, siis leika neid kahhe sõrme laiaks tükkiks, ja kui kallad sured, siis lõhku neid ka. Tükkide peäle ripputa nattokest sola, wereta neid kloppitud munna sees, segga peent riiwleiba ja jahho teine teisega, ja wereta tükkid ka selle sees, ja kûpseta neid woi sees pitkaminne illusaks ellepruniks. Siis te lussikatäie woid kuldpruniks, panne 3 riwitud sibbulat, nattokest hakkitud sarlottid, 1 loorbärileht, sola, pippart, peälmisse tassitäie terwed kapprid, 5 hakkitud sardellit ja ûhhe siddroni sahwti jure; keda sedda keik hästi lâbbi ja ripputa senna sisse nattokest jahho. Karpi panne siis waagna peäle, agga soosti ainu soostikausis jure.

31. Karpi kallerti sees.

Karpi keda wee ehk punnase jodawa wina sees, terwe sibbulatte, toukamatta wirtsi ja solaga, ja wõtta tedda siis wälja ja kuiwata tedda hästi ärra. Wõtta siis sest kallasuppist ni paljo, kui sul kallertit tarwis; agga keda sedda suppi esmalt weel kangeste sisse, et õige paksaks saab. Sedda suppi lasse lábbi, anna nattokest wiinädikast ja elle jodawat prantswina jure, ja klari sedda kue wahhuks ärrakloppitud munnawalgega ärra; siis lasse sedda úhhe salwetti lábbi kahhe wlanelli kottide sisse joosta, mis teine teise úlle rippuwad, ja kui ep olle weel mitte õige klaar, siis te kallerti weel úkskord sojaks, ja anna kottide sisse ja te nenda, kunni klariks saab, kui wessi. Wärwi sedda siis pari telusikatáie parberitsi sahwtiga punnaseks, agga ei mitte punnasemaks kui úks punnane sampange wiin. Sest kallertist panne núúd ni paljo úhhe illusa kausi sisse, et pohhi úlleültse saab kaetud; kui on kúlmaks jahtunud, siis panne omma karpi, mis sa úhhe salwetti peál hopis kuiwaks olled l sknud tommata, senna peále, ja kalla omma leigsoja kallerti kalla peále, nenda et paistab, kui ojuks kalla. Waagna ääri karneri monne rohhilisega.

32. Ahwenad woi-tummiga.

Somusta 14 ehk 15 keskmist ahwenat illusaste ärra; tomba siis sõrmega loualuud tassaste wälja, nenda et sisekonnad ka wälja tulewad, mis ep olle raske, sest et nemmad ikka nendes kinni on, ja tomma need punnased oimussed suust lábbi, mis on illus nähha ja leika kergeste monnikord kalla sisse; agga kui kallad on sured, siis leika neid ka poleks. Panne neid siis úhhe parraja kastrulli sisse, kolme ehk nelja sibbulaga mis lehtewisi leikad, ja anna pisikesse peotäie sola ja ni paljo wet jure, et ahwenad sellega agga sawad kaetud ja keda neid tekliga kinnikaetud, kunni silmad seest wälja tullewad. Panne siis úhhe pisikesse kastrulli sisse korteri head rõõska koort, hea lusikatäie woid, kulbitäie sest weest, kus sees kallad on keend ja nattokest pippart; ja liguta sedda tulle peál úhtepuhko, kunni hakkab kema, ja pigista siis weel úhhe siddroni sahwti sisse; agga kui koor mitte õige raswane ei olle, siis wanta weel monne sõrmeotsatáie jahho se woi sisse. Panne kallad siis úhhe kauni súggawa waagna peále nende enneste soostiga; agga sedda woi-tummi anna soostikausis jure.

33. Ahwenad hollandiama wisi walmistud.

Selle tarwis wõtta pisikesed ahwenad, mis ehk 3 tükki naela peál, somusta neid ärra ja wõtta sisekonnad wälja, agga ärra rikku pimad egga marjad mitte ärra, waid te nenda kui on õppetud. Monned paksud petersillid leika serwite wilokaks, ja panne neid monne neljaks tükkiks leigatud sibbulatte, peotäie illusaste ärranoppitud petersillilehtede ja nattokesse weega tullele, ja kui pea túmmaks sawad, siis panne ah-

wenad sisse ja keda neid ühhe kümme minnutiga küpseks. Agga sedda wet, mis peäle panned peab wägga pisut ollema, pöra enneminne üllemad kallad ümber, et ka teine külg märjaks saab, ja woid ka tükkikest terwet muskati sisse panna et ka sellega kewab. Siis anna kallad se soostiga ühtlasse waagna peäle ja riwi muskati peäle.

34. Tuwitud ahwenad.

Kui sa need ahwenad nenda saad puhtaks teinud ja walmistanud, kui jo öppetud, siis keda 5 öhhokessiks lehteks leigatud sibbulat ja 3 keskmist petersillijuurt, nattokesse wee ja pari peotäie riiwleiwaga tümmaks, panne kollad nende kebetud juurte jure, panne hea lusikatäie woid ja korteri koort, pippart, sola ja muskatplomi, sisse, keda sedda kerme tulle peäl lühhikesseks ja anna need jured ja sedda soosti kallade peäle,

35. Tuwitud ahwenad teist wisi.

Kui sa need ahwenad puhtaks saad teinud, siis leika neid poleks; panne neid ühh kastrulli sisse, ja panne hea lusikatäie woid, korteri koort, paar kulbitäit puljongi ehk wet, monne riwitud sibbula, nattokest jahho mis woi sisse wautud, 5 hakkitud sardellit, peälmisse tassitäie pisokessi terwed kapprid, nattokest riwitud junsto, monne lusikatäie sampijongiädikast, pippart, sola, ja muskati jure; ja keda sedda keik, kunni ahwenad walmis. Siis panne neid waagna peäle ja anna soosti nende ülle.

36. Ahwenad sukkronairestega.

Kui saad ahwenad somustanud, seest puhtaks teinud ja puhtaks pesnud, siis keda neid kassina wee, sibbulatte ja petersillilehtedega walmis ja panne neid ühhe kiwwi waagnasse ja nattokest nende suppist peäle. Nairid te puhtaks ja auduta neid keewa wee sees, panne neid se kalla suppi sisse ja anna korteri kanget puljongi, woid, pippart, sola, nattokest sukkurt ja muskatplomi jure, ja keda neid öige tümmaks, panne kallad jälle sisse, et sojaks sawad, siis panne neid ühhe waagna peäle, nairid nende peäle ja riwi muskati peäle.

37. Ahwenad ärrasullatud woiga.

Te ahwenad puhtaks ja keda neid soolwee sees sibbulattega nenda kui on öppetud; siis walla ni paljo sest suppist ärra, et agga monne lusikatäie ossa peäle jääb, ja anna 2 lusikatäit kanget wiinädikast ja 2 lusikatäit sampijongiädikast peäle, ja lasse werendi tunni aega seista. Sea kallad siis illusaste waagna peäle, ja ripputa penekshakkitud rohhilissed petersillid peäle. Siis leika 3 ehk 4 sibbulat lehhe wisi ja keda neid ühhe tegelkesse ehk kastrulli sees weredi naela woiga, kunni koltseks sawad, ja anna sedda ühhe wahholusika läbbi, ahwenatte peäle.

38. Ahwenad röste peäl.

Häid keskmissi ahwenaid somusta ärra, wötta jeest wälja, pese neid puhtaks ja leika

selja peäle pitkiti kergeste sisse. Siis keda nattokesse woi sees, monne hakkitud sarlotti, hea peotäie murrolauko ja rohkilisi petersillid, walla sedda pallawalt ahwenatte peäle, ripputa sola peäle, ja lasse neid 2 tundi selle sees seista, tihti neid ligutades; agga panne neid ühhegi soja kohta, et woi ei kesi. Siis ripputa peneks riwitud riiwleiba peäle, ja küpseta neid röste peäl mollemilt polelt küpseks, kasta neid tihti se woiga, kus sees nemmad olnud, ja anna neid pruni woiga laua peäle, ehk te ka soosti nende peäle nenda: Te lussikatäie woid nattokesse jahhoga pruniks; anna korteri röoska koort ja hea peotäie peent murrolauka jure; keda sedda hästi läbbi, ja anna ühhe sidroni sahwti ehk estragonädikast peäle, ja walla sedda soosti nende küpsetud ahwenatte peäle.

39. Ahwenad happo korega.

Kui ahwenad saad puhtaks teind, nenda kui mittokord jo öppetud, siis panne neid ühhe kastrulli sisse ja 3 ehk 4 riwitud sibbulat, korteri pakso happo koort, pole korteri puljongi, monne lussikatäie peent kapprid, nattokest sidroni sahwti, peotäie riwitud juurio, pippart, sola ja muskati jure, panne tekli peäle ja keda neid, kastrulli ühtepuhko rapputades, küpseks, ja anna neid nende soostiga ülles.

40. Hasse ahwenatteſt.

Sedda walmistakse nenda sammoti, kui hasse augist.

41. Ahwenad sjelee sees.

Sedda walmistakse ka nenda, kui augist öppetud; agga sibbulad pead sa enne keetma, kui ahwenad sisse panned, sest et ahwenad wähhema aiaga walmis sawad.

42. Ahwenad pruni woi ja määreikaga.

Neid walmistakse ka kui angid.

43. Pakkitud ahwenad.

Samusta ahwenad, harri neid seest puhtaks ja kerbi neid poigite ülle; lasse neid si s keewa soolwee sees monne minnuti ülles tommata; panne neid siis ühhe laua peäle, et külmaks jahtuwad, kloppi paar munna ärra, panne kallad sisse, wereta neid selle sees ümber, ripputa peent riiwleiba peäle, mis sa nattokesse jahhoga saad segganud, küpseta neid panno peäl sullatud neroraswaga illusaks pruniks, ja anna neid küpsekallawisi pruni woiga laua peäle; ehk te soosti polest korterist rösast koest, woist, penest murrolaukust ja monnest lusikatäiest sampijongiädikast.

44. Pakkitud ahwenad teist wisi.

Selle tarwis wötta keskmissed ahwenad, somusta neid ärra ja te neid seest puhtaks. Panne neid siis ühhe panno peäle, mis peäle sa 5 ehk 6 öhhukesseks lehtäiks leigatud sibbulat

olled wäljalautanud, teine teise kõrwa; panne lusikatäie woid peäle ja pippart, sola, nattokest riwitud juusto ja ni paljo happo koort, et ahwenad sellega sawad kaetud, ja panne panno siis ühhe pallawa ahjo sisse kunni peält õige pruniks saab, ja anna kallad siis se pannoga laua peäle.

45. Angriast liht keta.

Kloppi angriast solaga ärra kunni wahhub ja kuiwata siis rättikoga ärra, harri tedda seest puhtaks ja leika tedda kahhe hea sõrme laiaks tükkiks; panne tükkid ühhe kastrulli sisse, kolme wilokaks leigatud sibbula, sure peotäie petersillilehtede ja ka nisammo paljo tilliga, ja keda kalla kange soolweega walmis; panne tedda siis ühhe waagna peäle ja karneri nende rohhiliste rohtudega, ja anna ädikast ehk siddroni sahwti jure.

46. Angriast punnase jodawa wina sees keta.

Tappa angriast, harri tedda seest puhtaks, tomma temma nuhka peält ärra, kerbi sisse, leika tedda parrajaks tükkiks, sea tükkid ühhe kastrullisse, anna ni paljo punnast jodawat wina peäle, et sawad kaetud, panne monne sibbula, terwet pippart, nääglikest, ingwäri, nattokest siddroni koort, ühhe siddroni sahwti ja 2 tükkikest sukkurt, nisugust kui kohwi jure antakse, sisse, katta kastrull kinni ja lasse kalla keta, kunni tümma ja ni paljo soosti ag-

ga järrele jääb, kui sul tarwis; siis õru kannamunnasure tükki woib jahhoga seggaminne, panne sisse ja lasse nenda monni kord läbbiketa, ehk kui sul kullist on; siis anna sest kulbitäie peäle. Kui üllesannad, anna snosti siis ühhe jõhwisõala läbbi kalla peäle, ja siddronid anna weel jure.

47. Angriast küpsewardas küpsetud.

Hea sure angria te solaga puhtaks nenda kui on õppetud, ja leika tedda kolme sõrmelaiaks tükkiks. Wõtta siis pitsklasitäie pallawat poomõlli, penekshalkitud sarlottid, 2 loorbärilehte ja peälmisse tassitäie õige kanget estragonädikast ja kui saad angriast ühhe maddala kiwwi riista sisse pannud, siis panne sedda keik kalla peäle ja keigewimaks walla sedda pallawat poomõlli peäle, ja lasse nenda üle öõd ehk keigewähhemalt monne tunni seista, et marinerib. Siis seu kallatükkid kahhe pisõkesse warda külge kinni, ja nenda seu neid jälle küpsewardasse ja küpseta neid, hästi sütteks ärrapõllend tulle liggi, illusaks pruniks, ikka sest soostist peäle tiggutades, kus sees kalla marineritud. On kalla pruniks sanud, siis ripputa peent riiwleiba ja sola peäle, panne kalla ühhe waagna peäle ja anna siddroni sahwti jure. Ehk te ka pisõkesse peälmisse tassitäie poomõlli pallawaks, liguta pole tassitäie walmistehtud sinnapit sisse; anna nattokest ädikast jure, liguta sedda sütte-tulle peäl hästi ärra agga ärra anna keta; walla soosti waagna peäle omma küpsetud an-

griatükkide alla ja pigista ühhe siddroni sahwti peäle.

48. Marineritud angriast.

Kui saad angriast seest ja wäljastpiddi puhtaks harrinud, siis leika tedda kolme sörme paksuks tükkiks, panne tükkid ühhe kastrulli sisse ja anna ni paljo pool jodawat prantswina ja pool ädikast seggaminne peäle, et kalla saab kaetud; panne monne nääglikestega pekkitud sibbula, 12 pipralwwa, monne loorbärilehhe, sola, siddroni sahwti ja muskatplomi sisse, keda kalla sellega walmis, agga ei mitte wägga tümmaks, tösta kalla ühhe kiwwi potti sisse ja anna seda soosti peäle. Ni pea kui saab ärrajahtunud, siis seu potti pabberiga kinni ja panne tedda keldresse kunni tarwis.

49. Küpsetud marineritud angriast.

Tomba angria nahka peält ärra, kerbi kalla sisse, leika tedda kolme sörme laiaks tükkiks katki, ripputa sola peäle, wereta tükkid jahho sees ja küpseta neid panno peäl pallawa woi sees illusaks ellepruniks; lasse külmaks jahtuda, panne kiwwi potti sisse, keda seda samma soosti, mis minnewa numri sees öppetati, ja anna sest ni paljo peäle et angriatükkid sellega sawad kaetud. Sedda wisi woid sa tedda ehk ka 4 nädalat hoida, agga küpseta tedda hästi krömpsiaks, muido ep olle hea mitte.

50. Raggu angriast.

On sul lihtkedetud angriast wahhest paljo järrele jänud, siis hoia seda ta ennese soosti sees monne päwa ja siis te seda ragguks nenda: Keda 4 ehk 5 peneksbakkitud sibbulat ja nattokest sarlottid, ühhe lusikatäie woi sees, et tümmaks agga mitte pruniks sawad; senna jure panne peotäie murrolauko, nattokest woid kus sisse monni sörmeotsatäis jahho wautud, pole korteri puljongi, ühhe siddroni sahwti, nattokest estragonädikast, 2 lusikatäit kapprid ja 4 peneksbakkitud sarbellit; tomba angria tükkide peält nahka ärra, leika neid löhki, wötta selja lu wälja, panne neid se kedetud soosti sisse ja keda neid nattokesse pipraga agga läbbi. Ka woid sa jahho asemel, raggu kolme munnarebboga tummiks tehha.

51. Pakkitud angriast.

Tomba nahka peält ärra, leika kalla tükkiks katki, keda tedda kange sola sees, sibbulatte, tilli ja rohhiliste petersillidega ärra, löhku tükkid, wereta neid munna sees, ripputa peent riiwsaia peäle, kus nattoke jahho sisse on seggatud, agga öige paksuste; küpseta neid pallawa woi sees illusaks pruniks, anna pallawalt lauq peäle ja siddroni jure. Woid ka sedda soosti jure anda, mis n. 47 angria jure öppetud teggema, mis küpsewarbas küpsetud.

52. Karrusid korega.

Somusta karrusid ärra, harri seest puhtaks ja kui sured, siis leika neid polcks, panne

neid ühhe parraja kastrulli sisse, anna pole tobi rõõska koort, 3 riwitud sibbulat, 2 peotäit murrolauko, hea lussikatäie woid, kus sees agga wähhä jahho waurud, pippart, sola ja muskatplomi juri, katta kastrull kinni, ja keda kallad walmis; sea neid wisi pärrast ühhe waagna peäle ja panne sedda soosti nende peäle. Kes tahhab, woib murrolauko assemele ka petersillilehte panna.

53. Karrusid köömnesoostiga.

Kui saad karrusid somustanud ja seest puhtaks harrinud, siis keda neid soolwee sees terwe sibbulatte, siddronikoorte ja lussikatäie ilmatoukamatta köömnega poolwalmis; walla siis sedda wet peält ärra, anna pole korteri rõõska koort, lussikatäie woid, nattokest jahho, ja kui se aeg on, ka peotäie penekshakkitud köömnelehtä jure, agga noppi paljad lehhed warte peält ärra, sest warred ei saaks karrusidega mitte ühtlase tümmaks. Sedda soosti woib sa ka kohhe karrusîde peäle tehha ja neid sellega ühtlase walmis keta.

54. Karrusid petersillidega.

Ühhes kastrullis keda 3 suurt, serwite wilokaks leigatud petersilli juurt, kahhe peotäie petersillilehtede ja monne peneksleigatud sibbulaga, puljongi sees tümmaks; siis panne 2 pissokest peotäit peent riiwleiba jure ja karpid, mis poleks leikad ühhe lussikatäie woi ja muskatiga sisse; keda sedda kerme tulle peäl lühhikesseks ja anna need petersillid se soostiga nende karrusîde peäle.

55. Pakkitud karrusid.

Kui saad karrusid ärrasomustand ja seest puhtaks teinud, siis kerbi neid sisse, ripputa mollemille pole sola nende peäle, lasse nenda nattoke seista, wereta neid kloppitud munna sees, ripputa riiwleiba ja jahho pakssste nende peäle ja pakki neid pallawa woi sees panno peäl illusaks pruniks ja küpseks. Kui saad karrusid munna sees werretanud, siis woib ka peneksleigatud murrolauko nende peäle ripputada enne kui sedda jahho ja riiwleiba peäle panned. Anna neid siis küpsekalla wisi pruni woiga lauale; ehk te ka soosti polest korterist rõsast korest, nattokessest woist, peotäest murrolaukust ja nattokessest siddronisahwtist; agga anna soosti kallade jure.

56. Kingseppad tuwida.

Öru kingseppad, nenda kui angriattega tegid, kangeste solaga ärra, et nilbane nahha peält keik mahha tulleb, sest muido saab soost libbedaks ja nilbeks; siis te seest puhtaks, leika tükkiks, panne ühhe kastrulli sisse, kue peneksleigatud sibbula, pole tobi rõsa kore, sure lussikatäie woi, nattokesse riwitud hollandiama juusto, monne pissokesse sisseteghtud sibbula, sisseteghtud meloni, nattokesse sampijongiädika, riiwleiwa, ühhe siddroni sahwti, pipra, sola ja muskatiga, ja keda sedda, tihti sedda rapputa-

bes, tummiks; panne kallad waagna peäle, ja anna soosti peäle. Agga kui saad kingseppad solaga ärraõrunud et wahhuwad, siis pead ühhe rättikoga neid ärrakuiwatama. Sesinnane kalla, mis ei sallita palju, annab seddawisi head roga ja rammust soosti.

57. Tintid keta.

Su lae jurest harri tintid seest puhtaks, nenda et marjad ja pimad sisse jäwad; pesse neid siis hästi ärra ja panne neid ühhe kastrulli sisse wie ehk kue neljaks tükkiks leigatud sibbulaga; panne monne, mitte wägga õhhokesse, perreleiwa-wiloka peäle, keda neid kange soolwee sees ärra, ja kui pea walmis sawad, siis kustuta monned ellawad sõõd nende sees ärra; panne kallad waagna peäle, nenda et sabbad kest waagnasse sawad, panne need kalladega kedetud sibbulad úmberringi nende peäle, ja anna sedda soosti nende jure: Liguta korteri rõõska koort úhhe lussikatäie woiga tulle peäl ärra, anna pisokesse peälmisse tassitäie walmistehtud inglissinnapit jure ja keda sedda läbbi, agga ei mitte tuggewaste, sest et sinnapi kangus muido kaub.

58. Pakkitud tintid.

Neid te nendasammoti puhtaks kui essimesed ja keda neid ka nenda; siis panne neid ühhe leikolaua peäle, et külmaks jahtuwad, leika pead ja sabbad mahha, wereta neid kloppitud munna sees ja ripputa jahho ja peent riiwleiba peäle;

siis pakki neid pallawa woi sees ühhe panno peäl, ja anna neid kúpsekalla wisi ühhe ärramurtud salwetti sees laua peäle.

59. Lussikatintid keta.

Need kallad tuakse keigeennamiste külmetand; tomba sedda jeäd siis külma weega wälja ja lopputa kallad leige weega kangeste ärra. Siis keda 4 ehk 5 peeksleigatud sibbulat tobi weega tümmaks, wõtta hea tükki maggushappo leiba, kust korokesse mahha leikad, ja mis külma wee sees ärra leotad, ja õru sedda lussikaga ühhe waagna peäl hopis ärra, ja panne sedda sibbulatte jure. Kui saab õige tummiks ärrakeend, siis panne need tintid sisse, kust keik wessi on ärrajooksnud, nenda et hopis kuiwad; panne hea lussikatäie woid, nattokest ädikast ja kui sul on, ka lussikatäie sampijongiädikast, pippart ja sola jure; keda neid agga pissut läbbi, sest et pea laggunewad, ja selle pärrast pead soosti ka enne walmis teggema.

60. Pakkitud lussikatintid.

Nendega te nendasammoti, kui minnewa numri sees on õppetud; siis panne neid ühhe nineseäla sisse, et keik wessi mahhajoseb ja lauta neid ühhe kuiwa rättiko peäle wälja, et hopis kuiwaks sawad. On sul 2 tobi ossa tintid, siis kloppi 2 munna, anna peälmisse tassitäie õllut, nattokest rõõska koort, pippart, sola ja ni paljo jahho jure, et ühheks weddelaks pankogitaignaks saab. Selle taigna sisse liguta

need tintid, keda ärrasullatud neroraswa ehk ärrasullatud woid, ja kui on õige pallawaks sanud, siis wõtta need tintid ühhe wahholussikaga wälja, lasse keigesurema taigna ärrajoosta, ja panne neid se pallawa woi sisse; agga ärra panne mitte wägga paljo korraga sisse, waid pakki neid nattoke awalt ja nenda et õige krõmpsiaks sawad. Siis tõsta neid wahholussikaga wälja ja panne neid ühhe ümberpõratud sõäla peäle, mis peäle üks hal pabber tulleb pañna, et keik liig rasw senna sisse tommab; panne neid siis ühhe murtud salwetti sisse ja sada neid õige pallawalt laua peäle. Leigatud siddronid antakse nende jure.

61. Lattikad liht keta.

Tomba lattika kõhhust lõhki, harri tedda seest puhtaks, ja kui kalla suur, siis lõhku tedda poleks, leika tedda tükkiks, panne tükkid ühhe parraja kastrullisse, ja nenda et pea allapiddi tulleb; panne 5 ehk 6 poleksleigatud sibbulat, terwet pippart, ingliswirtsi, 2 loorbärilehte, sola ja ni paljo wet jure, et kalla sellega just on kaetud, ja kui wahto saad ärrawõtnud, siis katta kastrulli kinni, et wessi saab ülleketa. Kui kalla saab keend, siis panne tedda ühhe waagna peäle, agga nenda, et somusse külg peäle saab ja et selg wasto waagna äärt tulleb; peäle panne need sibbulad, ja kui on marjaga kalla, siis panne ka marjad ümberringi peäle, ja anna paar kulbitäit sest kallasuppist waagnasse. Külma mäereikast tulleb se kalla jure anda, agga walmista sedda nenda: Riwi mäereikast, panne

sedda ühhe pissokesse kausi sisse, liguta sedda monne telussikatäie rõsa korega hästi seggaminne, panne nattokest peent sukkurt ja pole peälmisse tassitäie head ädikast jure, liguta sedda keik hästi seggaminne ja sada lattika jure laua peäle.

62. Lattikast punnase jodawa winaga.

Kui lattika saad seest puhtaks harrinud ja katkileigand, siis panne tedda ühhe parraja kastrulli sisse, monne peotäie ümmargusiks leigatud sibbulatte, peotäie riwitud perreleiwa, ühhe kahhesõrmelaia tükki riwitud pakso pipparkogi, monne nääglikesse, nattokesse terwe pipra, ingliswirtsi, kahhe tükki ingwäri, hea tükki woi, sola, monne lussikatäie kappri, ühhe siddroni sahwti, kortori punnase jodawa wina ja ni paljo weega, et kallal soosti kül on keta; keda tedda tekli al walmis, tedda ühtepuhko rapputades; sea tedda siis ühhe waagna peäle nenda kui on õppetud, ja anna sedda soosti peäle. Ka selle kalla jure anna mäereikast mis walmistad, nenda kui minnewa numri sees on õppetud.

63. Lattikast korega tuwida.

Panne omma tükkiks leigatud lattika ühhe kastrulli sisse, kue peneks leigatud ehk riwitud sibbula, hea kükki woi, pole tobi rõsa kore, pipra, sola, muskati, hea peotäie peneksleigatud murrolauko, petersillilehtede, monne sissetehtud pissokesse sibbula ehk sarlotti ja katki-

leigatud tükkikesse ädikameloniga. Siis wauta lussikatäie jahho se woi sisse ja keda sedda nattokesse sampijongiädikaga walmis ja tummiks.

64. Lattikast öllega keta.

Kui saab lattika seest puhtaks harrinud, ärra lopputa tedda siis mitte ennam ärra, et werri ei kau, waid walla se katkileigatud kalla peäle monne lussikatäie öllut ja lopputa kalla werre sellega mahha ja panne sedda ärra. Kalla panne ühhe parraja kastrulli sisse, anna 6 öhhokesiks wilokaks leigatud sibbulat, nattokest terwet pippart, ingwärit ja ingliswirtsi jure, ka hea tükki woib, sedda tümma ühhe kahhe sörmepakso maagushappo leiwa tükki seest, mis wee sees saab ärraleotud ja ühhe waagna peäl ärraörutud, korteri öllud, korteri wet, ehk ka rohkem, et kalla sellega just saab kaetud, ja sola. Keige sellega keda omma kalla tekli al, walmis, ja anna keigewimaks sedda kalla werd se öllega, misga sa sedda ärrapeesid, weel jure, agga ei pea sa sedda siis muud kui läbbihiggitsema, sest et muido kokkoläheläb. Kalla jure anna külmalt walmistud mäereikast. Kes tahhab, woib ka paar loorbärilehte kallaga keta.

65. Alanti- ehk toug-karpid.

Neid kedetakse lattika wisi; ehk woib neid ka soolwee sees sibbulatte, ingwäri, ingliswirtsi ja pipraga ärraketa ja mäereikast kore ja woiga senna jure keta, nenda kui augekalla jure n. 23. öppetud tehja.

66. Ruttekalla keta.

Wötta need keigesuremad, mis agga woib sada, sest et selle kalla sees wägga paljo luid on; somusta neid ja harri neid seest puhtaks keda neid soolwee sees monne sibbulaga, panne neid illusaste ühhe waagna peäle ja anna prusni woib nende jure.

67. Kohha-kalla hakkitud munnadega.

Somusta kalla, leika köht lahti, harri seest puhtaks, leika keskmisiks tükkiks ja keda tükkid kerme tulle peäl sibbulatteda walmis; — agga ep olle sel kallab paljo aega tarwis walmis sada, sepärrast panne hästi tähhele, sest muido temma lagguneb koggone ärra. Siis panne pole tobi röösta koort, hea lussikatäie woib, paar sörmeotsatäit jahho ja nattokest pippart ühhe pissokesse kastrulli sisse, liguta sedda tulle peäl tummiks, ja anna kulbitäie sest kallasuppist jure. Keda siis 8 munna kowwaks, lasse neid hopis külmaks ärrajahtuda ja hakki neid peneks wärhwliks. Saab soost walmis, siis liguta munnad sisse ja lasse agga pallawaks missina, panne omma kallatükkid waagna peäle, nahha külg üllespiddi, need sibbulad, mis nendega keetsid, panne nenda peäle, paar kulbitäit sest kallasuppist anna nende ülle, karneri rohhiliste petersillidega ja anna soosti soostikausis jure.

68. Kohha-kalla sinnapiga.

Saab sa kalla somustanud ja seest puhtaks harrinud, siis leika tedda parrajaks tük-

kiks katki, ja keda tedda terwe sibbulattega soolwee sees ärra. Lõ siis 4 munnarebbo ühhe kastrulli sisse, anna poolt korteri head puljongi jure ja liguta sedda hästi klariks. Siis panne werendi naela ossa woid, 3 lusikatäit walmistehtud sinnapit ja ühhe siddroni sahwti jure, ja ära sedda tulle peäl hästi ärra, agga ärra lasse mitte keta, sest et munnad kokko lähwad ja sinnapi ram kaub, waid, kui mollemilt polelt hakkab tousma, siis on walmis. Sedda antakse ülles sedda mõda kui n. 67 on öppetud jo soost antakse soostikausis jure.

69. Pakkitud kohha-kalla.

Kui kalla saad puhtaks harrinud, siis leika tedda kahhe sörmepaksuks tükkiks, ja wereta need tükkid kloppitud munnasse, kui sa öige peneksleigatud murrolauko, nattokest sola ja riiwleiba jahhoga seggatud esmalt nende peäle saad ripputanud; küpseta neid siis pallawa woi sees illusaks kuldkoltseks ja anna neid küpsekalla wisi pruni woiga laua peäle.

70. Kohha-kalla pruni soostiga.

Leika kalla tükkiks ja keda tedda sola ja sibbulattega, nenda kui on öppetud. Siis te lusikatäie woid kastrulli sees pruniks, auduta paar sörmeotsatäit jahho selle sees, anna 3 riwitud sibbulat, kulbitäie happo koort, 6 penekshakkitud sardellit, 2 lusikatäit pisokesi kapprid, nattokesse sisetehtud meloni, ja kui sul on, ka suggo sisetehtud saksama pähklaid

jure, keda sedda keik hasti, ja anna keigewiimaks ühhe, wilokaks leigatud siddroni sisse, ja keda sedda sellega agga läbbi. Kalla panne siis waagna peäle, agga kuiwalt, ja anna sedda walmistud soosti kalla peäle.

71. Kiiskid kartuhwlitte ja petersilliga.

Somusta kiiskad ärra ja harri neid kibedobe alt seest puhtaks, agga nende et marjad ja pimad paigale jäwad; siis keda monne sibbula ja petersillijure ja pisokesse talrikkotäie pisokesi kartuhwlid, kassina wee sees, tümmaks, panne kiiskad sisse ja ka sola, hea lusikatäie woid, nattokest jahho, pippart, muskati ja petersillilehte, ja keda sedda hästi läbbi, kunni kiiskad walmis, siis anna neid kest waagnasse, panne kartuhwlid nende ümberringi ja anna jured ja sedda soosti peäle.

72. Kiiskad kallerti sees.

Kiiskad keda soolwee sees sibbulattega ja panne need siis ühhe puhta leikolaua peäle, leika pead otsast ärra ja seljad ülles; wõtta selja- ja kõhholuud wälja, ja panne kallad jälle kokko ja siis ühhe wormi sisse arwaste monne petersillilehhe ja kiiskade koltsed marjad; selle peäle anna öige selget konsommee ja siddroni sahwti; mis monne lusikatäie se kalla suppiga seggad pisokesse sörme paksu korra; agga mollemid klari esmalt ärra ja lasse ühhe wlanelli kotti läbbi joosta. Kui saab wormi sees jahtunud, siis panne jälle kiiskakorra ja te

nenda, kunni worm täis saab. Agga ärra panne kiiskad mitte wägga wormi äre liggi, et konsommee parreminne saab liggi tommata. Lasse sedda kallertit siis õige külmaks jahtuda. Tahhad sa sedda prukida, siis vea worm üks silmapilk pallawa wee sees ja lö tedda siis ühhe waagna peäle ümber.

73. Kamliad tuwida.

Harri kamliad üllewelt keskt kiddode alt seest puhtaks, pesse neid ärra ja panne neid ühhe õige maddala kastrulli sisse, pole tobi rõsa kore ja hea tükki woiga kus sa nattokest jahho sisse wautad ja anna paar peotäit murrolauko, riwitud sibbulad, pippart, sola ja keigewimaks, kui jo hakkawad walmis sama, ka siddroni sahwti ehk sampijongiädikast jure. Ei lähhä kambiattele paljo aega tarwis keta. Kui sa neid waagna peäle panned, siis panne pead wasto äärt ja must külg üllespiddi. Soosti anna kohhe peäle.

74. Pakkitud kamliad.

Kamliad te puhtaks nenda kui jo öppetud, ja ripputa mollemille pole nattokest sola peäle, ja nenda seisko nemmad werendi tunni aega. Siis harri neid seest puhtaks, kuiwata neid, wereta neid ärrakloppitud munna sees, ripputa jahho ja riiwleiba paksuste peäle, ja küpseta neid õige pallawa woi sees illusaks pruniks ja krõmpsiaks.

75. Silmud küpsetada.

Silmud pesse hästi puhtaks, panne neid ühhe kauni süggawa pu riista sisse, ripputa hea peotäie peent sola peäle ja kloppi neid kõgilussika-warre ehk ühhe ni pakso keppiga kangeste, et hästi wahhuwad ja siis kuiwata neid ühhe rättikoga ärra. Te siis ühhe rõste selge tullise sütte peäl õige pallawaks, panne ommad puhtakstehtud silmud teine teise kõrwa peäle, ripputa õige peent sola nende peäle, ja küpseta neid õige ellawa sütte tulle peäl, kunni murrawad, kui neid kokkowautad. Siis pöra neid teise külle peäle, ripputa jälle sola peäle, ja küpseta neid jälle ni kaua; panne neid siis pitkiti ühhe pallawa waagna peäle, tilguta siddroni sahwti nende peäle, ja sada neid, ni pallawalt kui ial woid, laua peäle. Ussinaminne sawad heaks ja maggusamaks, kui sa neid rõstega ühhe ahjo sisse woid panna, mis just on wäljapöllend, ja kus agga paljas sütte pallaw weel sees; agga ep olle seäl tarwis neid ümberpötata, muud kui peäwad ühhe korraga walmis sama. Hea on ka, kui sa ommad walmisküpsetud silmud, enne kui sa neid-se waagna peäle panned, misga neid sisse sadad, weel ühhe süggawa waagnasse panned, ja õige pallawat wet nende peäl wallad, agga neid warsti jälle wälja wõttad. Silmud siis sawad pehmemaks.

76. Silmud sissetehha.

Saad sa silmud solaga kloppinud ja ärrapõrunud, nenda kui on öppetud, siis öru neid

weel pene puhta liwa peäl hästi ärra, pähkli neid ühhe puhta rätrikoga jälle puhtaks ja küpseta neid, nenda kui on õppetud, te kaunis kanget soolwet, panne silmud kihhi wisi ühhe hea tiht pu riista sisse, anna loorbärilehte, pippart ja ingliswirtsi jure, anna se solwee sisse üks kolmandel ossa wiinädikast, liguta sedda seggamine ja anna sedda silmude peäle. Siis panne riista peält hästi kinni ja panne sedda ühhe willo keldrisse, ja pöra riista seäl monnikord ümber, nenda et alluminne pohhi üllespiddi ja peälminne pohhi jälle allapiddi saab.

77. Rootskärid leotada.

Kloppi rootskärid õige kangeste kirwe pohjaga et õige murredaks sawad, anna siis kanget külmaks jahtunud sarre- ehk ka kasse tuhhast tehtud lehheliſt peäle ja lasse rootskärid 12 tunni sees liggunedа, walla siis lehheliſt peält ärra ja panne selget külma jõewet peäle, jätta kallad 3 ehk 4 päwa sisse, agga anna igga hommiko ja õhto ikka uut wet.

78. Rootskärid keta.

Kui sa rootskärid nenda saad leotonud, siis somusta neid ärra ja panne neid külma weega tullele, ja lasse agga õige pallawaks miñna, ilma et saab kema — woid ka kallad kokkorullida ja paelaga kinniſidduda, enne kui neid tullele panned — wõtta neid siis hiljokeste wälja, panne neid ühhe kalla plati peäle, kus kaunid jured augud sees, et wessi ärrajoseb, karneri

kedetud kartuhwlittega keskmisseſt seltsist ja ennа woid, kus sees 4 penekshakkitud sibbulat tümmaks on kedetud, agga mis ei pea mitte pruniks sama, senna jure ümber.

79. Pakkitud rootskärid.

Kui rootskärid on kedetud, siis lasse neid õige kuiwaks joosta; märi üks kastrull woiaa kangeste ärra, ja ripputa penekssõrutud karwanuudlid ümberringi sisse, te ühhe taigna naelast peneſt jahhust, poleſt naelast woist ühheſt munnast ja nattokesseſt weest, sõtku sedda hästi lähbi, rulli sedda õllekõrrepaksuks wälja, panne seſt ümberringi kastrullisse, agga ärra jätta auko, ja panne sedda hopis kastrulli liggi. Siis hakki nattokeſt peterſilli wie sibbulaga õige peneks, panne rootskäriſt, kui nahka peält ärra saad wõtnud, õhhokesse kihti taigna peäle kastrullisse, ripputa nattokeſt pima sees ärraleot- ja wäljapigistud prantsaia korokeſt peäle, siis nattokeſt sibbulad ja peterſilli, pippart ja sola, ja panne ülleültse ka pisſokesseд woitükkid sisse; siis panne jälle õhhokesse kalla kihti ja nenda te, kunni kastrull ehk worm täis. Nüüd kloppi 4 terwet munna ja 4 munnarebbo, peälmisse tassitäie paksо rõsa kore, nattokesse pipra, sola ja muskatplomiga; walla sedda peäle ja ota, kunni keik saab sisſetommand. Siis märi taignaäre munnaga ja katta kastrulli ühhe taignalehhega õige kinni, lasse hea tunni aega ahjas pakkida, et taigen illusaks pruniks saab ja te sedda soosti senna jure: Keda werendi naela woi sees 3 penekshakkitud sibbulat ja monne

sarlotti tümmaks; anna siis hea lusikatäie jahho jure ja keda sedda hästi lähbi, ilma et pruniks saab. Anna siis korteri rõõska koort, pippart, sola, muskatplomi, paar peotäit hakkitud lehmanisad, ja kui se aeg just on, ka sampijongid jure, ja kuppata sedda ülles, sedda ühtepuhko liautades. Siis lõ kastrulli rootsikaridega ühhe parraja waagna peäle ümber, leika üllewelt ümmargust auko sisse, anna seält natoke sest soostist sisse ja teist anna soostikausis jure.

80. Lutskalla sinniseks keta.

Kui lutsud sured, siis harri neid seest nenda puhtaks, et maksad sisse jäwad — sest neid petakse wägga kalliks — kasta kalla hästi kange wiinädikaga, panne tedda keewa weesse, kus sees monned sibbulad on keend, tõsta neid terwelt waagna peäle ja karneri petersilliga. Siis te sedda soosti jure: Auduta monne sõrmeotsatäie jahho ühhe hea tükki woiga; siis anna ni paljo sest weest, kus sees kalla on kedetud, senna jure, kui sul soosti tarwis, ja 3 riwitud sibbulat, 4 hakkitud sardellit, ja ühhe siddroni sahwti, ehk õige head wiin- ehk sampijongiädikast; sedda keik keda lühhikesseks ja tummiks ja anna sedda soostikausis kalla jure ümber.

81. Lutsud tuwida.

Kui sa lutsud saad pesnud ja seest puhtaks harinud, siis leika pead otsast ärra, sest neid ei anta laua peäle, ehk neid kül ka kedetakse; te maksad pallawa wee sees kangeks ja leika neid wisakaks wilokaks. Siis auduta ühhe parraja kastrulli sees nattokest jahho ühhe hea tükki woi sees, agga ilma et pruniks saab; anna korteri lahja puljongi, 3 riwitud sibbulat, monne lusikatäie kapprid, sardellid, ädikasse sisserehtud sampijongid, ja monned pool ärrakeend petersillijured senna jure, panne kalla sisse, agga katta tedda ta ennese suppiga, ja keda tedda kerme tulle peäl walmis. Keigewimaks panne need maksa-wilokad ka sisse ja lasse neid monne minnuti sees keta. Panne siis lutsud waagna peäle nahha külg üllespiddi, karneri maksa wilokad ümberringi wasto waagna ääri, et iggamees suggo neist saab, ja anna soosti peäle.

82. Turska-kalla sinnapi ja woiga.

Somusta kalla ärra, harri tedda seest puhtaks, ja wõtta ka se must nahk seest wälja, agga maksa hoia terweks, leika loualuud wälja ja te kalla kõwweraks. On ta alles wärske, siis panne tedda kohhe keewa soolwee sisse, monne terwe sibbulaga, ja kui sul on, siis anna nattokest siddronikoort peäle, keda tedda pikkaminne ühhe werendi tunni aega. Agga kui kalla ennam hopis wärske ei olle, siis on parrem, kui sa tedda külma wee ja parraja solaga tullele panned, et muido wägga tümmaks jääb. Siis tõsta kalla wälja, lasse keik wet ärrajoosta ja karneri ärrakedetud ja ärrakoritud kartuhwlittega, waagna äre ümber. Siis te werendi naela woid koltsepruniks, anna monne pissokesse ärra-

koritud sibbula sisse, keda neid hästi läbbi, anna 3 lusikatäit walmistud inglis sinnapit ja nattokest wiinädikast jure, te sedda keew pallawaks, ühtepuhko sedda ligutades, ja anna sedda soostikausis jure.

Monnikord antakse agga kartuhwlid ja ärrasullatud woid turskakalla jure.

83. Lestekalla pissokeste sissetehtud sibbulattega.

Se kalla on kül arwaste sada, agga monnikord tuakse tedda ommeti. Leika siis pea otsast ärra ja kori se must nahk pealt ärra; harri kalla ka seest puhtaks ja panne tedda ühhe parraja kastrulli sisse ja keda tedda ühhe kange pääse sees, pool kedetud petersillijuurte, selleri, sibbulatte, porganide, pekki, seakinki ja kahhe sibdroni sahwtiga walmis, agga mitte wägga tümmaks; lasse kalla selle sees külmaks jahtuda, panne tedda siis ühhe waagna peale; te pakso woid penekshakkitud sardellitte ja sarlottidega, ettew. n. 14 järrel; tomma sedda kalla ülle, ripputa inglis- ehk parmesanjuusto pakssuste peale, ja lasse kalla ühhe pallawa ahjo sees pruniks sada. Se pääse pakso seest wõtta keik jured ja ka sedda pekki ja kinki, wälja; anna peotäie murrolauko, monne lussikatäie pissokessi sissetehtud sibbulaid, nattokest jahho, mis woi sees autud, ja sidroni sahwti ehk estragonädikast jure; keda sedda keik hästi läbbi pipra ja solaga, ja keigewimaks anne weel pealmisse tassitäie röoska koort sisse, rapputa keik

hästi läbbi kunni keeb, ja anna sedda soosti, soostikausi sees, lestekalla jure ümber.

84. Lestekalla punnase jodawa winaga.

Tomma se must nahk kalla pealt ärra, harri kalla seest puhtaks, ripputa sola temma peale ja lasse tunni aega nenda seista. Siis kuiwata kalla ärra, walla leiget woid ta peale, ripputa jahho peale ja küpseta tedda sütte tullel ühhe röste peal pool küpseks. Siis panne kalla ühhe plekki peal ühhe parraja kastrulli sisse, nenda et temma ärrarommatud külg üllespiddi tulleb, anna pole korteri punnast jodawat wina, ühhe sidroni sahwti, monne wilokaks leigatud sibbula, petersillijuurt, monne loorbärilehhe, 4 penekshakkitud sardellit ja nattokest jahho, mis woi sees autud, jure, ja keda sedda katte al, tassase tulle peal pitkaminne, kunni kalla hopis küps. Siis tõsta se plek ühhe waagna peale, keda sedda soosti weel kermeste läbbi, ja anna sedda jõhwisõala läbbi kalla peale.

85. Rabuskid keta.

Somusta rabuskid ärra, harri neid seest puhtaks, panne neid ühhe kastrulli sisse ja korteri rõsa kore, hea tükki woi, murrolauko, petersillilehtede, kolme riwitud sibbula, sola ja nattokesse jahhoga neid tullele. Kui sawad walmis ja hästi ärrakeend, siis panne nattokest pippart ja sampijongiädikast sisse, anna neid waagna peale ja sedda soosti nende ülle.

86. Pakkitud rähuškid.

Neid tehhakse kui pakkitud ahwenad.

87. Lõhhekalla poega sinniseks keta, siddroni soostiga.

Kui tahhad ühhe kalla sinniseks keta, siis kanna hoolt, et ta weesse jääb ja et tedda wahhest kuiwalt sulle ei toda et kalla ei õru se penikenne nilb mahha, mis on ta peäl, ja kust temma ükspeinis woib sinniseks sada. Wägga nussin on se lõhhekalla poegade peält kadduma, kui nemmad ühhegi kowwa liggi sawad, ja sellepärrast ei panda neid ka hea melega käest ärra, enne kui puhtaks sawad, waid harritakse neid seest ärra, lopputakse neid ühhe joneaa ja pannakse neid siis ühhe waagna peäle. Saad nenda teinud, ja wessi keeb, kus sa kauniste sola olled sissepannud, siis kasta kallad mollemilt polelt kange wiinädikaga; panne neid wee sisse ja lasse neid ühhe werendi tunni aega pitkamisne keta, wõtta neid tulle peält ärra ja katta üks pabber nende peäle. Siis lö 4 mnu narebbo ühhe kastrulli sisse, õru neid nattokesse hea puljongi ja kahhe siddroni sahwtiga klariks, anna hea tükki woid, ja weel nattokest puljongi ja sola jure, liguta soosti tulle peäl ärra, kunni hakkab ümberringi tousma. Kallad panne õige kuiwalt ühhe waagna peäle, katta üks ärramurtud salwet nende peäle ja anna soosti soostikausis nende jure.

88. Merlingid keta.

Pesse merlingid puhtaks ja leota neid werendi tunni aega rõsa pima sees; lasse neid siis turflagi peäl kuiwaks joosta ja lopputa neid puhta weega ärra. Siis keda wet ülles, panne kangeste sola sisse, panne siddronikoort ja monne sibbula sisse; kasta ommad merlingid wiinädikaga, katta turflagi hästi kinni, panne neid nenda se kewa wee sisse, ja lasse neid monnikord ülleketa; tõsta neid siis wälja, lasse keik wet ärrajoosta, walla neid kuiwalt ühhe waagna peäle, ja te sedda soosti nende jure: Wõtta korteri jodawat prantswina, hea tükki woid mis jahhoga ärraõrud, nattokest siddronikoort siddroni sahwtiga, tükkikesse sukkurt ja monne terwe sarlotti, liguta sedda tulle peäl keik hästi ärra, ja te sedda kahhe munnarebboga tummiks, wõtta need sarlottid jälle wälja ja anna sedda soosti merlingide jure ümber.

89. Pakkitud merlingid.

Panne need merlingid ühhe süggawa kiwwi riista sisse, keda nattokest kanget soolwet, anna sedda kaunis leigelt merlingide peäle ja katta need nattokesseks aiaks kinni. Siis wõtta kallad wälja, panne neid ühhe kuiwa rättiko peäle, wereta neid jahho sees ja pakki neid pallawa woi sees. Woid ka õlletaigna tehha, nisugguse kui lussikatintide tarwis õppetati teggema, merlingid se taigna sees weretada ja siis se pallawa woi sees neid ärrapakkida. Ühhe ärramurtud salwetti sees antakse neid lgua peäle,

90. Wähhid köömnidega.

Kui wähhid soolwee sees sawad ärrakeend, siis lasse neid turslagi peäl hoyis kuiwaks ärrajoosta. Te siis ühhe paia sees poolt naela woid keew pallawaks, anna pissokesse peotäie köömnid sisse ja ka need ärrakedetud wähhid, ja mori neid selle sees kunni-wessi hoyis saab ärraaudund ja anna neid siis ülles.

91. Wähhid saksama wisi.

Keda wähhid wee ja sola sees ärra, murra siis nende pealmissed kored ja pissokesed jallad ärra, te sawwad puhtaks, ja murra ka sõrgede pealmisse kore ärra — agga wähhid peawad kaunid sured ollema — sullata pole naela woid peotäie penekshaktitud petersillilehtede ja muskatplomiga ühhe laia kastrulli sees ärra, panne wähhid korra pärrast sisse, katta neid hästi kinni ja lasse neid monne minnuti selle sees higgitseda.

92. Wähhid teist wisi.

Keda wähhid sola ja wee sees ärra, lasse neid siis kuiwaks joosta, mori neid ühhe hea tükki woiga ühhe paia sees hästi läbbi, panne kulbitäie pakso happo koort ja peotäie penekslei-gatud murrolauko sisse, ja mori neid nüüd weel ni kaua, et se koor ennam ep olle walge nähja. Siis sea wähhid ühhe waagna peäle ja karneri rohhiliste petersillidega.

93. Konnakarbid ühhe ragguga wähhi-sawwadest täidetud.

Wähhisawwade kolmat ossa hakki peneks ja ka 4 sarlottit, pwnne neid ühhe pissokesse kastrulli sisse nattokesse woi, lnsikatäie happo kore, nattokesse riiwleiwa, peotäie riwitud ingliisjuusto, pipra, muskati ja ühhe pitsklasi reinwinaga, ja tuwi sedda keik hästi läbbi, panne need hakkimatta wähhisawwad jure, ja willi need konnakarbid sellega, ripputa nattokest riwitud juusto peäle ja pakki neid ahjo sees illusaks pruniks.

94. Tuurkalla keta, külmalt laua peäle anda.

Ühhe hea pakso kekkmist tuurkalla tükki harri ja pesse puhtaks ja panne sedda ühhe parraja kastrullisse kue terwe sibbula, kolme petersilli jure, kolme pargani, terwe pipra, kahhe loorbärilehhe, nattokesse siddronikore, sola ja kolme ossa wee ja ühhe ossa ädikaga, ja keda sedda tekli al pitkaminne walmis; panne sedda siis ühhe süggawa waagna sisse, leota loti kloppitud ausplasi süttetulle peäl ärra, panne sedda se kalla soosti sisse, keda soosti sellega läbbi, panne ka peotäie ärrakapitud tai wassikalihha jure, keda sedda silmapilk ka sellega, et kallert klariks saab, lasse sedda siis monnikord läbbi, ja anna suggu sest se kalla peäle, agga teist ühhe kausi sisse, ja lasse sedda külmaks jahtuda. Kui sedda roga tulleb prukida, siis

panne kalla ühhe maddala waagna peäle; pista ühhe hõbbe lussikaga, se kausi pandud kalla-kallerti seest tükkikesed wälja, ja karneri waagna sellega.

95. Waarseritud heringid.

Leota 8 head heringit ärra ja leika neid seljast lahti. Sõtku siis pole naela woid, 2 suurt pevtäit riwitud maggushappo leiba ja 4 õige peeksleigatud sibbulat ja pippart hästi seggaminne. Parrem on, kui sa need sibbulad eenalt woiga nattoke läbbikedad. Willi siis se waars heringidi sisse, mässi neid ühhe walge pabberi sisse ja küpseta neid rõste peäl walmis.

96. Waarseritud heringid teist wisi.

Leota need heringid 2 päwa rõsa pima sees, leika neid siis seljast lahti, wõtta selja luud wälja ja te siis nende kui n. 95 on õppetud neid willima ja küpsetama.

97. Heringid wormi sees pakkitud.

Tomba monned ärraleotud heringid lude peält ärra, ja hakki neid peneks; tuwi neid siis kahhe riwitud sibbula, nattokesse woi, lussikatäie pakso happo kore, pipra, riiwleiwa ja riwitud inglisjuustoga hästi läbbi, märi worm üks woiga ärra, panne heringid sisse, ripputa peent juusto peäle ja pakki neid werendi tunni aega ahjus.

98. Heringid marinerida.

Leota heringid ülle ö wee sees, wõtta seljaluud wälja, agga tasfast wisi, et seljad terweks ja pead ja sawwad külge jäwad; pesse kallad hästi puhtaks ja leota neid weel rõsa pima sees 2 päwa ja 2 öõd, ja anna tihti uut pima. Siis lopputa neid jälle ärra, pista igga heringi sisse paar loorbärilehte, wirtsnääglikesi ja ingliswirtsi, agga keik terwelt; panne heringid ühhe astja sisse, ripputa sest wirtsist, mis nimmetud, agga mis jämmedaks toukatud, igga kalla kihhi peäle ni paljo, kui tarwis, walla ülleskedetud, agga jälle külmaks jahtund ädikast peäle, panne astja tekkel kinni ja lasse 12 ehk 14 päwa nenda seista, ja siis sünnib neid jubba prukida. On so ädikas wahhest liig kange, siis tämpi tedda weega.

Seitsmes jaggo.

Woitaignad ja pasterid.

1. Woitaignast tehha.

Panne naela õige peent, kuiwa ja ärrasõlutud jahho ühhe laua peäle, te keskele auko, lö 2 munna sisse, neppi munnasure tükki woid

se jahhusse ärra, ja anna ni paljo kûlma wet — hallika wessi on keigeparrem — jure, et taigen mitte wägga kowwaks ei sa; agga hoia, et sa wahhest ennam wet ei panne kui tarwis, sest siis peab ka ennam jahho jure pannema, ja taignas ei sa siis mitte heaks. Sedda taignast sõtku hästi läbbi, kunni õige sitkeks saab ja annab iggale pole wânata ilma et lõhki kärriseb ja rulli taignast siis sõrmepasuks wälja. Siis pesse nacla head kollast woib solast hoida puhtaks, wauta sedda laiaks õhhokessiks kogiks, ja kuiwata neid ühhe rättikoga hästi ärra; te siis sest woist sure sõrmepakso wiloka, ja panne sedda se weetaigna peâle, lõ taignast hoida woi ümber, nenda et woist ennam ühtegi ei paista, rulli taignast siis õige ühhetasse ja neljanurgalisseks pole sõrme paksuks wälja, lõ tedda siis kolmekordseks kokko, rulli tedda jälle nisammoti wälja ja nenda te 4 kord temmaga; siis on taignas walmis.

Kui sa omma woitaigna jubba 4 kord saad kokkolõõnd, ei pea sa tedda siis mitte ennam paljo käes ligutama; selle pärrast prugitakse essimest ka heamelega taartide, pisokeste partetide ja nu pisokesse pakkimisse tarwis, sest et keik mis sa sest ärraleigad, ja mis jälle tulleb kokkowautada ja wäljarullida, paigast ennam ni hea ei olle; agga ommeti sünnib tedda ikka weel noitaigna-pasteti alluseks prukida. Ka pead omma woitaignast ikka ühhe õige terrawa noaga leikama, ja ei pea sa tedda ka ial äresi kinniwautama, sest et taignas siis ei kõrki. Sui aial on keigeparrem, taignast keldris walmistada ja sedda woib ja jahho monni

tund enne senna wia; sest, kui sul ehk kül jääb on, ommeti jääb woi ikka liigkowwaks, ja wägga tarwis on, et se woi ja se weetäigen ühtwisi kowwad, olgo siis et weetaigen agga suggu woist tümmem, sest et woi rullimisse läbbi ka sugga järrele annab. Mitme tarwis sedda woitaignast prukitakse, sedda õppetakse edespiddi. Kui sedda taignast paljo ühhekorraga tulleb tehja, siis ei tulle sedda mitte keik ühhes tükkis wäljarullida, waid kahhes ehk ka kolmes jäus; sest et tõ muido wägga raske ja ei sa heaks.

2. Woitaignast teist wisi tehha.

Panne naela kuiwa peent jahho ühhe laua peâle, te keskele auko, lõ üks munna sisse, anua lusikatäie prants põllend-wina jure ja munnasure tükki tümma woid ja ni paljo wet, et taigen mitte wägga kowwaks ei sa. Sedda sõtku ni kaua tâbbi, et ennam neppo külge ei hakka, ja kui sõrmega auko sisse teed, et kohhe jälle tousseb. Siis lasse taignast ühhe kiwwi waagna al tunni aega seista, ja rulli tedda siis kogirulliga polesõrme paksuks wälja. Nacla solast ärrapestud ja hästi ärrakuiwatud kollast woib, panne ühhe puhta märja rättiko sisse ühhe laua peâle ja rulli sedda kogirulliga polesõrme paksuks wälja; kuiwata sedda jälle hästi ärra, ja rulli taignast weel ükskord ni sureks wälja, kui se woi on; panne sedda woib taigna ühhe pole peâle, lõ taigna teise pole woi peâle ja rulli taignast nüüd hästi walja. Sedda wisi rulli taignast 4 kord wälja, ikka

kord pahhemalt parrema ja siis jälle parremalt pahhema pole, ja te nenda kunni teddaigga pidi saad kokkolõnud, agga hoia, et sa wahhest auko sisse ei te.

3. Üks kerge woitaigen.

Selle tarwis wõtta naela peent jahho ja kolmwerendel naela woid, mis sa pisõkesõks lehtäiks jahho sisse pead leikama, 4 munnarebbo ja 2 terwet munna ja pole korteri jodawat wina, ja liguta sedda keik hästi seggamine, panne sedda siis ühhe lauа peäle ja sõtku sedda seäl weel hästi läbbi. Siis rulli sedda woitaigna wisi wälja, lõ sedda kokko, aia sedda rulliga 3 kord jälle wälja ja panne sedda ühhegi willo kohhal seisma, kunni sul sedda tarwis on.

4. Üks kowwa pastetitaigen.

Te 3 korterit wet, werendi naela woid ja nattokest sola tulle peäl keew pallawaks, ja walla sedda siis ühhe riista sisse ja sõtku sedda jahhoga ühheks kowwaks taignaks, nisuggusõks kui nuudlitaigen. Sedda taignast sõtku kogilaua peäl nüüd weel hästi läbbi, kunni ennast annab iggale pole tommata agga katki ei rebbise, ja lasse tedda siis monne tunni seista. Siis wormi sest ühhe pitkerguse ehk ümmarguse pasteti wormi, mis üks waks kõrge, agga pohhi olgo õige kindel. Senna sisse panne omma pastetilihha ehk mis muud pastetiks tahhad tehha, leika üks tekkel peäle ja wõta sedda ümber-

ringi hästi kinni, et ei peäse ühtegi läbbi, ja plehhi õhhukesõd täigna täämlid peäle, et ka illus peält on nähja. Kesk tekli peäle te taignast kui üks suur nõõp, et tekle hõlpsaste woid peält ärra tõsta; siis märi tedda kloppitud munnaga illusaste ühhetassa, märi 2 pabberi poognit woiga paksuste ärra, panne neid se pasteti ümber paelaga kinni, panne pastet ahjo ja lasse tedda 2 tundi seäl sees seista. Hakkab taigen koltseks sama, siis kasta sedda ühtepuhko ärrasullatud woiga. Kui sa pasteti wäljawõttad, siis kasta tedda weel ükskord woi ehk raswaga. Tulleb tedda külmalt süa, siis pista tekli sisse, ühhe terrawa pupilbaga, 2 ümmargust auko, ni sured, kui ühhe pisõkesse trehtle auk, ja anna nende läbbi happo kallerti (aspiki) pasteti sisse.

5. Wähhi pastetid noorte hernestega.

Te 2 naela woitaignast wähhiwoist. Sedda taignast rulli ni õhhukesõks kui agga woid, ja panne sest pisõkeste wormide sisse ümberringi ja ka pohja et hopis sellega sawad kaetud. Siis te üks wähhiwaars ettew. u. 18 järrele, ja panne sest nattoke ülleültse taigna peäle wormide sisse. Wõtta siis nored sukkroherned, tuwi neid wähhisawwade, kore ja wähhiwoiga hästi lühhikesõks ja täida need wormid sellega täis; peäle panne jälle noaseljapakso korra sesi wähhiwaarsist, ja kerpi sedda noaga rutulisõks sisse, ripputa nattokest riiwleiba peäle, panne pisõkesse tükki wähhiwoid keskele, ja wormid siis ühhe plati peäle ja pak-

ki neid ahjus walmis. Kui on küpsed, siis lõ wormid ühhe waagna peäle úmber ja anna need pastetikesséd laua peäle. Tuwitud herned ja wähhisawwad anna jure.

6. Põld-pü pastet.

Úks süggaw wagen märi seest woiga hästi árra; sõtku 2 naela penekskapitud ja árratoukatud härjalihha, sola, pipra ja nattokesse ingwäriga hästi seggaminne ja panne sedda waagna pohja ja need katkileigatud tored põld-püüd peäle, ja pissokesséd tükkikesséd woid wahhele, ja pippart, sola, muskatplomi ja monne riwitud sibbula sisse, agga peäle ja õige keskele panne úhhe sure nääglikestega árrapekkitud sibbula, ja selle peäle anna rammust härjalihha suppi, agga nenda et ta ei touse waagna äresse; ja katte waagna kinni úhhe woitaignaga, mis n. 1 järrele on tehtud ja pakki sedda 3 tundi ahjus. Siis wõtta korteri punnast jodawat wina, hea tükki woid, kus sisse pissokesse lusikatäie woid saad wautanud, 6 peneks hakkitud sardellit, 2 lusikatäit kappríd, keda sedda keik hästi lábbi, leika kest pasteti sisse peälmisse tassi sure auko, wõtta se suur nääglikestega pekkitud sibbul seält jälle wälja, walla sedda soosti sisse, rapputa pasteti hästi lábbi, panne tekkel jälle peäle ja anna pasteti laua peäle. Agga árra panne mitte wägga paljo sest härjalihha suppist sisse, et mitte wägga weddelaks ei sa.

7. Pastet lambalihhast.

Raiu úks walge raswase lamba woorwirtel tükkiks katki, jahhuta neid ja wõtta nahka peält árra, te úhhe kastrulli sees hea tükki woid pruniks, panne lihha tükkid, kui sawad kuiwaks árrajooksnud, senna sisse, ja te neid úhhe werendi tunniga pruniks, kastrulli úhtepuhko rapputades. Wõtta siis úks süggaw wagen, märi pohja peäle polesõrme pakso wrikadelli waarsi korra, ettew. n. 11 järrele, panne õige õhhokesséd tore tai kinki wilokad peäle, sea sedda lamba lihha sisse, panne monni õige pissoke kedetud kartuhwel wahhele, ja nattokest sola, pippart, muskatplomi, woid, úks suur wilokaks leigatud poolkeend petersillijuur, pissokesséd poleksleigatud worstid, (siiskid) mis agga esmalt pead küpsetama, ja keigewimaks korra kinkiwilokaid; selle peäle ripputa riwitud hollandiama juusto ja riiwleiba ja anna rammust härjalihha suppi peäle, agga nenda et supp waagna áre liggi ei sa, ja selle sisse weel 4 peneks hakkitud sardellit, 3 riwitud sibbulat, 2 lusikatäit koklid ja nattokest saksama pähkla-soosti. Nüüd panne jälle polesõrme pakso korra wrikadelli waarsi peäle ja siis woitaignast n. 1 järrele, mis ei tulle wägga õhhokesseks wäljarullida; panne taignaplehhid peäle ja märi munnaga. Se pastet peab liggi 3 tundi pakkima.

8. Kalkuni pastet.

Kui kalkuni saad puhtaks harrinud ja kondid wäljawõtnud, siis hakki 2 naela tai

wasſikalihha, peotäie ſarlotti, kappri, estragonädika, kue ſardelli ja pole naela õige pene pekkiga peneks, ja touka ſedda pärraſt mõõsris hästi läbbi. Siis te kahheſt munnaſt, kahheſt munnarebbuſt ühhe werendi naela woi ſees üht õhhokeſt munnaroga, panne ſedda hakkitud lihha, pipra, ſola ja kahhe kulbitäie jusſiga walge ſoostide tarwis, jure, ja liguta keik hästi ſeggaminne. Kalkuni rulli hästi kokko, seu paelaga kinni ja te tedda siis ühhe präädſe ſees ennam kui pool küpſeks, lasſe tedda siis külmaks jahtuda, ja leika tedda ühhe terrawa noaga wilokaks ja ka tükki kedetud kinki. Kui ſul ep olle kedetud kinki, siis woid ſe präädſe ſees ühhe tükkikesſe pea walmis keta. Märi siis ühhe ſüggawa waagna pohja peäle ſeſt waarſiſt sõrmepakſo korra; ſelle peäle panne ommad kalkuni ja kinki wilokad nenda et ikka üks kalkuni ja üks kinki wilokas teine teiſe kõrwas, ja kui kord täis ſaab, siis ripputa lussikatäie kapprid ja peotäie riwitud juusto peäle, te ka ſeſt waarſiſt monne wrikadelli ja panne wahhele; siis panne jälle lihha ja kinki wilokatte korra, penekshakkitud ſardellid, juusto ja wrikadellid, ja te nenda kunni wagen täis; pigista siis kahhe ſiddroni ſahwti peäle, anna pitsklaſitäie jodawat prantswina jure, panne arwaste monne pisſokesſe woi tükkikesſe ja 2 kulbitäit jusſi ſisſe, panne ſeſt waarſiſt korra peäle, ſilli ſedda ärra, katta keik siis woitaignaga kinni, mis peäle ſplehhitud taigna träämlid woid paña ja ſedda iggapiddi taigna tükkidega wiſi pärraſt karnerida, ja pakki pasteti siis poolteiſt tundi ahjo ſees. Siis leika peälmisſe taigna

ſisſe üks pisſokenne ümmargune auk, ja walla ſedda mõda kui leiad ärrakeend ollemaſt, walget jusſi ja walget jodawat wina ſisſe, rapputa pastet hästi läbbi ja ſada laua peäle.

9. Metſisſe pastet.

Kui ſaad metſiſt wiſi pärraſt puhtaks harinud, ſeeſt wälja wõtnud ja pallawa wee ſees ärraaudutanud, siis pekki tedda hästi ärra ja te tedda praewardas ehk ühhe paia ſees poolküpſeks. Siis te waarſi kolmwerendi naelaſt wasſikalihhaſt — woid ka härjalihha wõtta — poleſt naelaſt tai kinkiſt, poleſt naelaſt pekkiſt, werendi naelaſt ſardelliſt, werendi naelaſt kappriſt, peotäieſt ſarlottiſt, peotäieſt ſisſetehtud ſampijongiſt ja nattokesſeſt estragoniſt, ja hakki ſedda keik ni peneks kui ial woid. Siis te werendi naela woi ſees, neljaſt munnaſt ja kahheſt munnarebbuſt kauni tuggewa munnaroga; panne keik ſedda hakkitud, pipra, muskatplomi, kahhe kulbitäie pruni jusſi (kulisſi) ja ni paljo ärraleotud prantsſaiaga, et ühte peab, jure, liguta ſedda hästi ſeggaminne, ja panne ühhe ſüggawa waagna pohja peäle ſeſt sõrmepakſo korra. Seſt metſisſeſt leika nüüd keik mis ſünnib ſüa, wiſakaks wilokaks ja tükkiks, ja ſea ſedda illuſaste ſe waarſi peäle; ſuggu ſeſt waarſiſt wõtta ja te ſeſt pisſokesſed worstikesſed, mis pole sõrme pikad, wereta neid jahho ja riiwleiwa ſees, pakki neid illuſaks pruniks, ja panne neid ümberringi metſisſe tükkide peäle waagnaſſe, anna weel monne lussikatäie pruunt jusſi peäle, katta ſe waarſiga, mis järrel, lihha ühhetaſaſeks,

ja waagna katta woitaignaga, ehhita taignast wälja ja pakki pasteti 2 tundi ahjo sees. Kui tulleb üllesanda, siis leika auko kest peälmisse taignasse, anna monne lussikatäie sampijongiädikast sisse, rapputa pastet hästi läbbi, katta auko kinni ja anna pastet laua peäle.

10. Pastet norist kannust.

Harri 6 noort kanna puhtaks, leika neid neljaks tükkiks, panne neid külma weega tullele kunni keew pallawaks ja kangeks sawad, jahhuta neid külma wee sees ärra; keda siis 60 tükki wähka, te neid puhtaks, ja koorteſt te wähhiwoid; wõtta siis werendi naela sest wähhiwoist, nattokest riwitud sibbulaid, ja liguta pisõkesse peotäie jahho senna sisse ja higgitse kannad selle sees läbbi; anna siis head puljongi ja talrikkotäie lehmanisſaid ja sola jure, ja keda kannad sellega tümmaks; te head wassikalihha wrikadelliwaarsi, ettew n. 11 järrele, ja sest te pisõkesed klimbikesed; sea siis need kannatükkid ühhe maddala pastetiwaagnasse, agga nenda et keskel kõrgemad, ja panne wrikadellid, wähka, lehmanisſaid ja jussi sisse, agga keik olgo õige külm; panne waagna äre ümber woitaigna träämli, märi träämli munnaga ja panne üks mitte wägga õhhukenne woitaigna leht peäle, ja selle peäle teise õhhema woitaigna lehhe, kust mitmest kohhast sisse on leigatud; leika ühhe terrawa noaga waagna äre ümber keik ühhetassa, agga ärra wauta taignast mitte; leika keskele üks pisõkenne auk taigna sisse, et sedda parreminne pakkib; märi taignast munnaga ärra,

ja pakki pasteti ühhe tunni aiaga küpseks. Sedda soosti, kus sees kannad keend, te jälle pallawaks, anna nattokest wähhiwoid, puhtaksteh tud wähka, muskatplomi ja sola jure, ka nattokest siddronisahwti; leika keskele pasteti sisse auko, ja anna sedda soosti sisse.

11. Happo kapsta pastet.

Keda happo kapstad rammuseks ja nattoke raswaseks, liguta neid pole tobi poleks ärrakedetud happo korega seggaminne, leika kebetud kinkist ühhe tolli sured õhhokessed lehhekessed, nisammosuggused leika ka küpsetud metspüdest ja wõrta küpsetud siiskid, pakkitud wassika südamepima ja kallawrikadellid, mis ka küpsetud peawad ollema. Siis märi üks parrajas kastrull wähhiwoiga ärra, panne tedda ühhe kerge taignaga ümberringi seest wälja; se taigna peäle panne kalla wrikadelli korra, siis happo kapstad, ripputa juusto peäle, siis panne sest metspülihhast, siis jälle kapstad, siis neist kinki lehtaist, siis ta kapstad, ja nende peäle sest wassika südamepimast, siis jälle kapstad ja siiskid nende peäle, ja nenda te kunni kastrull täis. Kastrulli katta siis taignaga pasteti wisi kinni ja pekki sedda, ja kui walmis, siis lõ pasteti ühhe waagna peäle ümber, leika peält nattoke lahti ja anna monne lussikatäie jussi ja nattokest wähhiwoid sisse.

12. Pastet metspüe-rinnust.

Kuest metspüüst kori paljast rinnalihha wälja ja leika sedda pitkiti õhhukesſiks tükkiks,

kloppi tükkid noa seljaga nattoke ärra ja panne neid ühhe kausi sisse ja siddronisahwti, pippart, ingliswirtsi ja pole tassitäie pallawat poomölli peäle ja lasse läbbi ö nenda seista. Siis te öige peent warsi liñno- ja wassikalihhast, ettew. n. 11 järrele; märi siis üks plek wagen woiga hästi ärra, märi waarsi korra peäle, panne rinnaiihha tükkid keige nende soostiga sisse, katta neid waarsiga, panne waarsi peäle pekki wilokaid, katta keik woitaignaga kinni ja pakki pastet poolteist tundi ahjo sees. Wötta nüüd keik lihha ja kondid, mis sul neist metspüdest järrel, ja touka neid hästi peneks ja keda sedda nattokesse juljongi, pruni jahho, woi, sibbulatte, sarlottide, sampijongide, sardellitte, mis keik peneks hakkid, pipra ja muskatplomiga hästi paksuks ärra; mulju sedda siis ühhe haardoki läbbi, anna korteri portwina ja paar peotäit penekshakkitud kinki jure, keda sedda sellega weel ärra, et soost öige paksuks saab, walla siis nattokest sampijongiädikast sisse, ja kui pastet walmis küpsetud, siis leika sedda ülles, wötta need pekkiwilokad seest wälja, leika pasteti seest monnikord ristaminne läbbi, anna sedda soosti sisse, katta kinni, ja anna kohhe laua peäle. Selle ja mu pastetide tarwis woid ka illusa kirjo issetekli woitaignast pakkida ja teise peäle pañna.

13. Wrikadelli-pastet.

Ühhe öige pene wassikalihha-waarsi sisse liguta weel werendi naela härjaüddi, et öige korreks saab; siis rulli waagnapohjasure pohja

woitaignast wälja, te sest waarsist kaunamunnasured wrikadellid, ja sea neid se pohja peäle; katta neid woitaignaga kinni, ehhita tekli taignaga illusaste wälja ja märi munnaga, ja pakki pasteti kolmewerendi tunniga walmis. Ni kaua te soosti pakkitud wassika süddamepimast, sampijongist, sardellist, sarlottist, saksama pähklaist, piprast, soijast, walgest jussist, ühhest pitsklasist reinwinast ja lussikatäiest woist, ja kui sul öostrid on, siis panne ka neid sisse. Kui tulleb üllesanda, siis leika pasteti ülles, ja panne se raggu sisse.

14. Öostri-pastetikessed.

Te üks hea öostri-raggu, kuendama jäo n. 2 järrele, agga mis öige paksuks pead ärrakeetma ja lasse külmaks jahtuda. Siis te korreda woitaigna, n. 3 järrele, rulli taignast noaselja paksuks wälja, leika sest ühhe allumisse tassi järrele pohjakessed wälja, panne iggaühhe peäle 2 öostrit ja nattokest soosti, märi äärt munnaga, klappi teise pohja peäle, wauta tassaste ärest liggi, märi peält munnaga ärra ja wauta kolmest küllest äre kolmenurgalisse kübbara wisi ülles, ehk ka mu wisil, pakki need pastetikessed pallawa woi sees ja anna neid öige pallawalt laua peäle.

15. Üks külm pastet lindudest.

Harri 6 metspüüd wisi pärrast puhtaks, pekki neid siis rinnust hästi paksuste ärra, te neid pool küpseks, leika rinnatükkid mahha ja

linnud kahheks ehk kolmeks tükkiks. Siis te waarsi, nenda kui selle seitsme jäo sees n. 9. metsisse tarwis öppetud teggema, riwi üks prantssaia koroke ärra, leota sedda rósa kore sees ja liguta sedda waarsi sisse. Siis te pasteti, nenda kui on öppetud, märi waarsi korra sisse, panne selle peäle ommast poolkúpsetud liñno tükkidest, panne jälle waarsi peäle, ja te nenda kunni pastet täis; peäle panne ärrakoritud sidroniwilokaid, katta pasteti peält kinni, ja pakki tedda úhhe tunniga walmis, ja wotta need sidroniwilokad siis jälle wälja. Kui pastet saab külmaks jahtunud, siis anna head konsommee peäle ja sada tedda laua peäle.

16. Üks pastet suitsetud lõhhikallast.

Poolkolmat naelast lõhhikalla seljatükkist kori nahka peält ärra, otsi keik luud wälja ja leika kalla wilokaiks. Siis te öige peent kallawaarsi, ettew. n. 19 järrele, panne woitaignast üks pohhi úhhe waagna peäle, märi waarsi peäle, ripputa omma kalla-wilokatte peäle nattokest pippart ja panne neid se waarsi peäle; neid katta jälle ülleültse waarsiga; panne üks kahhe sörme körge äär pasteti ümber, märi äärt munnaga ärra ja pakki pasteti, ilma peält kinnikatmatta, pole tunniga walmis. Kallad sa pasteti kinni siis temma saab kange pahha raswamaggo. Pasteti tekki, mis peäle tulleb panna kui pastet walmis, pakki úhhe ümberpóratud maddala waagna peál. Sardelli-soosti woid jure anda.

17. Pissokesséd pastetid pene ragguga.

Kui sa omma woitaigna óige úhhetassaseks ja úhhe kóginoaselja paksuks saad wäljarullinud, siis leika igga pasteti tarwis úhhe kohwitassi järrel 2 tükki sest wälja, agga úhhe seest pista jälle üks pissoke tekkel wälja. Pohjatükki märi ümberringi munnaga, panne tekletükki siis peäle ja märi ka sedda munnaga, agga hoia et munnast wahhest middagi ära peäle ei sa, ja pakki need pissokesséd karbikesséd úhhe parraja ahjo sees illusaks koltseks. Siis te üks raggu polest naelast wassika süddamepimast, mis sa pissokessiks wárhwliks leikad, nattokessést sarlottist ja hea peotäiest lehmanissaist, mis sa peneks hakkid ja nattokesse woi sees lábbihiggitséd ja siis se wassika süddamepima jure panned, ja anna selle jure weel nattokest walget jussi, úhhe pole sidroni sahwti, pippart, sola, muskatplomi, ja keda sedda keik hásti lühhikesseks ärra. Kui tulleb üllesanda, siis willi need walmispakkitud pastetikesséd se raguga, ja panne iggaühhele omma tekkel peäle. Kui sul ep olle walget jussi ollemas, siis wotta nattokest koort ja woi sees sutud jahho se willingi tarwis.

18. Wähhi-pastetikesséd.

Kori 60 wähki ja nende sörred ärra ja leika keik wárhwliks, agga neist koortest te wähhiwoid, ettew. n. 18 järrel; panne wähkide jure tükkikesse wassikapradi, mis sa hásti peneks leikad, 3 riwitud sibbulat, peotäie peneksbakki-

tud lehmanisſad, peälmisſe tasſitäie rõõska koort, hea lusſikatäie wähhiwoid, pippart, sola, muskatplomi ja ni paljo jahho, et õige pakſuks saab, keda sedda keik hästi läbbi, ja willi sedda pisſokeste illusaste wäljapakkitud pastetide sisse, mis sa nenda teed, kui minnewa numri seest on luggeda.

19. Wähhi-pastetikesſed teist wisi.

Kloppi poolt topi happo koort kue munna, nattokesſe ſukkro, muskatplomi, kahhe lusſikatäie riiwleiwa, ja ühhe lusſikatäie wähhiwoiga hästi läbbi, panne 60 ärrakoritud wähhiſawwad jure, ja willi sedda willingit pisſokeste ühhe õhhokesſe woitaignaga seest ümberpandud wormidesſisse, mis sa esmalt woiga pead ärramärima ja mis peäle riiwleiba pead ripputama, ja pakki neid ühhe mitte wägga pallawa ahjo sees walmis. Kui sa neid üllesannad, siis panne sedda külge üllespiddi waagna peäle, kuſt wähhid nähha on.

20. Wähhid konnakarpide sees.

Märi need konnakarpid woiga seest hästi ärra, ja ripputa riiwleiba sisse; siis panne need ärrakoritud wähhiſawwad sisse, nattokesſe wähhiwoi ja parmesanjuustoga, ripputa riiwleiba peäle ja pakki neid werendi tunni aega ühhe mitte wägga pallawa ahjo sees. Siis panne karpide teklid peäle, mis ei sa ahjo sisse, ja sada wähhid õige pallawalt laua peäle. Nende ja keige wähhipastetikeste jure tullewad sibdronid ümberanda.

21. Rootſkäri-pastet.

Pakki üks tühhi pastet woitaignaſt, se on, panne woitaignaſt äre ühhe waagna ümber ülles, panne üks puhhas ſalwet senna sisse, lõ üks woitaigna leht selle ülle, ehhita sedda illusaste wälja ja pakki sedda walmis. Siis wõtta hästi ärraleotud rootſkärid, lasse neid külma wee sees keew pallawaks sada, ühhe jõhwisõäla peäl kuiwaks ärrajoosta, wõtta luud wälja ja lehhitse kallad ühheſt ärra. Siis hakki 2 sibbulat ja peotäie sisſetehtud ſarlottid peneks, ja keda neid ühhe hea lusſikatäie woi sees tümmaks, anna ühhe pisſokesſe lusſikatäie jahho ja korteri rõõska koort, nattokeſt riwitud juusto, pippart ja sola sisse, keda sedda keik ühhe maddala kastrulli sees hästi läbbi, panne rootſkärid sisse, agga ärra liguta neid mitte, muud kui lasse agga sojaks miñna, tomma se ſalwet pasteti seest wälja, panne rootſkärid keige se soostiga sisse ja katta se pastet tekliga jälle kinni.

22. Wenne piroggid.

Wõtta nero ja keik raswa ühheſt wassikakũpſest, ka 2 naela tai lihha reiest, ja leika sedda keik pisſokesſiks wärhwliks; leika ka 6 ehk 8 sibbulat wärhwliks; panne keik ühhe kastrulli sisse, ja pippart, ingliswirtsi, poolteist kosterit kanget puljongi ja lusſikatäie woid anna jure, ja keda keik tasſase tulle peäl hästi ärra ja ni kaua, et ep olle sibbulatteſt poljo ennam nähha; siis liguta hea peotäie

jahho senna sisse, ja keda sedda weel lähbi; walla sedda siis ühhe maddala waagna peäle wälja, ja liguta sedda ühhe lussikaga, kunni jahtub. Siis öru poolt naela woid wahhuks, panne 1 munna, korteri wet ja ni paljo jahho jure, et taigen ni paksuks saab, et sedda woid wäljarullida; siis panne taignast ühhe kogilaua peäle ja sõtku tedda ni kaua seäl lähbi, et ennam kinni ei hakka; rulli tedda siis noaselja-paksuks wälja, leika ühhe allumisse tassi järrele ümmarguséd lehhed wälja, kasta äred weega, agga nenda et laud wahhest märjaks ei sa, wõtta ühhe hõbbe lussikaga pitkerguséd tükkid sest williugist ja panne igga lehhe ühhe pole peäle tükki, agga lehhe teist poolt lõ willingi peäle, leika kogirauaga ümberringi ärra ja küpseta need piroggid keewpallawa ärraklaritud woi ehk neroraswa sees pitkaminne walmis.

23. Willitud pankogid.

Pakki 20 õhhokest pankoki ühhel polel pruniks; siis te nisugguse willingi kui piroggide tarwis tehti, panne lussikatäie sest igga pankogi peäle, tomba sedda nattoke pitkerguseks wälja, mässi pankoki kokko ja mollemad otsad wäna ümber, wereta koki siis kloppitud munnasse, ripputa peent riiwleiba peäle ja küpseta sedda ühhe panno peäl pallawa woi sees kermeste ja anna kogid õige pallawalt laua peäle.

24. Lõhhikalla-piroggid woitaigna sees.

Leika ühhe pisõkesse allumisse tassi järrel woitaigna seest ümmarguséd wormid välja, igga piroggi tarwis kaks; ja lõhhikalla seljatükki peält kori sedda nahka ärra ja wõtta keik luud kalla seest wälja, leika kalla pisõkesseks wilokaks ja panne neist piroggi allumisse lehhe peäle ni paljo et üks pole sõrme lai äär ümberringi tühjaks jääb; leika monned sibbulad ümmarguseks ja õhhukesseks lehtäiks, ja küpseta neid wähhä woiga ärra, ja panne neist nattokest se kalla peäle, ripputa pippart peäle, katta teise woitaigna lehhega kinni; leika kogirauaga ümberringi ärra, märi munnaga, ja pakki neid kogiplekki peäl ahjo sees walmis. Woid ka solatud lõhhikalla selle tarwis wõtta, kui sa tedda päwa ja õõd rõsa pima sees saad leotanud ja siis hästi ärra saad kuiwetanud.

25. Weel üks suur wenne pirog.

Panne 4 naela noort tai harjalihha monne peneks leigatud sibbula, petersillijure ja ühhe tobi weega tullele, ja keda ning mori sedda ni kaua, et sõrmega hõlpsast woid lähbipista. Siis lasse sedda külmaks jahtuda, leika sedda pisõkesseks wärhwliks, ja keda sedda se soostiga, mis sees sedda keetsid, kue peneksleigatud sibbula, pipra, sola, ingliswirtsi, ja nattokesse puljongi ja woiga hõpis lühhikesseks ärra ja ni kaua, kui sibbulad tümmaks sanud; siis tolmuta nattokest jahho sisse, et märga peäle ei jä, ja lasse sedda külmaks jahtuda. Sedda taignast te polest tobist pallawast weest ja neljast lussikatäiest woist; kui woi saab ärrasullanud, siis anna ni paljo nisso jahho jure, et kui ühheks leiwataignaks saab. Sedda sõtku kättega ni kaua, kui ei

hakka ennam kätte külge, ja rulli sedda siis ühhe kogilaua peäl woitaigna wisil pitkerguseks wälja ja ni sureks, et, kui sa taignast kokko lööd, pirog ni sureks saab, kui üks keskminne küpsewagen. Keskele se taigna peäle panne sest willingist; selle peäle panne ühhe küpsetud kanna wilokaks leigatud rinnalihha; ja kanna reielihha leika ka mahha ja panne peäle; siis panne jälle sest willingist ja wõtta taignast keskele kokko, ja pigista sedda neppodega ühhest otsast teise hästi kinni, märi kloppitud munnaga ja küpseta piroggi ühhe kogiplekki peäl ahjus. Hästi sojalt anna sedda laua peäle.

26. Pekkogid pakkida.

Ühhe peälmisse tassitäie ärrasullatud woi peäle wõtta 2 peälmist tassitait pima ja ni paljo jahho, et kui ühheks saiataignaks saab. Sedda taignast lõ kogilaua peäl ni kaua lähbi, kui haljaks saab; siis rulli tedda wälja ja lõ tedda woitaigna wisi 3 kord ülle, ja rulli tedda ei mitte wägga õhhokesseks wälja, leika ühhe allumisse tassi järrel tükkid sest wälja, panne ühhe külle peäle pissokessed hästi lähbikasnud suitsetud pekki wilokad; nende peäle panne õhhokesseks wilokaks leigatud sibbulad, ripputa pippart peäle, panne rossinad sisse, agga wõtta seemneterrad wälga, ja nattokest korrintid, klappi se tühhi taignakülg ülle, leika kogirattaga ümbert ärra, panne pirogid ühhe kogiplekki peäle, märi neid munnaga, pista pekuõlaga monnese kohta nende sisse ja pakki neid illusaks pruniks.

27. Nuudli-pastet.

Rulli ühhe hea nuudlitaigna hästi õhhokesseks wälja ja leika peidlalaiad neljanurgalissed tükkikessed sest wälja, — ehk woid ka nattoke suremaks neid leigata — keda neid wee sees ärra, mis on nattoke solatud, ja lasse neid hästi kuiwaks ärrajoosta, siis liguta neid, ühhe waagna peäl, kolmwerendi naela ärrakedetud, lahja, pissokessiks wärhwliks leigatud kinki, nattokesse ärrasullatud woi, kahhe peotäie ärrariwitud parmesan- ehk inglisjuusto ja ühhe pole tobi pakso happo koreaa seggaminne. Siis rulli korredast woitaignast üks leht wälja, panne sedda ühhe silleda wormi sisse, panne ommad walmistud nuudlid peäle, katta ühhe teise taianalehhega kinni ja pakki pasteti ühhe pallawa ahjo sees walmis.

28. Risi-pastet.

Naela risi, mis saad paisutanud ja ärraloputanud, keda wie korteri õige raswase ja rammuse puljongi ja nattokesse parmesanjuustoga tümmaks agga mitte wägga paksuks. Siis lasse sedda külmaks jahtuda, liguta 2 munna ja 6 munnarebbo sisse, anna sola ja muskati jure ja liguta teik hästi seggaminne. Sest panne ühhe süggawa waagna peäle, wauta keskele auko sisse, panne senna sisse peent raggu, nisuggust kui n. 17 selle seitsme jão sees õppetud teggema, katta se risiga mis sul järrel, auko peält kinni ja te teik hästi silledaks ja ümmarguseks,

märi pasteti kangeste ärrasullatud woiga, ripputa parmesanjuusto peäle ja pakki sedda ahjo sees walmis.

29. Hasse-pastetikessed.

Leika 2 naela küpsetud wassikalihha ja pole naela neroraswa ni peneks kui agga woib ja keda sedda kolme penekshakkitud sibbula, kahhe lusikatäie kappri, kahheteistkümme sardelli, mis ärrapestakse ja kust keik luud wäljawõetakse, nattokesse jussi, woi, pipra ja riiwleiwaga hästi paksuks ärra ja lasse külmaks jahtuda, agga liguta sedda ühtepuhko ümber, et rasw ennast lihhast wahhest ei lahhuta. Siis leika ühhe hea woitaigna seest, ühhe allumisse tassi järrel, ümmarguse tükkid wälja; panne pitkerguse klimbikesse seest willingist keskele, wõtta taignast nüüd se willingi peäle kokko ja neppista sedda pikkite hästi kinni, panne pastetid ühhe kogiplekki peäle, märi neid kloppitud munnaga, pakki neid illusaks pruniks ja anna neid sojalt laua peäle.

30. Ouna-pastet.

Pesse kahhe naela woi seest keik sola wälja ja sõtku ni paljo head ntsojahho senna sisse et hakkab poetama; siis anna 3 munna ja 3 lusikatäit wet jure, agga liguta sedda ühhe pu lusikaga hästi ärra, et taignas ei sa klimbilisseks; siis sõtku agga weel ni paljo jahho sisse, et sa taignast laua peäl hästi woib weretada ja noaselja paksuks tedda woib wälja-

rullida. Sedda taignast panne ühhe kastrulli ehk kahhara puppetongwormi sisse õige ühhetassa wälja. Se taigna peäle panne nüüd ärrakoritud ja poleksleigatud ouno, kust sudda wälja on leigatud, korra pärrast hopis teine teise liggi, agga ümmargune külg sago allapiddi; ripputa hea korra sukkurt, nattokest peneks toukatud kanneli ja peneksleigatud siidronikoort peäle, ja katta neid siis ühhe tekliga sest wäljarullitud taignast kinni; agga olgo se tekkel nattoke paksem, kui alluminne leht, ja ullatago temma ümberringi nattoke wormi ülle wälja, et sa tedda hästi wormi ümber kinni woib panna, ja hoia hästi et ükski auk wahhest sisse ei tulle, olgo üllewel ehk al, ja nenda pakki pasteti kaks tundi ahjo sees. Kui tulleb üllesanda, siis lõ pasteti ühhe waagna peäle ümber, leika üllewelt üks pisokenne tekkel wälja, ja walla sedda soosti sisse: Sullata nattokesse solast hästi ärrapestud woib, liguta pisokesse peotaie jahhe senna sisse, ja kui saab hästi läbbimorinud, siis anna peälmisse tassitäie wet ja nisammo paljo jodawat prantswina jure, ja omma tahtmisse järrele ka sukkurt, keda sedda nattoke läbbi, agga liguta ketes ühtepuhko ja te sedda soosti keigewimaks kolme munnarebboga tummiks.

31. Kalla-pastetikessed.

Anna se kallawaarsi jure, mis ettew. n. 19 on õppetud teggema, 6 peneks hakkitud sardellit, lusikatäie kapprid ja nattokest siidroni sahwti. Siis rulli head woitaignast noaselja-

paksuks wälja, pista ühhe kõwwera pastetirauakesega weel üks kord ni paljo lehtà wälja, kui pastetid tahhad; panne keskele ühhe lehhe peäle ühhe klimbikesse sest waarsist, teist leht wauta tuggewaste peäle, märi munnaga, pakki neid ei mitte wägga pallawa ahjo sees walmis ja anna neid sojalt laua peäle.

32. Risi-pekrid.

Poolteist naela risi lopputa hästi ärra ja keda sedda pima ja nattokesse solaga paksuks; paisuta 4 wassika süddame pima, kori nahhad peält ärra, leika pimad wärhwliks, auduta neid lussikatäie woi sees nattokesse jahhoga tümmaks, murra siis nattokest ploompasta piisokessiks rõsikessiks, keda neid puljongi sees nattokesse wähhiwoiga walmis ja liguta neid se wassika pima hulka. Kui riis ärra saab jahtunud, siis liguta 4 munnarebbo ja lussikatäie wähhiwoid sekka. Siis panne plek pekrid, mis alt ja peält lahti, ühhe kogi plekki peäle, wauta sedda risi sisse, agga nenda et keskele öneks jääb. Senna sisse willi omma walmistud raggu, ja katta risiga peält kinni; ja siis panne sedda plekki nende pekridega ühhe mitte wägga pallawa ahjo sisse, ja lasse tunni aega seäl seista. Kui tulleb üllesanda, siis tomma need plek pekrid peält ärra ja need risipekrid panne ühhe soja waagna peäle.

33. Piroggi-pastet.

Nero ja keik mis ühhest wassikaküpsest järrele on jännud, leika öige peneks — agga ärra hakki sedda mitte, sest ep olle se ni wisakas — keda sedda piroggilihha wisi, ja lasse sedda külmaks jahtuda, ühtepuhko sedda liguta des. Siis te ühhe hea woitaigna, rulli sedda pole sõrmepaksuks wälja, leika sedda waagna järrel, panne sedda ühhe kange pabberi peäle, te üks sõrmelai äär ümber, agga märi munnawalgega, sest muido lahkub ahjus. Selle maddala taignawormi sisse panne nüüd sedda walmistud willingit, ja katta sedda ühhe teisi nisammo sure taignalehhega peält kinni; te sedda äre külge ümberringi hästi kinni, agga ärra wauta sedda mitte; ehhita tekli pasteti wisi illusaste wälja ja pakki pasteti ahjo sees walmis.

34. Augi-pastet.

Saad sa augi ärrasomustanud ja puhtaks harrinud, siis wõtta seljalu wälja ja keik teised luud, lehhitse kalla, tuwi tedda nattokesse woi, kore ehk puljongi, kolme sardelli, sola, pipra, sibbulatte ja muskatploniga lähbi ja lasse tedda külmaks jahtuda. Siis katta üks wagen ühhe woitaignaga ülleültse, panne kalla wrikadelli taignast peäle ja selle peäle sedda tuwitud augikalla ja keigewimaks monne siddroniwiloka ja riwitud juusto, katta lehhe- ja wrikadellitaignaga illusaste kinni ja pakki pasteti ahjo sees walmis. Sedda pasteti pead nenda kui keik teised munnaga märima ja se wrikadellitaigna peäle pead monne woiraso pannema. Siis te soosti tassitäie koresi, nattokessest puljongist, juustust, woist ja siddroni sahwtist, leika ühhe teklikesse peält wälja, anna soosti pasteti sisse, ja rapputa

pasteti hästi läbbi. Kui lehmanissaid on sadawad, siis panne neid ka monned sisse.

35. Üks wähhi-pastet.

Keda poolteist sadda wähki korteri jodawa prantswina ja solaga tekli al ärra, kori neid ärra ka need sörred. Tuwi nüüd nattokest röös-ka koort, woid, juusto, sardellid, ja sola, 2 riwitud sibbulat, nattokest riiwleiwa, wähhiwoid, muskati, pippart, lehma nissaid, ehk kui sul on paar peotäit kastannid hästi lühhikesseks ärra, ja ligguta ommad puhtakstehtud wähhid, kui se soost walmis, ka sisse. Selle tarwis wötta ka kallawaarsi, ja te omma pasteti woitaignaga just nenda walmis, kui n. 34 augi pastetist on öppetud. Pasteti sisse woid ka pissokessi kallawrikadellid pañna ja iggaühhe sisse paar wähhisörge wautada. Sedda soosti, mis minnewa numri sees nimmetud, ehk ka teist sündsawat woid jure anda.

36. Ploomkapsta-pastet.

Kui ploomkapstad saad hästi puhtaks teinud, ärrapesnud ja solatud wee- ehk wassikalihhapuljongi sees pool tümmaks keetnud, siis anna neid ühhe turslagi sisse ja pärrast ühhe puhta salwetti peäle. Siis te härjalihhast waarsi, ettew. n. 11 järrel, märi üks wagen woiga kangeste ärra, ripputa peent riiwleiba peäle, panne üks jaggo sest waarsist waagna pohja peäle wälja, ja teisest küpseta ümmargused kogikessed ja ka siiskid; siis panne ommad

ploomkapstad se waarsi peäle, ja wrikadellid ja siiskid wahhele. Keskele panne kapstad nattoke körgeminne ülles. Siis te soosti polest tobist rösast korest, werendi naelast woist, piprast ja muskatplomist. Sedda soosti liguta tulle peäl paksuste ärra, anna suggu sest kapsaste peäle; te woitaignaäre ümber waagna, märi woiga, lö üks woitaignaleht peäle, ja selle peäle panne jälle üks maddal taignaäär, märi keik munnaga, pista peknöälaga monnese kohta augud se peälmisse taigna sisse, ehhita pasteti illusaste wälja, ja pakki sedda ahjo sees walmis. Kui tulleb üllesanda, siis leika üks pitkergune auk se woitaigna sisse, anna se soost, mis weel järrel, tükkikesse woiga seält sisse, rapputa pasteti hästi läbbi ja sada tedda laua peäle.

37. Üks pastet koddo-partidest.

Selle tarwis wötta 2 suurt koddo-parti. Saad sa neid illusaste puhtaks harrinud ja reied ja tiwad sissepistnud, siis keda neid wee sees ülles, kori wahto peält ärra, harri neid weel puhtaks, öru neid nissokliidega ärra, ja panne neid külma weesse. Nüüd kori naela kastannid peälmissist koortest puhtaks, walla keewa wet nende peäle, et ka teine koor lahti annab; siis keda neid nattokesse lihhasuppi sees tümmaks ja touka neid möösris pole naela woiga ühheks peneks taignaks ärra. Siis panne 1 ehk 2 pima sees ärraleotud pranssaia, seddamöda kui roga sureks tahhad, ühhe kastrulli sisse, kus sees nattoke woid on ärrasullatud, anna 4 kloppitud munna sisse, liguta sedda

nendega hästi ärra, anna se kastannitaigen jure, ja liguta keik sûttetulle peâl nattoke lâbbi. Nûûd riwi partide maksad ärra ja panne neid ühhe werendi naela ärrakapitud pekkiaa sisse. Siis panne ühhe sûggawa waagna sisse ûks öhhokenne woitaigna-leht, anna sest waarsist peâle, leika ommad partid wisi pârrast katki ja panne tûkkid peâle, agga hästi kloppitud; pima sees ärraleotud ja nattoke ärrakûpsetud kinkiwi-lokad ja siiskid panne wahhele ja ka tûmmaks kedetud sured, serwite leigatud petersilli jured. Keskele panne ûks suur sibbul, mis sa jâlle wâlja pead wôtma, kui tulleb üllesanda. Siis keda poolteisi korteri ôige kanget wirtsitud puljongi ehk jussi, ühhe tassitâie rôsa korega lâbbi, liguta sedda hästi ärra, anna sest monne kulbitâie pasteti sisse, katta se waarsiga, mis sul jârrel, pasteti hästi kinni ja lô woitaignast ülle, nenda kui on ôppetud. Sedda pasteti pakki 2 tundi ühhe ahjo sees, mis ep olle liig pallaw. Kui tulleb üllesanda, siis leika ûks auk pealt pasteti sisse, ja kui sa saad se sibbula wâljawôtnud, siis anna sedda soosti ka sisse, mis weel jârrel ja rapputa sedda hästi seggaminne.

38. Ûks asparri-pastet.

Kui asparrid jo hakkawad penemaks sama, et ei wôeta neid hea melega ennam terwelt, siis leika ni mitme otsad kahhesôrmepikkaks ärra, et sest roga saad. Harri neid puhtaks, paisuta neid ärra ja jahhuta neid siis kûlma wee sees. Siis sullata hea lussikatâie woid ühhe kastrulli sees ja auduta pisukesse lussikatâie jahho selle sees ärra. Siis murra 60 wähhisemawat ärra, ja te neist koorest wähhiwoid, ja anna sedda keik se autud jahho jure kastrullisse ja ka pole tobi koort, pippart, sola ja muskatplomi ja tuiwi sedda kermeste ärra, et asparrid ei laggune; anna asparrid keige se soostiga ühhe waagna peâle, mis sest âre liggi tâis peab sama ja lô ûks kaunis paks woitaignas selle ülle, agga esmalt mâri waagna âârt munnaga; panne âre ümber weel ûks taigna tràâmel, agga teise jo enne kui sa se taigna leht ülle lôôd, et taignas mitte asparriste liggi ei sa. Siis mâri pastet munnaga ärra ja pakki sedda pole tunniga ahjo sees walmis. Lâbbileigatud sibdronid sada pasteti jure ümber.

Bibliotheca universitatis Dorpatensis

Kahhekſas jaggo.

Puddingid, jahho- ja munnaroad.

1. Kartuhwle-pudding.

Ühhe tobi happo kore peâle keda 12 keskmist kartuhwlit pool walmis, riwi neid riiwraua peâl ärra, liguta neid ühhe turflagi lâbbi se korega seggaminne, ja anna sukkurt, peotâie riiwleiba, ja kûmne munnarebbo sisse, agga

nende kümne munna walget kloppi ühheks kangeks wahhuks, ja anna keigewimaks ka sedda sisse, ja pakki puddingit ahjo sees. Sedda süakse korega. Tahhad teäda, kas pudding jo walmis, pista siis ühhe pekuõäla ehk ka ühhe pupilbakesega temma sisse; ja kui weel middagi nõälasse kinni hakkab, kui sa sedda jälle wäljotommad, ei olle pudding siis weel mitte hea. Nendasammoti on igga pakkitud asjaga.

2. Sagotango-pudding.

Keda pole naela sagotango kahhe tobi pimaga paksuks; siis wõtta 10 munna, poolt naela ärraklaritud woid, riwi kahhe siddroni peält korokest ärra, wõtta kannelit, kardemoni, muskati, sukkurt mao järrele, ja 2 lussikatäit happo koort, ja panne keik sisse ja kui keik hästi seggaminne saad ligutanud, siis pakki puddingi ahjo sees walmis ja anna sedda jodawawinawahhoga laua peäle. Sedda wahto panne soostikausi sisse.

3. Ouna-pudding.

Küpseta 10 ärrakorimatta ouna röste peäl; mulju neid siis ühhe turslagi läbbi ja walmista neid sukkroga mao järrel. Siis kloppi kahhekümne munna walget õige kangeks wahhuks; liguta sedda ountega seggaminne, märi üks wagen woiga seest ärra, panne keik sisse ja pakki sedda liggi pole tunni ühhe õige pallawa ahjo sees. Sedda süakse rõsa korega.

4. Ouna-pudding, teist wisi.

Kori ja riwi 16 ouna ärra, ja liguta neid korteri rõsa kore, kolme riwitud saia, nattokesse ärrasullatud woi, sukkroga, mao järrel, pole naela tougatud mandlide, kahheteistkümne munna, rossinatte, oransiwee ja kardemoniga seggaminne ja pakki neid pitkaminne walmis. Sedda süakse rõsa korega.

5. Rõsa kore-pudding.

Liguta tobi rõõska koort, 12 munna, 6 lussikatäit jahho, ühhe siddroni ärrariwitud korokest, sukkurt ja muskati hästi seggaminne ja pakki sedda tunni aega. Sedda süakse korega.

6. Happo kore-pudding.

Wõtta 16 munna, poolt topi happo koort, 3 lussikatäit jahho, sukkurt ja kolme siddroni ärrariwitud korokest. Kloppi nende munnade rebbud se korega hästi läbbi ja sedda walget lõ ühheks kangeks wahhuks, ja panne sedda jure kui puddingit tahhad ahjo lükkada. Sedda süakse jodawa wina wahhoga.

7. Liks pudding pimast.

Liguta 12 munna, 8 lussikatäit nisojahho, tetassitäie ärraklaritud woid, nattokest muskati ja sukkurt tobi rõsa pimaga hästi seggaminne, ja pakki sedda ühhe tunniga walmis. Ni pea kui

saab kõrkinud, siis on walmis. Jure anna jodawawina-soosti.

8. Perreleiwa-pudding.

Liguta tobi happo koort, 12 munna, sukkurt mao järrel, kue siddroni sahwti ja nattoke nende ärrariwitud korest, 3 ehk 4 peotäit riwitud perreleiba, agga mis ei pea wärske ollema, ja mis turslagi läbbi tulleb lasta, hästi seggaminne, ja kloppi sedda kangeste. Siis küpseta sedda tunniga ahjo sees walmis.

9. Üddi-pudding.

Riwi wie prantssaia korokest mahha, leika saiad õhhokessiks wilokaks, keva 3 korterit pima ülles, panne need saiawilokad sisse, leota neid hopis ärra ja lasse sedda ärrajahtuda; leika siis naela üddi peneks, pesse poolt naela rossinad, agga wõtta seemneterrad wälja, ja poolt naela korrintid hästi puhtaks ja panne neid jure, ja loti kardemoni, nattokesse muskatplomi ja werendi naela sukkurt; kloppi 12 munna hästi ärra ja liguta ka neid sisse; panne siis keik ühhe märja woiga ärramäritud salwettisse, seu se salwet õige kowwaste ja nappiste kinni, lasse puddingit 4 tundi keta, agga wiska peotäie jahho weesse. Sedda süakse jodawawina wahhoga.

10. Jodawawina-waht.

Wõtta korteri jodawat prantswina, tassitäie wet, nattokest kardemoni, siddronikoort ja

sukkurt mao järrel; kloppi 4 munna kangeste ärra ja anna monne lussikatäie sest winast, mis sa pallawaks teinud, kloppides jure, ja te sedda jodawat wina sellega tummiks, wispliga kangeste sedda kloppides, ja kui hakkab kangeste suitsema, siis tõsta sedda tulle peält mahha; agga ärra lasse mitte keta, sest muido lähwad munnad kokko.

11. Sjokladi-pudding.

Kloppi 6 lussikatäit jahho ja 12 munna hästi ärra, panne 6 loti sjokladi, pole tükki wanilli, sukkurt, kardemoni, ja kannelit mao järrel jure, liguta tobi happo koort sisse, ja pakki puddingit ahjo sees. Rõõska koort anna jure.

12. Ouna-peen.

Panne õige peneks leigatud ounad korra pärrast ühhe waagnasse, igga korra wahhele sukkurt, kanneli, sukkadi, nattokest nääglikest ja nenda te kunni wagen täis. Siis walla üks korter jodawat prantswina peäle, panne üks woitaigna leht ülle waagna ja pakki sedda ahjus walmis.

13. Muskati-pudding.

Wõtta tobi rõõska koort, 12 munna, 6 lussikatäit jahho ja 1 muskat. Sedda liguta seggaminne, agga sedda munnawalget lõ wahhuks ja liguta senna sisse ja pakki sedda siis

kohhe, ahjo sees pole tunniga walmis. Tahhad sa sedda ketes walmis tehja, siis on tunni aeg tarwis.

14. Nuudli-pudding.

Nuudlid keda pallawa wee sees ja jahhuta neid külma wee sees ärra; siis panne neid ühhe turslagi peäle, et wessi mahhajoseb ja nuudlid hopis kuiwaks sawad; panne 12 munna, tobi happo koort, sukkurt ja wirtsi mao järrel jure, ja pakki puddingit tunni aiaga walmis. Soostiks anna woi-tammi, ehk ka jodawawine wahto.

15. Härjalihha-pudding.

Kapi 9 naela härjalihha, seestpiddist reietükkist, noaga soonte peält ärra ja touka sedda mõõsris õige murredaks; senna jure panne 2 naela peneksleigatud neroraswa, 3 korterit rõõska koort, 5 munna, pippart, hea korra muskatplomi ja ni paljo riiwleiba kui wrikadellitaignaks tarwis olleks; liguta keik hästi seggaminne, märi üks worm ehk küpsetamissewagen woiga seest ärra. panne sedda willingit sisse, wauta sedda hästi ühhetasse, ripputa riiwleiba peäle, panne mone woitükkikesse peäle ja pakki sedda ahjus walmis. Soostiks te jure: Korteri härjalihha suppi, korteri rõõska koort, hea tükki woid, kus sees lussikatäie jahho saat wautanud, 3 peneks hakkitud sardellit, lussikatäie pisokesi kapprid nattokesse saksama pähklaid keige nende soostiga, nattokesse riwitud sibbulaid, pippart, muskatplomi ja üks wilokaks leigatud siddron, keda hästi läbbi ja anna kausis jure. Agga need siddroniwilokad panne keigewimaks sisse. Woid ka sissetehtud sened se soosti sisse panua.

16. Happo kore-pudding.

Wõtta tobi head happo koort, 16 munarebbo, nelja siddroni korokest, mis peält ärrariwid, sukkurt mao järrel, 3 lussikatäit head peent jahho, pole pitsklasitäie rummi ehk prantspõllend wina. Sedda walget neist kueteisikümnest munnast lõ ühheks kangeks wahhuks, ja anna sedda jure kui puddingit hakkad ahjo pannema, ja pakki sedda ühhe wasse waagna peäl walmis. Marjasoosti anna jure.

17. Üks siddroni-pudding.

Liguta naela ärrasullatud woid, 2 head lussikatäit jahho, kardemoni, muskatplomi, sukkurt mao järrel, seitsme siddroni korokest ja nende sahwti hästi seggaminne, ja panne sedda tullele ja te sedda agga pallawaks ühtepuhko sedda ligutades. Siis liguta sedda jälle ni kaua kui külmaks saab jahtunud; lõ 12 munnarebbo sisse, lõ nende walget wahhuks, ja anna sedda keigewimaks jure, ja pakki puddingit ühhe wormi ehk waagna sees walmis.

18. Wähhi-pudding.

Wõtta 120 ehk 150 tükki wähka, sedda mõda kui sured ehk pisokesed, ja hakki poled

illusaks peneks; siis kloppi 12 munna, 3 kohwitassitäit wähhiwoid, tassitäie head rööska koort, wispliga hästi lähbi ja panne tullele; lasse ühtepuhko sedda kloppides, õige pallawaks sada; liguta siis 2 pima sees ärraleotud prantssaia, kust korokest riwi pealt mahha saad riwinud, jure, ja panne need hakkitud wähhid, sidronikoort, kardemoni ja nattokest sukkurt sisse. Sedda keik kloppi hästi seggaminne ja pakki sedda ühhe waagna sees ahjus. Üks sooste jure woi-tummist, nattokessest wähhiwoist, neist wähkidest, mis weel järrel ja nattokessest saksama-pähkla ehk sampijöngisoostist.

19. Heringi-pudding.

Nelli ärrariwitud prantssaia, 8 munna, 8 ärraleotud heringit, kust keik luud saad wälja wõtnud, hakki peneks ja pakki sedda naela pekkshakkitud neroraswa, kolme kortri rõsa kore, pipra ja muskatplomiga ahjus walmis.

20. Üks autud pudding.

Kuppata tobi rööska pima, ühhe pole naela ärrapestud woiga üllest, ja panne 12 loti sukkurt sisse. Siis kloppi pole naela jahho sisse, ja lasse, ühtepuhko sedda kloppides, sedda ühheks kangeks taignaks aududa, agga ommeti mitte kaneminne, kui et hakkab hiilgama; sest kui taignas kauem tullel, siis lööb se woi wälja, ja ei kölba ennam. Lasse taignast nüüd hopis ärrajahtuda, ja siis kloppi 16 munnarebbo teine teise järrel, sisse, ja nattokest muskatplomi ja

kardemoni; agga sedda munnawalget lö wahhuks, ja panne sedda keigewimaks sisse. Siis panne keik ühhe külma woiga kangeste ärramäritud märja salwettisse, seu kaunis liggidalt ja kowwaste kinni, ja keda sedda kewa wee sees 2 terwet tundi; agga panne peotäie sola wee sisse. Sedda puddingit süakse sahwtisoostiga.

21. Plumpudding.

Wõtta naela neroraswa, naela jahho, naela wäljawõetud rossinad, naela korrintid, 12 munna, pole tobi pima, 1 nisoleib, pole lodi kardemoni, pole lodi muskatplomi, 2 lussitatäit rummi, nattokest sukkurt ja sola, ja panne sedda keik ühhe märja, külma woiga kangeste ärrawoitud salwetti sisse, seu sedda kinni agga ei mitte wägga liggi, ja keda sedda 4 tundi.

22. Pinnati-pudding.

Liguta 6 munna, üks ärrariwitud prantssai, pole tobi happo koort, pole muskati, sukkurt ja sola mao järrel, hästi seggaminne ja panne keigewimaks lussikatäie pekkshakkitud ja ärrakedetud pinnatid jure, ja pakki sedda ühhe woiga ärramäritud waagna sees.

23. Kapsta-pudding.

Keda need kapstapead härjalihha suppi sees tümmaks, hakki neid peneks, liguta neid kahhe riiwleiwa, kahheteistkümme munna, pole korteri ärrasullatud woi, kolme kohwitassitäie

rôsa kore, sukkro ja muskatplomiga seggaminne, ja pakki neid tunni aiaga ahjus walmis. Seda puddingit sûakse woi-tummiga. (Teine kapsta pudding wata n. 61 ja kolmas n. 109.)

24. Jahho-pudding.

Kue munna tarwis, mis sa hästi peab ärrakloppima, wôtta pole tobi happo koort ja ni paljo jahho, et ühheks paksuks taignaks saab, ja panne pitsklasi sukkrowina, muskati, sukkurt, siddronikoort ja korrintid sisse, ja keigewimaks sedda happo koort. Sedda keik seu ühhe woiga ärramâritud salwetti sisse ja keda sedda tunni aega. Woid sedda puddingit ka ühhe waagua sees pakkida.

25. Lapp-nuudli ehk nuudli-pudding kinkiga.

Walmista head nuudlitaignast, rulli sedda wâlja ja leika sest hea sôrme laiad nelja nurgalisest tükkid wâlja. Keda need nuudlid keewa weega ärra, kunni ojowad, lopputa neid siis külma weega ärra ja lasse neid kuiwaks ärrajoosta. Siis panne ühhe woiga ärramâritud wormi sisse nuudli korra, peotâie wârhwliks leigatud tai kinkiga, ja ripputa paar lussikatâit ärrariwitud hollandima- ehk inglisjuusto peâle, ja panne ka monne tükkikesse woid peâle; siis panne jâlle nuudli korra, kinki, juusto ja woid, ja te nenda, kunni worm tâis. Kloppi siis poolteist korterit happo koort nelja munaga ärra, walla sedda peâle; ripputa weel juusto ja riiwleiba peâle, ja pakki seoda ahjus. Woitummi anna jure.

26. Weel ûks autud pudding.

Te tobi koort leigsojaks; sullata lussikatâie woid selle sees ärra ja liguta naela woid lussikakaupa sisse, ja aututa sedda siis tulle peâl, ühtepuhko sedda ligutades, kunni taignas kastrullist lahti annab. Siis lasse sedda ärrajahtuda, lö 24 munna teine teise järrele sisse, panne 2 tassitâit rosiwet, 2 lussikatâit rummi ja sukkurt mao järrel jure ja liguta sedda ikka ühtpiddi, — ja nenda te keigega, mis tulleb pakkida — panne taignast ühhe woiga ärramâritud wormi sisse ja pakki sedda walmis. Seda sûakse jôhwikamarja-soostiga. Sest, mis siin ôppetud teggema, saab kahhekümne inimesele; kümne peâle wôtta keik poleks.

27. Weel ûks jahho-pudding.

Kloppi 12 munna kangeste ärra ja liguta neid 14 loti pene nissojahho, wie hôbbelussikatâie penekstoukatud sukkro, naela penekshakkitud neroraswa, naela wâljawoetud rossinatte ja natokesse kardemoniga hästi seggaminne; panne keik ühhe märja, woiga kangeste ärramâritud salwetti sisse, seu sedda tuggewaste kinni ja keda sedda solatud wee sees 4 tundi, agga pôra sedda ketes tihti ühhe külle peâlt teise.

28. Pankogi-pudding.

Kolmest munnast ja neljast munnarebbust, werendi naelast wahhuks ärraõrutud woist, kolmest korterist rõsast pimast ja ni paljo jahhust, et agga peab, pakki illusad elleprunid pankogid. Siis keda 3 korterit pima nattokesse sukkroga ülles ja te sedda kne, kangeste ärrakloppitud munnaga tummiks, lasse külmaks jahtuda, liguta pole korteri ärraklaritud woid jure: anna 3 lussikatäit munnapima sisse, katta üks pankook peale; siis panne jälle munnapima ja te nenda kunni pankogid otsas, agga igga korra wahhele ripputa kanneli, ja kui keik waagna sees, siis panne weel nattokest pima ja monne woitükkikesse peale, ja pakki sedda tunniga ahjo sees walmis, agga ärra unnusta noaga monnikord waagna ärest lahtipistmatta, et se munnapiim iggase kohta saab tommata. Lõ sedda siis ühhe parraja waagna peale ümber, ja ripputa kannelit ja sukkurt peale. Soostiks tehhakse korteri rõõska koort ühhe munna ja kahhe munnarebboga tummiks, ja antakse nattokest sukkurt ja kannelit jure ja pannakse tullele, kunni paksuks saab. (Teine pankogi-pudding wata n. 108.)

19. Kartuhwli-pudding heringittega.

Keda suppitalrikkotäie kartuhwlid, kori neid ärra, leika neid õhhukesiks wilokaks, hakki 8 ärraleotud heringit ja 8 sibbulat õige peneks, panne ühhe woiga ärramäritud wormi sisse mon-

ned woitükkikessed, panne kartuhwli korra peale ja selle peale neist sibbulattega hakkitud heringist, ja nattokest pippart ja woid, siis jälle kartuhwlid ja nenda, kunni worm täis. Igga korra peale ripputa peotäie riwitud juusto, ja keigewimaks anna korteri happo koort ja 6 ärrakloppitud munna peale.

30. Kartuhwlijahho-pudding.

Kloppi tobi head happo koort kolme munnawalgega kangeste ärra; siis lõ 12 munnarebbo sisse, liguta kohwitassitäie kartuhwlijahho jure ja nattokest kardemoni, siddronikoort ja sukkurt mao järrel, agga need 9 munnawalget, mis sul järrel, lõ kangeks wahhuks ja liguta ka sedda sisse; walla keik ühhe waagnasse ja lükka waagna kohhe ahjo.

31. Ouna-pudding üddiga.

Kahhest prantssaiast riwi korokest mahha ja leika need ühhe terrawa noaga õhhukesiks wilokaks. Naela üddi leota ärra, leika peneks, ja otsi need pisukesed kondikesed seest wälja; kori 20 tükki illusad wiin happo ounad ärra, leika südda seest wälja ja ounad siis õhhukesiks wilokaks. Siis märi üks kogiwagen woiga seest hästi ärra, ripputa riiwleiba sisse, panne saia wiloka korra sisse, panne üddi peale, ja siis ounad; siis jälle saiawilokaid ja nenda panne, kunni wagen täis. Siis kloppi 10 munna, lussikatäie jahho, pole tobi rõõska koort ja sukkurt mao järrel, hästi ärra ja kalla peale, we-

rendi tund enne, kui puddingit ahjo lükkab. Kui ounad happud, siis ripputa weel igga korra peâle nattokest sukkurt.

32. Willitud ouna-pudding.

Kori illusad, tümmad, wiinhappo ounad ärra, leika üks pisikenne tekkel peâlt ärra, wõtta ühhe terrawa noaga tasahiljokeste keik ounte seest wälja, willi keik siis jälle sisse, agga panne peneksleigatud sisetehtud pommerantsid ja siddronikoort esmalt willingi sisse, katta sukkadi peâle; kloppi 21 munnarebbo, tobi hea rõsa kore, nattokesse oransiwee ja sukkroga et maggusaks saab, hästi ärra, ja liguta ja kloppi sedda ka tulle peâl, kunni paksuks saab, ja kangeste hakkab auduma. Siis walla sedda wälja ja kloppi ni kaua kui jahtub. Ounteşt panne nüüd ühhe waagna peâle, ni paljo kui sul tarwis, walla need ärrakloppitud munnad peâle, ripputa sukkurt peâle, ja pakki neid ühhe mitte wägga pallawa ahjo sees walmis.

33. Ouna-pudding, mis külmalt tulleb süa.

Pole tobi õige hea happo kore tarwis, wõtta 10 munnarebbo, lusikatäie peent nisujahho, mis õige kuiw, lusikatäie peent ja hästi ärrasõlutud riiwleiba ja peent sukkurt mao järrel, agga mitte wägga pisut, sest et ounad weel jure tullewad. Ounad leika õhhukesteks wilokaks ja liguta neist sisse et kauniks paksuks saab; ja kui waagna tulleb ahjo lükkada siis

kloppi neist kümnest munnawalgest kanget wahto ja liguta sedda sisse.

34. Tango-pudding.

Keda 3 kohwitassitäit peent tattratango poolkolmat tobi hea rõsa pima sees, lusikatäie woiga hopis tümmaks ja paksuks; lasse külmaks jahtuda, liguta siis 16 munna, 2 peotäit riiwleiba, pole naela peneks hakkitud neoraswa, pole naela wälja woetud rossinad, korteri rõõska koort ja nattokest muskatpiomi hästi sellega seggaminne; panne keik siis ühhe woiga ärramäritud salwetti sisse, seu sedda hästi lühhikesseks ja kowwaste kinni, ja panne sedda pallawa weesse ja keda sedda 3 tundi. Siis wõtta sedda wälja ja pea silmapilk külma wee sees; panne sedda siis ühhe turslagi peâle, seu sedda lahti ja tõsta puddingit tasahiljokeste ühhe waagna peâle. Sedda puddingit süakse se soostiga, mis n. 28 pankogi-puddingi jure õppetud teggema.

35. Wanilli-pudding.

Kloppi 5 lusikatäit jahho teine teise järrel kahheteistkümne munnaga hästi ärra, riwi kahhe siddroni peâlt korokest mahha, wõtta nattokest pomerantsi-marmeladi ehk ka peneksleigatud sisetehtud pomeratsid, pole tükki wannilli, sukkurt, kardemoni mao järrel, tobi pakso happo koort, ja keigewimaks liguta kahhe siddroni sahwti jure ja pakki sedda ühhe woiga ärramäritud waagna sees.

36. Ouna-pudding juustoga.

Ühhe tobi rõsa kore peäle wõtta 12 munna, pole naela riwitud juusto, pole naele penekshakkitud ûddi, 3 lusikatait ärraſullatud woid 2 pima ſees ärraleotud ja wäljawigistud prantsſaia ja kuhjaga talrikikkotäie penekſleigatud ouno. Sedda liguta keik hästi ſeggaminne ja pakki ſedda ſukkroga ühhe woiga ärramäritud wormi ſees, kus ſa riiwleiba ſaad ſisſe rippu-tanud, ahjo ſees walmis.

37. Leiwa-pudding.

Liguta pole naela woid korteri rõsa korega tulle peäl tummiks ja laſſe külmaks jahtuda; lõ ſiis 8 munna ſisſe ja nattokeſt kanneli, penekſleigatud ſiddronikoort, pole naela roſſinad, kuſt ſeemneterrad wäljawõetud, nelja prantsſaia korokeſt, mis mahha riwid, ja ka ſedda tũmma mis wärhwliks leikad ja mis ſa tobi rõsa pima ſees ärraleotad, turſlagi peäl kuiwaks laſſed tommata, ja ſiis jure ligutad; ja ſedda keik panne ühhe woiga ärramäritud wormi ſisſe ja pakki ſedda walmis. Sedda ſũakſe ühhe kirſi- ehk mustika-ſoostiga.

38. Siddroni-pudding happo korega.

Wõtta tobi happo kore peäle 12 munna-rebbo ja riwi nelja ſiddroni korokeſt mahha, wõtta 2 tetasſitäit peent ſukkurt ja nattokeſt kardemoni. Sedda keik liguta hästi ſeggamin-

ne, lõ nende munnade walget wahhuks, panne nende ſiddronitte ſahwti keigewimaks ühhe ſõäla läbbi jure, walla ſedda ſiis kohhe ühhe waagna peäle ja lükka ühhe jonega ſedda ahjo.

39. Siddroni-pudding.

Wõtta 10 munnarebbo 12 loti ſullatud ja ärraklaritud woid, 4 loti ſukkurt, 8 ſiddroni ärrariwitud korokeſt ja ka nende ſahwti, ja liguta ſedda keik hästi ſeggaminne, ja keigewimaks lõ nende munnade walget wahhuks, panne ka ſedda jure ja pakki ſedda kohhe walmis.

40. Pomerantſi-pudding.

Õru pole naela woid wahhuks ja lõ 4 munna ja nelja munnarebbo, teine teiſe järrel, ſisſe. Siis riwi kolme prantsſaia korokeſt mahha, ja ſedda tũmma leota pima ſees ärra ja pigiſta ſedda wälja. Siis keda werendi naela penekſtoukatud mandlid, werendi naela ſukkurt, 2 loti ſukkadi, mis penekſ wärhwliks leikad ja 3 pomerantſi, mis jo esmalt wee ſees on ärrakeend, ja kuſt ſa ſũdda olled wäljawõtnud, ja mis on mõõsris toukatud, ja pene jõhwiſõäla läbbi muljutud, ja mis ſa ſiis waſt mandlide ja ſukkro jure panned, ja liguta ſedda keik pallawa tuhha peäl hästi ärra, ja laſſe külmaks jahtuda. Siis liguta ſedda keik nelja lodi jahhoga ärra, panne ſedda ühhe märja, woiga kangeste ärramäritud ſalweiti ſisſe, ſeu ſedda liggi ja kowwaste kinni, ja laſſe keewa wee ſees

tunni aega keta. Sedda sûakse jodawawina wahhoga. Woib sedda puddingit ka ahjus pakkida.

41. Rootskâri-pudding.

Leota keskmist rootskâri-kalla hâsti ârra ja lopputa tedda; rulli tedda siis kokko, ja seu ühhe paelaga kinni, et paljo wet ei sa sissetommata. Siis panne kalla kûlma weega ühhe parraja kastrulli sisse ja lasse sûtte peâl ni kaua seista, kui wahto peâle annab; siis panne tedda ühhe lauakesse peâle mis augud tâis, et wessi mahhajoseb. Kui saab ârrajahtunud, siis noppi kalla peneks; wôtta 2 riiwileiba, peâlmisse lassitâie ârrasullatud woid, poltobi rôôska koort, muskatplomi, pippart ja sola; liguta teine teise järrel 10 munna jure, ja anna keigewimaks ka rootskârid sisse; panne sedda keik ühhe parraja waagnasse ja pakki sedda hea tunni aega ühhe kauni pallawa ahjo sees. Anna woitummi kappride ja siddonisahwtiga jure.

42. Ûks hea jahhu-pudding.

Liguta tobi head, ja kui se woib olla, ârrakorimatta pima 28 loti pene jahhoga tullel ni kaua ârra, kui ennast kastrullist lahti annab. Siis lasse ârrajahtuda ja liguta 28 munnarebbo, teine teise järrel, sisse. Wôtta siis 26 loti woid, agga kui piim ei olle ôige hea, siis wôtta 28 loti ja ôru sedda wahhuks, ja anna siis keik jure ja kloppi sedda hâsti lâbbi, ja kui sedda tulleb ahjo lûkkada, siis panne 20 loti

penekstonkatud sukkurt ja nuttokest muskatplomi ja keigewimaks sedda wahhuks kloppitud munnawalget sisse. Sedda puddingit tulleb tunni aega pakkida, ja sûakse monne sahwri-soostiga.

43. Ûks prantssaia-pudding.

Leika 4 prantssaia ôhhukessiks wilokaks, anna poolteist korteri pallawat pima peâle ja lasse ârrajahtuda; siis liguta 9 munna, pole korteri sullatud ja ârraklaritud woid, sola, sukkurt, ja muskatplomi, mao järrel, sisse ja pakki sedda 5 werendi tundi ahjo sees.

44. Ûks wägga kallis jahhu-pudding.

Tobi happo kore peâle wôtta 12 munna, pissokesse tassitâie ârrasullatud woid, nattokest siddonikoort, muskati, sukkurt mao järrel, tassitâie ârrapestud rossinad, tassitâie korrintid ja ni paljo jahho et kui ühheks krääplekogitaignaks saab; kloppi sedda keik hâsti lâbbi, panne sedda ühhe pakso salwetti sisse, mis on woi sees ârrakastetud, seu sedda ei mitte wägga kangeste kinni ja keda sedda 2 tundi. Agga kui tahhad sedda puddingit ahjo sees pakkida, siis lô sedda munnawalget wahhuks ja liguta sedda sisse, kui puddingit ahjo panned.

45. Ûks lihha-pudding.

Walmista peent wrikadelli-taignast kuest naelast tai hârjalihhast ja poolteist naelast neroraswast, ettew. n. 11. järrel; woia ûks wagen

woiga kangeste ärra ja ripputa riiwleiba peäle, panne sedda walmistud lihha sisse, silli sedda lussikaga hästi ühhetasaseks ärra, ja pakki sedda liggi poolteist tunniga ahjo sees walmis; karneri waagna küpsetud kartuhwlittega ja anna pühwstiiksi-soosti, ettew. n. 27 järrel, jure.

46. Ilks augi-pudding.

Olled sa wahhešt õige sure augikalla keetnud ja terwelt laua peäle saatnud, siis hoia sedda soosti mis sees kalla kedetud, ja pruki mis kallast järrele jänud, puddingi tarwis, ja te sedda puddingit nenda: Noppi augi pissokesiks lehtäiks ärra, ja wõtta keik somuksed ja lund sure holega wälja. Riwi nelja prantsaia korokest mahha, anna pole tobi pima saiade peäle, ja lasse neid monne tunni ligguneda ja siis panne neid turflagi peäle ja lasse keik sedda pima hästi ärrajoosta. Woid ka pima assemel sest kalla-suppist wõtta. Siis hakki 4 ärrapestud sardellid peneks ja anna nattokest pippart, muskatplomi, 9 munna, paar peotäit penekskleigatud üddi ja neroraswa, ja lussikatäie wahhuks ärraõrutud woid senna jure, liguta sedda keik hästi seggaminne ja keda sedda se kallasuppi sees, mis sul weel järrel kahhe tunniga walmis. Anna walget kappri-soosti, ettew. n. 30 järrel, jure; ja kui sul on nattokest wähhiwoid sisse panna, siis on wägga hea.

47. Ilks lihha-pudding küpsetud lihhast.

Liguta suppitarikkotäie õige penekshakkitud wassika praadi — ehk kui sul sedda ei olle,

siis woid ka neropraadi wõtta — 5 penekskleigatud sibbulat, mis lussikatäie woi sees õige tümmaks saad keetnud, korteri rõõska koort, 2 riiwleiba, 6 munna, nattokest pippart, sola ja muskatplomi, hästi seggaminne ja panne sedda ühhe woiga ärramäritud wormi sisse, kus sa riiwleiba sisse ripputad; walla tetassitäie ärrasullatud woid peäle, ja pakki sedda ühhe pallawa ahjo sees, ehk ka tulleraua peäl, kus paljas sütte tulli al, walmis. Heringi-soosti tullel jure anda.

48. Porgani-pudding.

Riwi 12 kauništ suurt porganit ja 3 prantsaia ärra, panne 10 munnarebbo, peälmisse tassitäie peent sukkurt, 2 peälmist tassitäit ärrasullatud ja ärraklaritud woid jure, liguta sedda keik hästi seggaminne, ja keigewimaks kloppi sedda munnawalget wahhuks, ja liguta ka sedda sisse, panne keik ühhe ärrawoitud wormi sisse ja pakki sedda poolteist tunniga ahjo sees walmis.

49. Ilks mandli-pudding.

Keda tobi rõõska koort naela ärrapestud woiga ülles; kloppi siis naela peent kuiwa jahho nattoke awalt sisse, ja auduta sedda tulle peäl kunni kastrulliš lahti annab. Kloppi nüüd 20 munna hästi ärra ja liguta neid nattoke awalt sisse; riwi peotäie ärrakoritud mandlid, agga 10 wihha mandlit olgo hulkas, ühhe pissokesse riiwraua peäl ärra; anna kardemoni,

werendi naela ſukkurt ja pole naela korrintid jure; ſeu keik ühhe ſalwetti ſisſe ja keda ſedda ſolatud wee ſees 3 tundi.

50. Üks webakki-pudding.

Wõtta kõrteri rõõska koort, 12 munnarebbo, 8 loti ärratoukatud webakkid, mis pole naela woi ſees ellepruniks on rõstetud, ja liguta ſedda hästi ſeggaminne, anna werendi naela ossa ſukkurt, nattokeſt kardemoni ja ſiddroni-koort jure ja keigewimaks, kui jubba tahhad ahjo lükkada, weel ſedda walget neiſt kahheſt-teiſtkümneſt munnaſt, mis wahhuks ſaad klop-pinud. Sedda puddingit pead kermeste walmis pakkima.

51. Kartuhwli-pudding heringittega.

Hakki 6 heringit pari ſibbulaga peneks, ja keda neid luſſikatäie woi, nattokeſſe riiwlei-wa, pipra ja tobi happo korega hästi läbbi ja kui ſaab hästi ärrajahtunud, ſiis panne ſedda korra pärraſt ühhe ſelle torwis wiſi pärraſt ärra-woitud waagnaſſe ja wilokaks leigatud ärrake-detud kartuhwlid igga heringi korra wahhele, kunni wagen täis. Peäle ripputa riiwleiba ja panne monne woitükkikeſſe ja pakki puddingit ahjus.

52. Kanneli-pudding.

Kloppi 12 munnarebbo, 12 luſſikatäit jahho ja 3 korterit pima ühtpiddi häeti ärra,

panne werendi naela ärraſullatud woid, nattokeſt ärrariwitud maggusad ja monne wihha mandli, hea peotäie korrintid, kanneli ja ſukkurt mao järrel jure, agga keik panne ühhe woiga ärra-woitud ſalwetti ſisſe, kus peäle ſaad riiwleiba ripputanud, ſeu ſalwetti otſad ristaminne kokko ja keda puddingit 2 tundi.

53. Weel üks pinnati-pudding.

Hea korra ärraautud pinnatid hakki ni peneks, kui agga woid, ja tuwi neid kore, woi, jahho, muskatplomi ja nattokeſſe ſukkroga õige maggusaks Siis pakki häid pankogid, märi neiſt kedetud pinnatideſt iggaühhe peäle, rulli neid kokko ja panne neid ühhe woiga ärramäri-tud wormi ſisſe korra pärraſt; ſiis kloppi 6 ehk 8 munna ärra, ſedda mõda kui ſo worm ſuur, nattokeſſe ſukkro, kanneli ja jahhoga, ja anna ſeſt ni paljo jure, et kogid ſellega pea ſa-wad kaetud, ja pakki ſedda ahjo ſees walmis.

54. Rummi-pudding.

Leota 4 loti ausplaſi wee ſees, ſütte tulle peäl, ärra; kloppi ſiis ühhe kaſtrulli ſees 20 munnarebbo wiſpliga kangeste ärra, anna pud-del head rummi, kolmwerendel naela ſukkurt, kue ſiddroni ärrariwitud korokeſt ja nende sahwti jure, panne kaſtrulli ſütte tulle peäle ja liguta keik ühheks kauniks pakſuks krämiks. Kui ſaab ärrajahtunud, ſiis kloppi tobi raswaſt rõõska koort wahhuks ja liguta ſe krämi ſisſe, panne keik ühhe puddingi-wormi ehk ühhe parraja

waagna sisse, ja anna waarmarja- ehk kirsisoosti jure.

55. Pudding sõstramarja-sahwtist.

Kloppi 12 munnarebbo ühhe kastrulli sees wispliga õige kangeste ärra; panne 20 lussikatäit wäljapigistud sõstramarja-sahwti, 3 lussikatäit ärrasullatud woid ja 10 lussikatäit peent sukkurt jure; agga kui ehk weel liig happo peaks ollema, siis panne weel ennam sukkurt. Sedda keik liguta sütte tulle peäl, kunni hakkab kema, siis wõtta kohhe peält ärra ja liguta sedda kunni ärrajahtub. Nende kahheteistkümne munna walgest lõ kanget wahto, liguta sedda jure ja pakki puddingit ühhe woiga ärramäritud wormi ehk kausi sees ahjus walmis.

56. Weel üks ouna-pudding.

Kori happo ounad ärra, wõtta südda nende seest wälja, panne tikkelbäri- ehk waarmarjo se auko sisse ja ounad siis teine teise kõrwa ühhe waagna peäle; wõtta siis pole tobi rõõska koort, panne 10 munnarebbo, sukkurt ja kannelit mao järrele jure, kloppi sedda hästi ärra ja walla sedda siis ounte peäle, agga enne sedda ripputa ounte peäle kangeste sukkurt. Siis woid sa ka monne lussikatäie waarmarja-sirupit weel üllewelt peäle wallada. Sedda puddingit pakki ahjus walmis.

57. Üks inglis risi-pudding.

Seu naela hästi puhtaks pestud risi ja naele õige puhtaks harritud rosinad ühhe puhta salwetti sisse, agga nende ei risil maab on paisuda; keda sedda 2 tundi solatud wee sees, wõtta wälja, lasse wet ärrajoosta, panne puddingit ühhe waagna peäle, ripputa kangeste sukkurt peäle, walla ärrasullatud woid üle ja riwi keigewimaks muskati peäle.

58. Üks wabbisew pudding.

Keda tobi rõõska koort ja lasse ligutades ärrajahtuda; liguta siis 6 munna poolteist pulussikatäit jahhoga hästi ärra, anna sedda ärrajahtunud koort nattoke awalt jure, ka sukkurt ja riwitud muskati mao järrel. Seu sedda siis ühhe woiga kangeste ärramäritud salwetti sisse liggi ja kowwaste kinni, keda sedda tunni aega, panne sedda salwetti seest hiljokeste waagna peäle wälja ja anna ärrasullatud woid ja sukkurt puddingi jure ümber.

59. Appel-dumplings.

Kori head wiinhappo ounad ärra, pista südda seest wälja, ja willi ounad sukkro ja kanneliga. Siis te taignast poolteist naelast penest jahhust, polest naelast puhtaks ärrasullatud neroraswast, nattokessest solast ja kardemonist, leige weega; sõiku sedda kogilaua peäl hästi läbbi, kunni ennam kinni ei hakka ja annab ennast tommata. Siis rulli sedda taignast pisikesse pole sõrmepaksuks wälja; leika sest neljanurgalissed tükkid, märi ärad munnawalgega, panne igga tükki peäle keskele üks oun, wõtta taignatükki nelli otsad salwetti wisi kokko; pi-

gista otsab kokko, nenda ei sa wet sisse tulle-ma, panne neid solatud keewa weesse, agga ärra panne neid mitte wägga teine teise liggi, ja ke-da neid liggi tunni aega nenda. Anna ärrasul-latud woid ja peent sukkurt nende jure ümber.

60. Weel üks kerge ouna-pudding.

Kori wiinhappo ounad ärra, lükka südda seest wälja, panne ounad ühhe süggawa waagna peäle, mis sa woiga paksuste pead ärramärima ja pene riiwleiwaga hästi arraripputama; rip-puta ka sukkurt, ja kannelit kaunis kord peäle ja pakki sedda ahjo sees, kunni ounad hopis tüm-maks sawad. Sedda süakse rõsa korega.

61. Üks kapsta-pudding.

Leika kolmest kapstapeast jured wälja ja keda neid hea puljongi sees õige tümmaks. Siis te kolmest naelast tai lihhast wrikadellid, ettew. n. 11 järrel. Kui kapstapead tümmad, siis kasse neid weest ärrajoosta, lö 4 munna ühhe kastrulli sisse, anna lussikatäie koort, nattokest woid, muskatplomi ja monne hakkitud sardelli jure, ja liguta sedda tulle peäl nattoke tummiks. Siis panne kapsast sisse ja liguta tedda selle sees hästi paksuks ärra. Siis wõtta üks wisi-pärrast ärrawoitud worm, ja panne sõrmepakso wrikadellitaigna-korra sisse ja siis kapstad; ja te nenda, kunni worm ehk wagen täis saab, agga wiimne peab wrikadellitaigna kord ollema. Panne siis weel monne woitükkikesse peäle ja pakki sedda 2 tundi ahjus. Anna woitummi,

ettew. n. 12 järrel, ehk ka paljast ärrasullatud woid senna jure.

62. Üks inglis-pudding.

Liguta naela õige peneks leigatud neroras-wa, naela ärrapestud ja nattoke ülleskuppatud korrintid, naela jahho ja 12 munna, nattokesse muskatplomiga seggaminne, panne sedda ühhe woiga ärramäritud salwetti sisse, seu kannis nappiste kinni ja keda sedda solatud wee sees ennam kui 2 tundi. Sedda süakse ärrasullatud woiga.

63. Siddroni paisund.

Touka pole naela piskwit peneks ja kasta sedda nelja siddroni sahwti ja nattokesse jodawa prantswinaga; siis liguta 12 munnarebbo jure, ja ka kue siddroni pole naela sukkro peäle ärra-riwitud korokest. Keigewimaks liguta kue mun-nawalge wahto sekka ja pakki sedda ühhe waag-na sees pole tunni aega.

64. Riiwleiwa paisund.

Riwi kahhe prantssaia korokest mahha, leika leiwad õhhukesiks wilokaks, panne neid ühhe potti sisse, walla kolmwerendi korterit kee-wa pima peäle, katta kinni ja lasse tunni aega seista. Siis liguta werendi naela ärrasullatud woid, werendi naela sukkurt, 12 munnarebbo, loti toukatud sukkroga ümberpandud oransiõied ja nattokest kannelit jure, kloppi sedda kangeste

läbbi, ja keigewimaks liguta kue munnawalge wahto sekka, panne kowwast nuudlitaignast äre ühhe waagna ümber ülles, ja pakki keik ühhe pole tunniga walmis. Nisuggust paisund pead ikka kohhe laua peäle saatma, ja tulleb neid ka kohhe ümberanda, sest muido langewad kokko.

65. Paisund wähhi-pudding.

Kori 60 tükki paljast ärrakuppatud wähki ärra ja touka neid mõõsris ni peneks ja wahhuseks, kui ial woid; öru neid siis kolme korteri korega ärra ja aia neid ühhe haardoki läbbi; siis liguta üks prantssai jure, mis pima sees ärraleotud ja jälle wäljapigistud, ja pole korteri leiget wähhiwoid, ka nattokest ärrariwistud siddronikoort, kardemoni, kolmwerendi naela peent sukkurt, 8 munna ja 10 munnarebbo. Sedda keik kloppi õige kangeste ja panne ühhe wormi sisse, mis woiga kangeste ärramäritud, ja kus hea kord riiwleiba on sisse ripputud, ja pakki sedda ühhe kauni pallawa ahjo sees.

66. Pakkitud riis.

Keda naela risi ja 2 tobi ossa head rõõska pima ühheks kauniks paksuks puddruks; anna sukkurt, kannelit, rosiwet, ja lussikatäie woid sisse, ja keigewimaks 6 hästi ärrakloppitud munna; agga nendega ei pea muud kui läbbihiggitsema. Walla sedda siis ühhe maddala waagna peäle, ja lasse hopis ärrajahtuda. Siis leika sedda sõrmepaksuks, mitte wägga pitkaks wilokaks, kasta neid ühhe munnaklari sisse, mis ettewn. 23 järrel on tehtud, agga mis ei pea wägga weddel ollema ja pakki neid siis keewa rasswa, ehk ärraklaritud woi sees pruniks.

67. Klimbikessed.

Kloppi 4 munna, 2 tetassitäit rõõska koort, 2 tetassitäit ärrasullatud woid, 2 tetassitäit peent jahho ja nattokest riwitud muskati hästi ärra, ja auduta sedda ühhe teglikesse sees, hõbbe lussikaga ühtepuhko sedda ligutades, kunni ei hakka ennam teglikesse külge kinni; lasse siis ärrajahtuda, kloppi 4 munna jure, ja pruki neid suppide sees ehk mu tarwis.

68. Klimbikesssed teist wisi.

Öru 2 lussikatäit woid wahhuseks ja lö 8 munna, teine teise järrele jure; anna 6 lussikatäit happo koort sisse ja nattokest muskati ja te sedda ni paljo jahhoga paksuks, et klimbid peawad; agga kloppi sedda õige kangeste.

69. Kartuhwli-klimbikesssed.

Keda 20 kartuhwlit, mis ni sured kui head keskmissed ounad, kori neid ärra ja riiwi neid riiwraua peäl peneks; siis öru werendi naela woid wahhuseks, lö 6 munna teine teise järrele jure, liguta munnad kartuhwlittega hästi ärra, panne neid ühhe laua peäle, ja sõtku ni paljo jahho sisse, et ühheks parrajaks taignaks saab. Siis leika saksama pähklasured tükkikesssed sest wälja, rulli neid peus worsti wisi pitkergusiks

ja pakki neid woi sees walmis. Anna pruni woid sibbulattega jure.

70. Wähhi-klimbikesséd.

Keda 30 wähki ärra ja te nende koreſt wähhiwoid; liguta werendi naela wähhiwoid, 2 pima sees ärraleotud prantsſaia, 2 munna ja 7 munnarebbo, sola ja muskati hopis ühhetaſſaſeks ärra, leika need wähhiſawwad peneks, ja panne neid siis jure ja tõsta ühhe lusſikaga, puljongi sisse, pisſokesséd klimbikesséd.

71. Autud klimbikesséd.

Keda poolteiſt korterit rööska koort ülles ja kloppi ni paljo kuiwa jahho sisse, et taignas õige pakſuks saab; ja keda sedda nüüd ni kaua tulle peäl kunni panno peält lahkub. Siis panne taignaſt ühhe waagna peäle, et ärrajahtub, ja lõ 4 munna ja 4 munnarebbo teine teiſe järrel sisse, liguta sola ja muskatplomi jure ja kloppi sedda siis kangeste.

72. Weel ühhed autud klimbikesséd.

Auduta tasſitäie ärraſullatud woid kolme tasſitäie keewa weega tulle peäl ärra ja panne ni paljo jahho sisse, et ühheks pakſuks puddruks saab ja ennam ei hakka kinni; lasse sedda siis ärrajahtuda, lõ 15 munna sisse ja kloppi sedda kangeste.

73. Riiwleiwa-klimbid.

Liguta pole naela woid kolme munna ja kue munnarebboga ühheks wahhuks ärra, panne nat okeſt sola, muskati ja ni paljo peent riiwſaia jure et klimbikesséd peawad. Woid ka peotäie pestud ja ärrakuiwatud korrintid sisse paña. Need klimbikesséd on head kannalihhawrikasſee tarwis ja ka wähhikori willida.

74. Nokkid.

Te poleſt naelaſt ärraſullatud woiſt jahhoga õige kanget puddro, tulle peäl sedda ärraligutades, lasse külmaks jahtuda ja liguta siis 2 munna 8 munnarebbo, muskati ja sola jure, agga keik liguta õige peneks ja klariks ärra, ja leika seſt siis noaga tükkikesséd, ni sured kui isse tahhad, pallawa suppi sisse.

75. Klimbikesséd praeworstiſt.

Kori 4 metworsti nahha seeſt wälja, leota üks prantsſai wee sees ärra ja pigista sedda wälja, touka sedda se worstilihhaga mõõsris ärra, te seſt pitkergused klimbikesséd, wereta neid munna sees, ripputa riiwleiba peäle ja küpseta neid puljongi ehk neroraswa sees illuſaks koltseks. Kappri- ehk ſardelliſoosti tulleb nende jure anda.

76. Riſi-klimbikesséd.

Keda 6 loti riſi kolmewerendi tobi pima sees ühheks puddruks. Kui saab jahtunud siis liguta 4 munna, nattokeſt ärratoukatud mand-

lid, siddronikoort, kanneli, sukkurt ja ni paljo riiwleiba sekka, et klimbikessed peawad; siis wormi neid nattokesse riiwleiwaga nisugguseks kui tahhad ja kûpseta neid ärrasullatud woi sees ellepruniks. Anna jodawawina wahto nende jure.

77. Klimbikessed parmesan-juustoga.

Harri kolmwerendi naela härjaûddi hästi puhtaks, leika sedda peneks wärhwliks ja liguta sedda pole naela riwitud parmesan-juusto ja muskatiga hästi läbbi; öru siis kolmwerendi naela woid 4 munna ja 6 munnarebboga wahhuks, panne sedda ûddi jure ja ni paljo jahho, et peab, ja keda sedda siis pallawa wee sees.

78. Audonuudlid.

Te 2 naela jahho, pole naela woid, korteri koort, 8 munna ja 6 munnarebbo, sola nattokest siddronikoort, hea lussikatäie pakso pärmi ja pole muskati, ûhheks mitte wägga kowwaks taignaks; rulli sedda sörme paksuks wälja, pista ûhhe terrawa plekkiga seält seest ûhhe wanna hôbbe rubla sured tükkid wälja, lasse neid, ûhhe salwetti peäl kôrkida, kus sa jahho kergeste peäle olled ripputanud, kuppata korteri koort kahhe loti woiga ûhhe maddala kastrulli sees ûlles, sea need wäljapistetud nuudli teine teise kôrwa senna sisse, ripputa sukkurt kangeste peäle, katta kastrulli hästi kinni ja pakki nuudlid nenda alt ja pealt kuldkoltsiks; agga ärra panne tuld mitte alla, waid ûberringi, ja ärra

te tekki mitte wägga warra lahti ja kui piim jubba pea saab ärraaudunud, siis jätta ikka sedda wähhema tulle, alla. Siis keda korteri koort kolme lobi woiga ûlles, kloppi 3 munnarebbo ja nattokest sukkurt sisse ja anna sedda nuudlide jure ûmber.

79. Pakkitud nuudlid.

Polest korterist pimast, kuest munnarebbust ja nattokessest sukkrust te pakso nuudlitaigna, leika sedda kauniks jämmedaks tükkiks, pakki tükkid woi sees kuldkoltsiks, lasse neid ühhe sôäla peäl kuiwaks ärrajoosta, liguta neid sukkro ja kanneliga ärra, panna neid ühhe waagna peäle ja anna soosti korterist rôsast korest, lussikatäiest ärrapestud woist, nattokessest sukkrust ja neljast munnarebbust, mis sa tulle peäl keik seggaminne ligutad, kunni jo tahhab keema hakata, senna jure.

80. Pakkitud iiglid.

Wôtta ni paljo prantssaiad, kui arwad ennesel tarwis ollewad ja riwi nende kowwa korokest riiwraua peäl mahha, leota saiad külma pima sees ärra, mis sukkroga hästi magguSaks on tehtud, agga ommeti nenda, et nemmad ei laggune; siis keda neid keewa woi sees, kunni hakkawad koltseks sama; siis wôtta neid wälja, ja jägo woi kastrullisse, agga ei mitte tulle peäle; ripputa nûûd omma prantsSaiade peäle peent sukkurt ja pista neid, iggalt polelt, pitkergusiks leigatud magguSa mandlidega täis;

siis panne neid jälle se keewa woisse ja pakki neid pitkaminne, kunni illusaks pruniks sawad; siis ripputa kohhe kannelit ja sukkurt oeäle ja sada neid sojalt laua peäle. Anna kirsi-ehk monne mu sahwtisoosti jure.

81. Maksa-pudding.

Uhhe torelt ärrariwitud wassikamaksa jure anna 6 munnarebbo, 6 lussikatäit ärrasullatud woid, nattoke ennam kui pole korteri rööska koort, pisfokesse muskati, nattokest sola ja ni palio riiwleiba et mitte ennam wägga kergeste lussika peält mahhajoseb. Selle kue munna walget lö kangeks wahhuks ärra ja liguta sedda keigewimaks sisse. On sul üks hea raswane waksika mao libbe solikas, siis woid sedda ka peneks leikada ja sisse paña. Märi siis üks wagen woiga seest hästi ärra, ripputa riiwleiba peäle, panne puddingit sisse ja pakki ahjus walmis.

82. Üks pudding härjakelest.

Keda üks wärske härjakeel wee sees tümmaks, ja kui saab ärrajahtunud siis leika sedda pisfokesfiks wärhwliks, nisammoti ka kolmwerendi naela härjaüddi, mis saad hästi puhtaks harrinud ja ärraleotanud. Siis liguta werendi naela jnhho jodawa prantswinaga ühhe kastrulli sees ärra, anna 10 munnarebbo, werendi naela sukkurt, siddronikoort ja weel pole korteri jodawat prantswina, jure, liguta sedda krämi tulle peäl pakjuks ja lasse ärrajahtuda. Leika

nüüd üks prantsfai pisfokesfiks wärhwliks ja küpseta need wärhwlid woi sees koltsepruniks; se krämi jure lö weel 12 munna, panne ommad wärhwlid sisse ja weel werendi naela rosfinad, werendi naela korrintid, werendi naele hakkitud pistaatsiid, pole naela peneks toukatud sukkurt ja pisfut sola, liguta keik seggaminne ja pakki sedda ühhe kastrulli sees, mis sa seest ümberringi pabberiga pead wäljapannema, kolmwerendi tunniga walmis. Siis lö sedda puddingit ühhe parraja waagna peäle ümber ja anna jodawawina wahto jure.

83. Üks pärmi-pudding.

Ühheft naelaft peneft jahhuft, kümneft munnarebbuft, poleft korterift happo koreft, lussikatäieft heaft pärmift, nattokesseft woift, solaft ja muskatplomift, te kowwa kange taigna; küpseta 2 wärhwliks leigatud prantsfaia pole naela woi sees kowwaks ja koltseks, agga hoia et mustaks ei sa, ja kui sawad ärrajahtunud, siis sõtku neid se taigna sisse, te seft üks ümmargune pale, agga mis ei pea wägga tümma ollema ja panne sedda ühte soja kohta ühhe salwetti sisse, kus sa jahho saad sisse ripputanud. Kui saad sedda teinud, siis panne taignaft ühhe woiga ärramäritud salwetti sisse, seu salwetti kinni agga ei mitte wägga kowwaste, panne puddingit keew pallawa solatud weesse ja keda tedda kunni heaks saab. Kui arwad tedda walmis ollewad, siis seu salwetti lahti, pista peknõälaga sisse, ja kui ei hakka ennam nõäla külge, siis on walmis. Siis tõsta puddingit waagna peäle, leika

ristaminne peält sisse, ja anna mõnne peotäie riwitud ja pole naela woi sees ärrakũpsetud prantssaia sisse.

84. Munnad juustoga.

Mãri ũks wagen kũlma woiga kaunis paksuste seest ärra, ripputa riiwleiba ja peotäie hollandi-, ehk sweitsima juusto sisse ja kasta nattoke puljongiga; senna peäle lõ munnad wälja, ripputa juusto jälle paksuste peäle, ja kũpseta sedda kahhe tulle wahhel kermeste walmis.

85. Willitud munnad.

Keda 16 ehk 18 munna õige kowwaks, kori neid ärra, te ũhhe terrawa noaga ũllewelt otsa peäle pisfokest auko sisse ja urista sedda rebbo tasfast wisi wälja; walmista siis õige peent waarsi kannarinnust, nenda kui on õppetud, agga olgo kaunis weddel, ja panne sepärrast paar munna rohkeminne jure, panne munnade sisse, wouta auko nattokesse leiwaga kinni, wereta neid munna ja siis riiwleiwa sees mis on jahhoga seggatud ja pakki neid poolteist naela puljongi ehk neroraswa sees illusaks pruniks, ja anna neid ainoũksi, ehk ka sampjongide, pinnatide ehk peneksleigatud asparriste peäl, laua peäle.

86. Munnakook.

Õru 2 lusikatäit jahho, 6 munna, paar lusikatäit koort, nattokest sola ja murrolauko hästi klariks; te ũhhe pankogi panno sees woid pallawaks, walla sedda taignast sisse ja kũpseta sedda mollemilt polelt pruniks.

87. Ũks munnakook pekkiga.

Leika hästi lãbbikaswand pekki pisfokesfiks wilokaks, kũpseta sedda pruniks, anna minnewase numri kogitaigna jure ja pakki sedda nendasammoti.

88. Munnaroog.

Kloppi 16 munna hästi ärra ja walla neid peotäie peneksleigatud murrolauko, kõrteri rõsa kore, lusfikatäie woi, nattokesse pipra ja solaga ũhhe kastrulli sisse ja tõsta munnad ni pea kui kastrulli pohja tahtwad hakkada, ũhhe hõbbe lusfikaga kohhe ärra; agga ärra liguta neid mitte wägga peneks. Mããd nũũd et illusaste on ũhte lãinud, siis anna roga kohhe laua peäle, sest muido saab kowwaks ja kuiwaks. Anna kinki, solalihha, worsti ehk muud nisugguft jure.

89. Munnaroog suitsetud silkudega.

Tomba kolmestikũmnest suitsetud silgust nahka peält ärra, ja wõtta seljaluud wälja, agga teised luud jägo kũl sisse, ja leota sedda puhtakstehtud, tunni aega pima sees. Siis te munnaroga, nenda kui minnewase numri sees on õppetud, walla silkude peält sedda pima ärra,

ja liguta silgud se munnaroa sisse: ja anna kohhe laua peäle.

90. Munnad sardellidega.

Kloppi 18 munna hästi ärra, panne nattokest murrolauko, muskati, pippart ja hea lussikatäie happo koort jure. Pesse siis 10 sardellit puhtaks, tomma neid lude peält ärra ja leika neid noaga peneks. Kui tulleb pea üllesanda, siis panne pole werendi naela woid ühhe pankogipanno peäle, te woid palluwaks, anna munnad ja sardellid sisse, lasse neid kermeste walmis pakkida, ja pea üks õige tulline, labbida ülle panno, et peält kokkolähwad, agga keskelt ikka tümmaks jäwad.

91. Munnad wähkide ja lehmanissadega.

Kloppi 18 munna nattokesse sola, muskati ja pipraga ärra; te 30 wähki puhtaks ja panne jure, ja ka werendi naela wähhiwoid, peotäie peneksleigatud lehmanissad, pole korteri happo koort, kulbitäie head jussi ja nattokest murrolauko. Kui pea tulleb üllesanda, siis liguta sedda ühhe mitte wägga kowwa munnaroaga seggaminne ja anna sedda kohhe laua peäle.

92. Pakkitud munnad.

Kaksteistkümme kowwaks kedetud munna kori ärra ja hakki peneks; siis te werendi naela woid ühhe kastrulli sees pallawaks, anna need munnad, nattokest muskati, sola, korteri rõõska koort ja hea peotäie parmesanjuusto sisse, liguta keik hästi läbbi, ja kui saab pallawaks sanud, siis lõ 2 munna ja 2 munnarebbo jure, liguta sedda läbbi ja wõtta tulle peält mahha. Siis te lussikatäie woid ühhe panno peäl pallawaks, panne keik sedda roga sisse ja pakki sedda mollemilt polelt kermeste ellepruniks.

93. Härjasilmad.

Küpseta pissokesseid wilokad läbbikaswand kinkist ühhe panno peäl nattoke pruniks ja sea neid siis ühhe tinna waagna peäle; lõ 18 munna nende peäle agga nenda et igga munna isseärranis; panne waagna siis sütte tulle peäle ja lasse pitkaminne liggitommata, agga ümberringi lükka noaga ikka lahti ja panne ikka nattokest woid wahhele ja tõsta ka keskelt sedda walget noaga nattoke ülles, et woi iggase kohta saab läbbitommata. Sawad munnad jo kowwaks lõõnd, siis ripputa pippart ja sola peäle, ja sada roga kohhe lauale.

94. Kaddund munnad.

Kaks munna arwatakse innimesse peäle; agga olgo munnad selle roa tarwis õige wärsked, sest muido lähwad kohhe kokko. Kui wessi keeb siis anna peäimisse tassitäie wiinädikast jure, lõ munnad tassaste sisse ja lasse ni kaua seista, kui walge saab kowwaks tombanud. Siis tõsta neid ühhe maddala waagna peäle, kus külma wet sees; agga ärra lõ mitte wägga paljo munne korraga sisse, sest muido sa ei

ſa neid hästi wäljatõsta. Siis liguta 4 munarebbo, nattokeſt muskati, pippart, ſola, nattokeſt ädikaſt, lusſikatäie woid ja kulbitäie puljongi ehk jusſi, tulle peäl ärra, kunni pähſuks ſaab; walla ſoosti ühhe waagna peäle ja tõsta need kaddund munnad ſisſe, agga pista neid esmalt lusſikaga ümberringi ühhetaſaſeks ja illuſaks. Agga kui ſa kaddund munnad ſuppi ſisſe tahhad pañna, ſiis pead ikka nattoke wiinädikaſt weesſe kallama, nemmad ſiis lähhäwad usſinaminne kokko.

95. Munnad ühhe ſinnapi-ſoostiga.

Wauta ühhe hea lusſikatäie woisſe nattokeſt jahho, panne ſedda ühhe piſſokesſe kastrulli ſisſe ja te ſedda koltſepruniks; panne pippart, ſola, pole korteri puljongi ja peälmisſe taſſitäie ädikaſt jure; keda ſedda keik lühhikesſeks ja tummiks ja liguta keigewimaks 2 lusſikatäit walmistehtud ſinnapit jure. Siis leika 15 kowwakskedetud munna poleks, panne neid teine teiſe korwa ühhe waagna peäle ja walla ſedda ſoosti nende peäle.

96. Pankogi pudding riſi ja pohlakamarjadega.

Te neljaſt ehk kuest munnaſt õhhokesſed pankogid ja keda naela riſi pima ſees pähſuks. Kui riis ſaab ärrajahtunud, ſiis panne keigeesmalt üks pankook ühhe woiga hästi ärramäritud waagna peäle, panne ſelle peäle kauni pähſo korra pohlakamarja-ſahwti, ripputa ſukkurt ja

kannelit peäle, panne ſiis riſi peäle, kui ſaab 6 ehk 7 munna ja kardemoni ſenna ſisſe liguta-nud, riſi korra peäle panne monne woitükkikesſe; ſiis panne jälle pankoki, ſahwti, ſukkurt, kannelit, riſi ja woid, ja te nenda, kunni wagen täis. Peälmisſe korra peäle panne üks pankook, ja ſelle peäle märi ſahwti, panne ſukkurt ja kannelit peäle ja märi woiga.

97. Makronid kinkiga.

Paiſuta poolteiſt naela makronid wee ſees kunni wesſi hakkab keema, ſiis lopputa neid hästi ärra ja keda neid wee ſees tümmaks. Märi üks plek worm nüüd woiga ſeeſt ärra, ripputa riiwleiba peäle, panne monne woitükkikesſe ärwaste ſisſe, ſiis panne sõrmepakſo makroni korra peäle, ja ſiis peneks wärhwitks leigatud kinki ja ripputa peotäie riwitud inglis- ehk hollandima juusto ſiesſe; ſiis panne jälle woitükkikesſe ja makroni korra, kinki ja juusto ja nenda kunni worm täis. Keigewimaks ripputa riiwleiba pakſuste peäle ja juusto, panne ka weel monne woitükkikesſe ja pakki ſedda tunniga ahjus walmis. Woitummi anna jure.

98. Makronid pruni woiga.

Makronid paiſuta nenda ärra kui n. 97 õppetari ja keda neid rohke wee ſees, kus ſuugu ſola ſees, õige tümmaks; panne neid ſiis ühhe ſõõa peäle, et wesſi mahhajoſeb, ja ſiis ühhe waagna peäle ja anna pruni woid ſoostikauſi

sisse ja ühhe isse kausi sisse riwitud juusto makronide jure.

99. Üks wägga kallis pudding.

Liguta 30 munnarebbo ühhe naela pene sukkroga tunni aega ühtepuhko ühtpiddi ja anna ärrariwitud siddronikoort, kardemoni ja muskatplomi jure. Siis liguta need 30 munnawalget, mis wahhuks saad kloppinud, pitkaminne jure, te üks ümmargune pan pallawaks, panne nattokest ärrasüllatud woid sisse ja siis ni paljo sest ärraligutud taignast peäle et ülleültse üks sörmepaks kord saab; sedda pakki ühhelt polelt pankogi wisi, kunni ühte peab. Tösta sedda siis illusaste ühhe waagna peäle, ripputa sukkurt paksuste peäle ja kasta sedda siddronisahwtiga. Teine piddago siis kohhe üks öige pallaw labbidas ülle, et kogitaigen touseb, ja küpseta sinna ni kaua teist koki, ja tösta sedda, kui walmis, esimesse peäle; ripputa ka selle peäle kangeste sukkurt ja tilguta siddronisahwti peäle ja pakki ka sedda peält ühhe pallawa labbidaga; ja te nenda kunni so taigen otsas. Kui wiimne kook hästi saab tousnud siis ripputa ni paksuste sedda peent sukkurt peäle, et saab kui kloseritud. Kui sedda puddingit sure holega tehhakse, siis saab temma wägga kännaks; agga ei woi teggia muud middagi tehha, kui üsna sedda.

100. Pudding munnarebbust.

Öru 20 loti woid wahhuks, anna 16 munnarebbo teine teise järrel jure, 12 loti sukkurt ja ühhe siddroni ärrariwitud korokest, ja liguta sedda keik hästi seggaminne; panne sedda siis ühhe woiga ärramäritud wormi sisse, ja pakki sedda ahjus heaks. Agga ahhi ei pea mitte wägga pallaw ollema.

101. Pudding munnawalgest.

Walmista kolmwerendi naela paksuste kedetud ounamarmeladi ehk ka muud paksuste kedetud sahwti; keda ühhe pisokesse kastrulli sees pole naela sukkurt kahhe lussikatäie weega, kunni annab pitkaks tommata, anna sedda siis pitkaminne se pakso ounasahwti sisse, liguta sedda silledaks ja lasse ärrajahtuda. Siis kloppi need 30 munnawalget, mis minnewast puddingist järrele jäid, wahhuks ja liguta sedda nattoke awalt sisse, ja liguta sedda tunni aega ühtepuhko, anna peotäie riwitud perreleiba sisse, ja pakki sedda ühhetassase pallawa sees, ühhe woiga ärramäritud waagna peäl, walmis.

102. Üks wägga kallis siddroni-pudding.

Seu 3 illusad suurt siddronit ühhe pene puhta lappikesse sisse ja keda neid ni kaua wee sees tümmaks, kui andwad ühhe öllekörrega kergeste sissepista; wötta neid siis wälja, panne neid ühhe süggawa waagna peäle, wauta neid lohki, wötta seemneiwwad wälja ja örn neid siis ni peneks ärra, kui agga woid; panne 24 munnarebbo, 3 peälmist tassitäit riwitud sukkurt ja nattokest kardemoni jure. Sedda keik liguta tunni aega ühtpiddi ärra; kloppi sedda munna-

walget keik wahhuks, ja liguta sedda pitkaminne sisse ja pakki sedda siis kohhe, ühhe woiga ärramäritud waagna sees kolmwerendi tundi ühhes parrajas pallawas ahjus ja siis anna sedda kohhe laua peäle. Kui tahhad siis woid jodawarina wahto soostiks jure anda, agga ep olle sedda ka tarwis.

103. Ülks külm siddroni-pudding.

Wõtta naela sukkurt, 12 siddronit, 20 munna, naela ärraklaritud woid ja kardemoni ja riwi need siddronid se sukkro peäle ärra. Siis riwi sukkurt peneks ja kloppi sedda nende kahhekümne munna rebboga, sedda ärraklaritud woid ja kardemoni ka sisesepannes, wispliga, ühhele pole. Ni kaua sago se munnawalge wahhuks kloppitud ja se siddronisahwt ühhe sõäla lähbi kurnatud; siis liguta sedda wahto ja sahwti kokko ja panne keik se ärrakloppitud munnarebbo jure. Woia nüüd üks wagen woiga ärra, panne keik senna sisse ja panne sedda kohhe ahjo.

104. Ülks kartuhwlijahho-pudding.

Liguta 9 loti kartuhwlijahho ühhe tassitäie kore ehk pimaga ärra, panne sedda siis süttetulle peäle ja wispelta 3 korterit pima ehk koort, nattoke awalt, jure, ja keda sedda, kunni ühheks paksuks mosiks saab. Lasse siis ärrajahtuda, agga märi peält woiga, et ei sa korokest. Siis liguta werendi naela woid korega seggaminne ja kui se moos jo külm, siis anna sedda jure ja kloppi 10 munnarebbo teine teise järrele sisse ja

palso sukkurt et kauniks maggusaks saab, ja panne ka wanilli ehk kardemoni ehk ka siddroni-koort jure, ja kloppi sedda kangeste ärra, ja keigewimaks anna ka nende munnade walget, mis wahhuks saad ärralõõnd kloppides jure, panne keik ühhe woiga ärramäritud kogiwaagna sisse ja pakki sedda ahjus pole tunniga walmis. Siis ripputa hea korra sukkurt ja nattokest kannelit peäle ja panne sedda jälle ni kauaks ahjo, kui saab kui klaseritud. Sedda süakse kore-tummi ehk mustika-soostiga.

105. Ülks pudding kannarinnust.

Nelja kanna rinnalihha kapi noaga ja touka sedda mõõsris ni peneks kui agga woid. Siis õru pole naela woid wahhuks, anna 3 munna ja 4 munnarebbo teine teise järrel jure, ja liguta sedda pole tunni aega ühhele pole. Siis leota pole naela riiwlriba kore sees ärra, ja anna sedda ühhe pole muskati, natokesse sola ja ühhe werendi naela riwitud parmesanjuustoga jure ja liguta keik hästi seggaminne, ja keigewimaks liguta sedda wahto neist neljast munnawalgest weel sisse ja panne sedda ühhe kindla puddingiwormi sees, wee sisse, ja keda sedda ühhetassase tulle peäl 2 tundi; agga ärra panne ühtegi se wormi peäle, et ei sa pohja ligai; parrem on kui ojub ja isseennast omma ühhetassase raskusse lähbi wee sees üllespeab. Sedda puddingit süakse woi-tummiga kus sarbellid ja siidroni sisse tulleb pañna.

106. Ööstri-pudding.

Kloppi 16 munna, 3 kohwitassitäit ärrasullatud woid, ja korteri raswast röösta koort, öige kangeste lähbi, panne sedda siis tullele ja lasse sedda kauniks pallawaks sada, ühtepuhko sedda kloppides. Siis liguta 3 ärraleotud prantssaia, kust korokest esmalt mahha saad riwinud, senna jure nattokesse kore ja muskatiga. Siis leika 20 öösirit neljaks tükkiks ja liguta neid jure ja pakki sedda ühhe waagna peäl ahjus. Woid ka liht woi assemele wähhiwoid wötta. Soosti senna jure te nenda: Wötta 25 öösirit keige nende soostiga, 2 peotäit riwitud inglisjuusto, wauta nattokest jahho ühhe sure lussikatäie wähhiwoi sisse, wötta peälmisse tassitäie öllut, tassitäie röösta koort ja keigewimaks mulju ühhe jöhwisöala lähbi kahhe sidroniſahwti jure ja liguta sedda keik hästi ärra.

107. Willitud pinnatid.

Keda pinnatid kore ja woiga ja panne hea kord sukkurt sisse. Siis lasse neid külmaks jahtuda ja anna 6 munnarebbo, weel nattokest sukkurt ja muskatplomi, ka wähki ja asparripätd sisse. Siis patki ni paljo öhhokesſed pankogid kui arwad tarwis ollewad ja küpseta neid ühhe külle peäl, märi pole sörmepakso pinnati korra iggaühhe kogi peäle, rulli neid kokko ja panne neid korra pärrast ühhe puddingiwormi ehk waagnasse. Siis kloppi pole tobi röösta koort 8 munna ja nattokesse sukkroga kangeste

ärra, walla tassitäie wähhiwoid nende pankokide peäle ja keik sedda kloppitud ja pakki sedda ahjus tunniga walmis. Sedda puddingit süakse ilma soostita.

108. Liks pankogi-pudding.

Ühheſt poleſt tobiſt röſaſt pimaſt, werendi naelaſt ärraſullatud woiſt, kolmeſt munnaſt ja ni paljo jahhuſt et kaunis weddel, pakki öhhokesſed pankogid, rulli neid kokko, leika neid träämliks ja liguta neid pole tobi röſa kore, 8 munna, nattokesse kardemoni, ſukkro ja roſiweega ſeggaminne, panne neid ühhe waagnasse ja pakki neid ahjus walmis.

109. Liks kapsta-pudding.

Keda 3 kapstapea puljongi sees öige tümmaks, leika need jured wälja ja hakki neid peneks. Siis anna 2 riwitud prantsſaia, 12 munna, pole korteri ärraklaritud woid, poolteiſt korteri röösta koort, nattokest sukkurt ja muskatplomi jure, liguta sedda keik seggaminne, panne sedda ühhe wormi ehk waagna sisse ja pakki sedda ühhe tunniga ahjus walmis. Anna woi-tummi, ettew. n. 12 järrel, jure.

110. Pakkitud kartuhwli-klimbikesſed.

Öru hea lussikatäie woid wahhuks panne 5 munna, nattokest sukkurt, kardemoni ja sola jure ja te sest ärrakedetud ja ärrariwitud kar-

tuhwlittega kowwa taignast. Sedda sukkurt panne keigewimaks sisse. Siis te nattokesse riiwleiwaga sest sörmepitkad ja peidlapaksud worstikessed ja küpseta neid woi sees illusaks pruniks. Woid ühhegi sola-soosti jure anda.

Ühheksas jaggo.

Pradid ja sallatid.

1.

Wägga tarwis on, et keik lihha, metsa- ja koddolinnud, mis pradide tarwis peawad sama, talwsel aial 5, 6 ehk 8 päwa ja suil keigewähhemalt pääw enne on tappetud, kui neid prukitakse; sest aina siis woiwad pradid tümmaks ja murredaks sada, mis sa ei ühhegi mu walmistamisse läbbi ei woi sata. Ka pead selle peäle waatma, et keik lihha, mis tahhad küpsetada, noor ja raswane peab ollema; sest raswa läbbi saab lihha sahwtiseks ja keik tükkid, mis ei olle raswased, neid pead sinna pekkima. Ka on wägga tarwis, et sa öigel aial pradi walmis küpsetad, sest ep olle ühhelgi roal sest ni suur wigga, kui ei sa just öigel aial laua peäle, kui pradil. Küpsetaminne wardas on kül keigeparrem, sest et paljo mönnusam on tulle järrele wadata ja hoolt kanda, et ikka on ühhetassane; agga ommeti woid ka ahjus kauniks sahwtiseks

ja murredaks ommad pradid küpsetada, kui agga öiget hoolt kannad ja ei karda waewa saggedaste järrel wadates. Tahhan ni kui woin seia üllespanna, mis mollemist ollen ärrakatsunud; agga raske ikka on, iggakord selgeste nimmetada, sest et jo ükski teise kohta ei woi ärramärata, kui suur pallaw temmale just tarwis selle jure mis tal kä.

2. Neropraad wardas küpsetud.

Neropradi tarwis wötta se tük, mis on reie ja nero wahhel, kus jännesetük al külles, ja leika se lappitük mahha mis on ta külles, et illusaks neljanurgalisseks saab; pista sedda raskusse polest hopis ühhetassaseks wardasse, pista pissokeste wardadega kinni, mis sa lihha ja praewarda aukude läbbi pistad, märi monni pabberipogen woiga ärra, ripputa pradi peäle iggapiddi hästi sola, panne sarlotti-wilokad peäle, seu need pabberid paelaga ümbert kinni, ja küpseta pradi kange tulle ees poolneljat tundi; siis wötta pabberid peält ärra, panne pradi ühhe waagna peäle, et jännesetük üllespiddi saab ja anna temma ennese jussi, soostikausis, jure.

3. Neropraad teist wisi.

Panne pradi nenda kui öppetud praewardasse kinni, pabberid ümber, ripputa sola peäle, kasta tihti, ja küpseta kerme tulle ees tedda tunni aega. Siis ripputa tassast wisi hea öllekörrepakso korra rukkijahho peäle, ja küpseta

tedda nenda weel kolm tundi ilma kastmatta. Se praad ei olle mitte ni wisakas kui teine, agga ommeti on temma ehk parrem, sest et temma omma näoto korokesse al on rammus ja murre.

4. Neropraad ahjus.

Kui saab omma praetükki hästi ärrapesnud ja ühhe putükkiga iggalt polelt hästi ärrakloppinud, praepanno peäle pannud, sola peäle ripputanud ja ka pole korteri wet peäle annud, siis lükka tedda süggawaste ahjo, et kermeste pruniks saab ja keik temma ram sisse jääb; ja siis tomba pradi ennam ettepiddi ja anna keskmisse pallawa sees weel 3 tundi temmale küpsetada.

5. Neropraad paia sees.

Panne pole naela puljongi ehk neroraswa ühhe paia sisse, te sedda pruniks, panne omma ärrapestud ja jälle ärrakuiwatud pradikük sisse, ja te sedda iggalt polelt kermeste pruniks, panne tekel tuggewaste peäle, et ei sa wäljaauruda, ripputa monnikord peent sola peäle ja küpseta tedda nenda 4 tundi. Kui ennam paljo rammo lihhast wälja ei kee, siis anna wahhest pole lussikatäie wet peäle, et rasw ei körw ärra, ja pöra lihhatükki paia sees monnikord teise külle peäle. Parremaks weel saab praad kui paiatekli üllespiddi rantiga lasseb tehja, ja ellawaid süsi peäle panned, kui praad küpseb.

6. Wassikapraad wardas.

Head wassikapradi woib kahhe tunniga rammuseks ja illusaks walmis küpsetada, kui agga selle peäle watad, et praad raskusse polest hopis ühhetassa wardasse saab pistetud ja ei loggise, sest kui üks külg wahhest ussinaminne ümberlöob kui teine, siis jääb toreks agga teine jälle kuiwab ärra. Kui praad pruun kül, se on kui ta illusaks kuldkoltseks sannd, siis panne pabberid ümber. Ühtepuhko tulleb tedda kasta; ka on parrem, kui sa sedda sola mitte ühhe korraga ta peäle ei ripputa, waid nattoke awalt; sest muido langeb kastes keik sool soostisse, ja praad jääb maggedaks. Pissema pradi tulleb wähhema aiaga walmis küpsetada. Woib ka wassikapradi peälmist külge pekkiga hästi ärrapekkida, praad saab siis rammusemaks ja wisakamaks.

7. Wassikapraad ahjo sees küpsetud.

Lähhäb kül ka korda, agga ahhi peab öige parras ollema, ja pradi tulleb siis tihti kasta. Panne siis pradi ühhe panno peäle nende et temma neroraw üllespiddi, ripputa sola ja panne nattokest woib peäle, ja kui sa nisugguses ahjus küpsetad, kus söed sees, siis walla nattoke wet panno peäle; agga küpsetad sa ühhes plekahjus, siis saab woist kül. Kui praad pole tunni aega nenda saab küpsend, siis pöra tedda ümber, märi peält tihti woiga ja küpseta tedda weel unni aega. Kui tulleb üllesanda, siis pead ühhe

puhta rättikoga põlwekonti ärrawänama; seſt se kont põlleb ikkab mustaks, olgo praad wardas ehk ahjus küpſetud. Se praejuſſi ſiſſe anna lusſikatäie pakſo happo koort, keda juſſi ſellega läbbi, anna telusſikatäie ſoija ſiſſe ja panne ſoosti ſoostikauſi ſiſſi.

8. Oinapraad.

Sedda pradi peab pole tunni aega ühhe ümmarguſe puga hästi kloppima et õige murredaks ja pehmeks ſaab. Monned armastawad ſedda pradi küüslaukoga pekkitud, teiſed jälle ilma. Pista pradi nüüd wardaſſe, ja pista tedda wardas hästi kinni, ripputa nattoke awalt ſola peäle, märi monnikord woiga ja kasta tedda ühtepuhko ta enneſe juſſiga. Se praad peab 2 tundi küpſema, ſiis ſaab hästi tümmaks ja murredaks. Woid ka, nenda kui wasſikapradi jures teggid, happo koort ſoosti ſiſſe anda.

9. Lambapraad.

Se praad ſaab hea tunniga walmis. Reis ſaab pekkige pekkitud ja nerotükki ümber ſeutakſe pabberid, ſeſt et ei tahha ni ſuurt pallawat. Kui tulleb üllesanda, ſiis wõtta pabberid ärra ja laſſe pradi nattoke pruniks ſada, kasta tedda et ta nattoke hiilgab ja anna ſiis waagna peäle.

10. Seapraad.

Seapradi ei kasteta mitte woiga, woid leigatakſe ühhe terrawa noaotſaga nahka arrolis-

ſeks ja märitakſe tedda ſiis monnikord pekkiga, mis ühhe pulga külge on ſeutud, agga keigewimaks jääb märimatta, et kammar hästi krõmpſiaks jääb. Ühhe aastaſe ſea praad ſaab poolteiſt tunniga walmis. Suurt kinki ei wõeta mitte pradiks.

11. Ripspradi küpſetada.

Ripspradiks nimmetakſe need külleluud mis pekkikülle alt ärraleigatakſe; agga jätta õllekõrrepakſo pekkikorra nende külge, kerbi need luud keskelt ſeeſpiddi poigite ſiſſe, agga ärra lõ lihha lõhki, wäna neid kokko, ja willi ſeeſt poleksleigatud ounte ehk ärrapaiſutud plumidega, õmble ripspradi tuggewa nidiga kinni, ripputa ſola ja pippart peäle ja küpſeta tedda kolmwerendi tunniga walmis. On praad wägga ſuur ſiis anna pole tunni aega jure.

12. Põrſapraad.

Kui ſaad põrſaſt tapnud, ja ſa tahad karwad peält ärrakapida, ſiis ärra wõtta ſelle tarwis mitte keewpallawat wet, waid panne ikka külma wet ſekka. Kui ſaad peält ja ſeeſt puhtaks harrinud, ſiis ſea reied laialt teine teiſeſt emale, pista üks lai pupilbas kaññakontriſt läbbi, ſeu jallad ſiſſepiddi, agga eſſimeſſed wanta liikmiſt kokko et ſiſſepiddi jäwad, ſeu nidiga niſugguſeks, kui olleks põlweli, pista praewarraſt pitkiti läbbi neuda et kaelaſt läbbi ſuuſt wälja tuleb, et ſa auko ei te, panne tulle äre, märi monnikord ühhe pekkitükkikeſſega, mis on pupilba otſa

pistetud; agga hoia et rakkud ei tõuse, ja et tulli wahhest wägga kassin ei olle ja kammar nenda tümmaks ja walgeks ei jä, waid illusaks ellepruniks ja kauniks krõmpsiaks saab, ja et lõhkeb kui leikad. Kui tulleb üllesanda, siis anna nattokest jussi ta omma soosti jure ja karneri küpsetud kartuhwlitega. Ennego põrsast wardasse pistad ripputa hea korra sola ja pippart ta sisse. Tunni aiaga woib küpseks sada.

13. Põrsast ahjus küpsetada.

Lähhäb ka korda, agga ärra panne siis paljo wet panno peäle, ja kui saab poolküpseks, siis märi illusaste pekkiga ärra.

14. Kalkuni küpsetada.

Hea sure kalkuni woib kange tulle ees kahhe tunniga walmis küpsetada. Kui tahhad tedda willida, siis hakki maksa monne sibbulaga õige peneks, anna werendi naela ärrasullatud woid, 2 munna ja 2 munnarebbo, sola, muskatplomi, nattokest koort ja ni paljo riiwleiba jure, et ühheks paksuks waarsiks saab. Sellega willi kalkuni puggo, õmble tedda kinni ja anna siis pole tunni ennam aega küpsetada. Kui tulleb üllesanda siis tomma sedda niti puggo sest jälle wälja. Kui tahhad, woid kalkuni ka paksuste ja illusaste ärrapekkida, agga kanna hoolt, et mitte liigpruniks ei sa. Keigeparrem on et pabberid peäle seud. Ahjo sees woib kalkuni ka hästi kül küpsetada, kui sa tedda tihti kastad, agga siis saab praad pool tund enne walmis.

15. Kalkuni paia sees küpsetada.

Kui sul ep olle sedda kohta, kus wardas küpsetada, egga polle sul ka nisugust ahjo kõetud, siis panne pole tobi rõõska pima lussikatäie woiga ühhe paia sisse, panne kalkun peäle, ripputa temma peäle sola ja keda tedda parraja tulle peäl kunni piim hopis on kaddund. Siis küpseta tedda pitkaminne illusaks pruniks, anna aioti monne telusikatäie puljongi peäle, et woi ei kõrwe ärra, anna pradi üllés, anna se woi jure mis paias, lussikatäie happo koort, keda sedda läbbi, ja anna sedda soostiks jure.

16. Kannad, nored kalkunid ehk kapunid küpsetada.

Neid tulleb agga nattoke kollakaks küpsetada. Seu iggaühhele rinna peäle noaseljapakso pekkiwiloka, ja pabberit peäle, ja küpseta neid tunniga walmis, tihti neid kastes. Monne minnuti enne kui üllesannad, wõtta pekkiwilokad ja pabberid peält ärra, ja lasse agga nattoke koltseks sada. Ahjus küpsetakse neid kalkuni wisi, pannakse pekkiwilokad nende peäle, ripputakse sola, ja kastetakse neid woiga. Agga wet ei tulle panno sisse witte wallada.

17. Anned küpsetada.

Anned sawad kange tulle äres kolmwerendi tunniga walmis, agga on nemmad kapsaste, ounte ehk plumidega willitud, siis kullub ehk

wiis werendi tunni aega ärra. Neid küpsetakse hopis pruniks ja krõmpsiaks. Ka ahjus woib neid hästi kül küpsetada, agga siis sawad, kui on willitud, jubba tunniga walmis. Tahhad sa paias neid küpsetada, siis te paias esmalt nattokest raswa ehk ka puljongiraswa pallawaks, kuiwata anned hästi ärra, panne sisse, ja te neid kermeste pruniks, katta neid kinni ja küpseta neid siis süttetulle peäl koggone walmis.

18. Pardid küpsetada.

Kui saad ommad pardid hästi ärraharrinud ja puhtakspesnud, pista neid siis praewardasse, seu ja pista neid hästi külge kinni, ripputa sola nende peäle, kasta neid tihti woiga, anna nattokest puljongi praepanno sisse ja küpseta neid pole tunniga pruniks ja walmis. Ahjus ehk paia sees küpsetakse neid anne wisi, agga siis kullub nattoke ennam aega ärra.

19. Jännesed küpsetada.

Kui saad jänneste peält nahhad ärratombanud, siis pekki neid hästi ärra, iggaüht rohke pole naela pekkiga, seu neid praewardasse kinni, kasta neid tihti woiga, ripputa sola nende peäle ja küpseta neid kolmewerendi tunniga pitkaminne walmis. Kui tulleb üllesanda, siis märi jännest monnikord pakso happo korega ülleültse, ja kui koor saab pruniks küpsend, siis wotta jännest warda peält mahha ja anna pradi laua peäle. Se pradist ärratilgund jusst jure, mis pannus, anna nattokest happo koort, keda sedda läbbi, ja anna soostikaustis sedda jure.

20. Jännesepradi teist wisi.

Kui saad jännese puhtaks harrinud ja ärrapekkinud, siis panne tedda ühhe praepanno peäle, seu pabberit ümber seljalihha, riwi panno kühslaukoga nattoke ärra, anna monne terwe sibbula, nattokest siddronikoort ja korteri sampjongiädikast jure, te werendi naela woib pallawaks ja walla sedda jännese peäle ja ripputa ka sola peäle, lükka panno siis ahjo sisse ja küpseta pradi seäl kolmewerendi tunniga walmis; walla happo koort jännese peäle ja ka temma jusst sisse.

21. Teddred küpsetada.

Tomma sulled teddrede peält kuiwalt ärra et nahk ei sa wigga, harri seest puhtaks, pesse neid hästi ärra ja auduta neid keewa wee sees; siis pekki neid riddawisi paksuste ärra, seu neid praewardasse kinni, ripputa sola peäle, kasta neid woiga ja küpseta neid kolmewerendi tunniga walmis. Keigewimaks märi happo koort nende peäle ja anna sest ka nattoke praewoi sisse. Tahhad sa ahjus neid küpsetada, siis anna kulbitäie puljongi panno sisse, et woi ei pörwe ärra, kasta tihti ja küpseta neid ühhe hea pole tunniga walmis ja anna ka happo koort jure.

22. Metspüüd küpsetada.

Tomma sulled kuiwalt peält ärra et nahk ei sa wigga, sest kui nahk peäle jääb ja ter-

weks, siis ei kuiwa lihha ram mitte ni ussinaste ärra ja on ka paljo wisikam. Kui saad püüd ärraaudutanud, siis pekki rinnad pene pekkiga paksuste ärra, seu linnud praewardasse, ripputa sola nende peäle, kasta neid tihti woiga ja küpseta neid wähhem kui pole tunniga walmis. Tahhad sa neid ahjus küpsetada, siis panne nende rindade peäle pekkiwilokad, et ei sa pruniks. Metspüüd ei pea muud kui agga kuldkoltseks sama.

23. Neppid küpsetada.

Neppid noppi ärra, pista silmad wälja, wötta kurko kaelast wälja, pesse neid puhtaks agga ärra wötta mitte seest wälja. Siis pekki neid peneste ärra ja seu neid praewardasse kinni. Panno peäle panne öige öhhokessed ja nattokesse korega kastetud saiawilokad, ja kañna hoolt, et igga saiatükkikesse peäle nattoke sest tulleb, mis neppidest mahhatilgub, ja märi neppid ühtepuhko ühhe külma woi tükkikessega, agga nenda et sest mitte wägga paljo panno peäle ei tulle, ja küpseta neid ühhe pole tunniga pruniks ja walmis. Need saiawilokad panne ikka 2 tükki kokko, märi neid ühhe sullega munnaga hästi ärra, ripputa riiwleiba ja jahho nende peäle ja pakki neid panno sees kermeste pruniks. Neppid panne nüüd kesk waagna peäle ja panne need saiawilokad nende ümberringi. Woid ka need saiawilokad esmalt woi sees pruniks küpsetada ja siis wast panno peäle neppide alla pañna ja ilmakokkopannematta nendega karnerida.

24. Leokessi küpsetada.

Noppi leokessed puhtaks ja körweta nende pened karwasulled ühhe pöllewa pabberiga ärra, leika pead otsast ärra, pesse neid hästi puhtaks ja wötta seest wälja. Siis pista neid pissokeste pupilbakeste peäle ja neid seu jälle praewardasse kinni, ripputa sola peäle ja küpseta neid pitkaminne walmis. Ehk te ka lussikatäie woid ühhe kastrulli sees pallawaks, panne leokessed sisse, ripputa sola ja nattokest pippart peäle ja küpseta neid selle sees kahhekümne minnutiga walmis; anna siis ühhe pissokesse panno peäle nattokest woid, te sedda pruniks, küpseta 2 peotäit riiwleiba selle sees illusaks pruniks, panne leokessed waagna peäle, katta neid se küpsetud leiwaga ja anna sedda woid soostikausis nende jure ümber.

25. Willitud kannapoege küpsetada.

Kui kannapoiad illusaste puhtaks on harritud, siis wötta sedda rinna ja reienahka sörmega hiljokeste lahti, riwi 2 prantssaia ärra, leika 6 suurt sibbulat peneks, ja walmista külma woiga üht taignast, anna pippart jure, sötku sedda hästi läbbi ja willi need kannapoiad nahha wahhel sellega ärra, wauta reied taggasi et rinnakondid touswad, pista pulga läbbi, panna maggo ja maksa tibade wahhele agga pea pista ühhest tiwast läbbi nokkaga wasto rinda ja küpseta neid sedda möda kui nored ehk wannemad, pole ehk kolmewerendi tunniga walmis. Woid

ka sibbulatte assemele, petersillilehte willingi sisse panna, agga siis panne ommeri ühhe sure sibbula ka sekka.

26. Tallepradi küpsetada.

Tallekest harri jänuese wisi puhtaks, loputa sedda ärra, ja ripputa nattokest sola, pippart ja ingwäri peäle. Poolteist tundi enne kui tulleb üllesanda pista pradi wardasse, ehk panne praepanno peäle, kasta sedda woiga ja küpseta sedda illusaks pruniks.

27. Pöddra-praad.

Pöddra-pradi kloppi kangeste, tomma jämmedad wirtsi ja sola sees weretud pekki träämlid lihha läbbi, panne pradi ühhe kitsa pu riista sisse, anna 6 wilokaks leigatud sibbulat, üks suur petersilli juur, 2 porganit, 12 terwet walget pipraiwwa, lussikatäie ärramuljutud kaddakamarjo, nattokest sola, 2 loorbärilehte ja pole tobi ädikast jure, ehk nattoke rohkem, kui riist ehk surem peaks ollema; panne pu tekli riista peäle ja senna peäle wastust ja lasse sedda 3 päwa nenda seista. Ep olle se tössi ei lihha siis wast murre kui 2 ehk 3 näddalat nenda saab seisnud. Ädikas söös agga lihha rammo ärra, kui ta wägga kaua selle sees seisab, ja ei te ühtegi parremaks. Kolmandamal päwal panne lihha ühhe paia sees tullele se ädika ja leigega, mis peäl on, panne weel monne pekkiwiloka sisse, ja ni paljo wet, et just saab kaetud, ja mori sedda kolme tunniga, tihti sedda ühhest küllest

teise pörates, tekli al, walmis. Ep olle se muud kui hädda pärrast, kui metsa lindo ehk muud lihha ädikaga kastetakse ehk sedda ädikaga kastetud rättikutte sisse pannakse; sest paljo parrem on sedda ühhe willo keldri sees hoida, kui sedda on, ja ep olle siis ädikakastet tõeste mitte tarwis, ja saab ilma selleta kül murredaks. Wasikapradi woib hästi kül hoida ja ei te sa temma rammule ühtegi kahjo, kui sa tedda ühheks näddalaks happo pima sisse panned.

Et küpsetamisse tullel hea asse, selle ette pead hoolt kandma; sepärrast on hea, kui sa monne raud pukki alla panned, et pude alt önes, kui kange pallawa läbbi kermest küpsetamist tahhad, ehk kui ennam kui üks praad wardas; sest siis woib sa sedda tuld ni pitkas tommata kui tahhad.

28. Karro-praad.

Wötta karro reietükki seest sedda keigepakkemat lihha, ja pekki sedda, sörmepitka ja pakso pekkitükkidega, mis wirtsi sees pead weretama; panne sedda siis ühhe parraja pu riista sisse, anna 6 ümmarguseks leigatud sibbulat, terwet wirtsi, loorbärilehte, pissokesse peotäie kaddakamarjo, monna arro küüslauko ja pool punnast jodawat wina, pool ädikast, ni paljo jure, et saab kaetud, ja lasse sedda 8 ehk 10 päwa nenda seista; küpseta sedda siis keige temma soostiga ja monne pekkiwilokaga, mis jure weel annad, ühhe paia sees, ja anna ühhegi sahwtisoosti jure.

29. Karrokäppad.

Küpsetakse wärskelt karbonadi wisi ja antakse siddronid neude jure ümber.

30. Metsisse-praad.

Leota metsist 8 päwa ädika sees. Siis wereta pekki wirtsi sisse, pekki metsist sellega, panne tedda ühhe panno peäle, panne hea korra woid peäle, walla ka sest ädikast, kus sees tedda leotasid ja nattoke wet sekka, ja küpseta tedda, sedda möda kui suur ehk wähhem, kahhe ehk kolme tunniga walmis ja kasta tedda tihti. Woid ka paia sees tedda küpsetada, agga siis te nenda kui neropradist, n. 5., öppetati.

31. Pittsink.

Nenda hütakse härja seljaroo keige paksem, laiem ots. Mis weel kaela jaggo ja sinnisem ja werrisem on, sedda raiu mahha, nendasammoti ka sawwa otsa, et praad ühhe sure panno peäle mahhub, kloppi tedda kirwesilmaga hästi murredaks, öru tedda sola ja pipraga kangeste ärra, panne tedda panno peäle ja paksuste woid ta peäle, — on lihha raswane ep olle woid siis mitte tarwis — walla wet alla, ja küpseta tedda ühhe öige pallawa ahjo sees 3 ehk 4 tundi, ja kui soost takkab sisse pölleda, siis walla kohhe nattoke wet jure. Tarwis on et nisuggune praad keigewähhemalt 6 ehk seitsse päwa pärrast tapmist seisab ennego tedda prugitakse.

1. Üks kallis sallat.

Kui sallati illusaste saad puhtaks harrinud ja ärrapesnud, siis lasse tedda kuiwaks ärrajoosta, leika tedda neljaks ehk kueks tükkiks lõhki, panne tedda ühhe sallati-kausi sisse täämli wisi, mis sa ühhe sure noaga ühhest ärraleikad, kunni jälle ue täämli saad pannud; agga need täämlid peawad keik keskelt äre peäle wäljajooksma. Wötta siis 1) 4 kowwaks kedetud munna sedda kollast ja sedda walget isseärranis hakkitud, 2) pissokessiks wärhwliks leigatud punnased pedid, pole allumisse tassitäie, 3) nisammo paljo peneks leigatud sarlottid, 4) üks hea hollandima hering, 5) ärrapestud ja luist puhastud sardellid, wärhwliks leigatud, agga mitte wägga peneks, 6) werendi nael suitsetud liibs-worsti, pissokessiks, öhhokessiks wilokaks leigatud, 7) silmud, tolli pitkaks ja tolli laiaks tükkiks leigatud ja nattoke murrolauko, ja panne sedda keik ni wisi pärrast, kui agga annab, sallati peäle ümberringi, ja sada tedda nenda lana peäle. Ni kaua kui pradi leigatakse, walmistakse sallati pole korteri poomölli, pole korteri kange ädika, kahhe lussikatäie walmistud sinnapi, nattokesse sola, toukatud walge pipra ja kolme kowwaks kedetud munnarebboga, mis öli ja ädikaga ärraörud, keik hästi seggaminne kloppitud ja miss sallati lähbiligutad.

2. Tuddi.

Leika 2 naela wessiseks küpsetud wassikapradi, pissokessiks, ühhe kasselehhe suriks wi-

lokaks; hakki 4 suurt sibbulat ühhe puhta laua peäl peneks, ka 4 suurt ouna ja 4 punnast pedi; 10 nattoke ärraleotud ja luist puhhastud sardellit leika katki ja 3 pima sees ärraleotud hollandima heringit; wõtta weel peälmisse tassitäie peent kapprid, nisammo paljo õllimarjo, monne peeksleigatud kartuhwli, sisetehtud portulaki, sisetehtud kärsid, ädika-melonid, peeksleigatud sarlottid, pissokesed ädikauritsad, õige tümmaks kedetud härjamokkad, mis pissokessiks wärhwliks leikad, ja ka nisuggusiks leigatud suitsetud worsti, ja 10 pissokessiks tükkiks leigatud silmud, pole noela punnast solatud lõhhikolla, ka peeksleigatud, ja üks paar metspüde rinnatükkid, mis sa se wassikapraelihha wisi leikad, üks sisetehtud saksama pähkel, ja liguta sedda keik seggaminne, pole korteri kange prants-ädika, werendi korteri poomõlli, pipra ja nattokesse solaga. Sedda antakse pruhkostiks ehk ka palli peäl ehk muntsseltsidele, ja antakse süggawa kausse sisse sedda ülles.

3. Risoll.

Risolli tarwis leika nattokest wassikapradi peneks wärhwliks, nisammoti ka 4 suurt sibbulat, 3 ouna, 4 ärraleotud heringit, nattokest punnast pedid, kapprid, reikast ja ädikamelonid; ja sedda keik walmista wiinädika, pipra ja poomõlliga.

4. Soost-remulaad.

Hakki monned surlottid, kapprid, petersilljured, nattokest murrolauko ja monned sardellid

geneks, liguta 4 kowwakskedetud munnarebbo monne lussikatäie poomõlliga hästi ärra, anna 2 telussikatäit walmistud inglis sinnapit, pole korteri kanget wiinädikast, pippart ja ühhe siddroni sahwri jure, liguta sedda keik hästi seggaminne, et ühheks tummiks soostiks saab ja anna sedda rulladide, ädikaworsti ja külma pradi jure.

5. Sõe kapsta-sallat.

Leika üks ehk kaks kowwa walge kapsta pea noaga peneks, nenda kui serwkapstad leigatakse; panne neid ühhe kastrullisse ühhe lussikatäie woiga, anna korteri wiinädikast, peotäie riiwleiba, sola, sukkurt, ja kui tahhad, ka 8 wilokaks leigatud happo ouna jure, ja auduta sedda sütte tulle peäl, kunni kapstad hopis tümmaks sawad. Sedda sallati antakse sealihha karbonadi, anneppradi ja mu nisuggusse lihha jure.

6. Külm kapsta sallat.

Kapsta-peab, mis sa selle tarwis wõttad olgo jo külma käes olnud. Leika kapsast nenda kui teist leigati, ja walmista tedda ädika, poomõlli, pipra, sola ja sukkroga.

7. Kartuhwli-sallat.

Head keskmist ühhe tuimunna sured kartuhwlid — sest suremad on wägga jahhused ja laggunewad pea — keda ärra, kori neid ja leika

neid wilokaks; hakki 4 sibbulat peneks, wõtta kolme pima sees ärraleotud heringitte seest, keik luud wälja, leika neid peneks, ja liguta sedda keik ädika, poomõlli ja pipraga seggaminne; kui sul on, siis woid ka peotäie murrolauko jure panna. Sedda pannakse sallatikausi sisse.

8. Sene-sallat.

Leika need ärrapaisund sened pitkergusiks träämliks, ja liguta neid penekshakkitud sibbulatte, pipra, poomõlli ja wiinädikaga seggamimne ja anna neid pradi jure ümber.

9. Pedi-sasat.

Keda monned punnast pedid tümmaks, kui neid ärra, leika neid wilokaks, panne neid ühhe potti sisse, ja ripputa ikka nattokest kõõmnid ja peneksleigatud määreikast wahhele, walla ädikast peäle, ja lasse monne päwa seista ja siis anna sedda sallati pradi jure.

10. Rohhilinne peasallat.

Harri sallatipead puhtaks ja pesse neid hästi puhtaks, pigista sedda wet hästi seest wälja ja leika neid neljaks tükkiks. Siis te soosti neljast munnarebbust, neljast hakkitud sardellist, monnest õhhokesiks wilokaks leigatud raddisist, mis õige kanget peawad ollema, nattokessest murrolaukust, nattokessest tillist, lussikatäiest kapprist, solast, ädikast ja poomõllist, mollemat-

test ühhe ossa ja liguta kui prade leigatakse, sallati senna sisse.

11. Sallat hoppo korega.

Kui sallati saad puhtaks harrinud ja ärrapesnud, siis leika pead neljaks tükkiks, panne korteri pakso happo koort ühhe kausi sisse, anna nattokest murrolauko, tilli, sola ja ädikast ni paljo jure, et kaunis happo, liguta sedda kuiwa sallati sisse ja karneri kowwaks kedetud munnadega.

12. Selleri-sallat.

Selle tarwis wõtta keigesuremad sellerid, mis sul agga on, te neid puhtaks ja keda neid soolwee sees pool walmis; lasse neid ärrajahtuda, leika neid wilokaks, kloppi nattokest sola, ädikast, sukkurt ja poomõlli läbbi, walla sedda selleritte peäle soostikausi sisse, ja ripputa pippart peäle.

13. Plumid sallatiks.

Panne head kaddrina-plumid ühhe waagna sisse, walla wet peäle, et sellega sawad kaetud, anna sukkurt, kanneli ja nattokest siddronikoort jure ja panne neid siis ühhe parraja pallawa ahjo sisse, kunni wessi hopis kaddund ja plumid illusaks sureks sawad paisunnd; siis walla weel nattokest walget ehk punnast jodawat wina peäle, ja lasse neid weel ühhe werendi tunni aega ahjus seista. Neid antakse külmalt. Woib neid ka ühheks isiroaks ettepanna.

14. Plumi teistwisi.

Sea head sured kuiwatud kaddrina-plumid ühhe klasi sisse ja panne nattokest kanneli wahhele; siis keda ädikast ülles, te sedda walge struppiga maggusaks ja walla sedda sojalt plumide peäle. Kolme päwa pärrast sünnib sedda sallatiks jubba anda.

15. Kuiwatud kirsi-marjad.

Need walmista sallatiks nendasammoti kui plumidest n. 13 ja 14 on öppetud.

16. Siddroni-sallat.

Illusaist surist siddronist kori sedda kollast korokest öige öhhokesseks ärra; tomma siis sedda walget nahka ka peält ärra, leika siddronid wilokaks, panne neid korra pärrast ühhe kausi sisse, walla maggusat jodawat wina peäle ja ripputa ka kangeste sukkurt sisse. Siis leika poled neist koltsist korist peneks agga pitkergusiks, keda neid nattokesse jodawawina ja sukkroga tümmaks ja ripputa neid nende wilokatte peäle. Sedda sallati antakse metsa ja mu lindude jure.

17. Uritsad happo korega.

Kori ja leika uritsad nenda kui ikka neid leigatakse, ripputa sola ja pippart peäle ja panne lussikatäie happo koort ja nattokest wiinädikast sekka.

Kümnes jaggo.

Keiksuggused kogid.

1. Ouna-kogid.

Wötta korteri head öllut, 2 munna, 2 lussikatäit ärraklaritud woid, kardemoni ja jahho ni paljo, et ühheks heaks pankogitaignaks saab, kasta wilokaks ja krantsi wisi leigatud ounad senna sisse ja pakki neid ärraklaritud woi sees.

2. Wohwelkogid korest.

Wötta 8 munna, 8 lussikatäit happo koort, peotäie nissojahho, tükki ärraklaritud woid, muskati ja sola, liguta sedda hästi seggaminne ja pakki sedda illusaste.

3. Korekogid ountega.

Keda need ounad jodawawina ja sukkroga tümmaks, ja panne neid ühhe wormi pohja. Siis wötta 12 munnarebbo, tobi röösska koort, sukkurt mao järrel, kahhe siddroni ärrariwitud korokest ja 2 lussikatäit jahho; liguta sedda keik hästi seggaminne; walla sedda ounte peäle ja pakki sedda koki walmis.

4. Pankogid.

Wõtta 10 munna ja kloppi neid pole tunni aega ärra, keik rebbo ja walget ühtekokko; wõtta siis pole tobi happo ja korteri rõõska koort ja ni paljo jahho, et ühheks weddelaks taignaks saab.

5. Sured pankogid.

Kloppi 5 munna kolme peotäie jahhoga hästi lâbbi; te taignast siis pima ja ühhe pitsklasi ollega weddelaks; panne nattokest ärrasulatud woid ja korrintid jure, ja pakki sest õiged õhhokessed kogid panno peâl.

6. Pârmi-kogid.

Ühhe korteri ärrasojendud pima peâle wõtta 3 munna, nattokest sola, hea lussikatäie pârmi ja korrintid ja ni paljo jahho, et se taigen suggu paksemaks saab kui ouna wilokartetaigen. Kui saab hästi kõrkinud siis pakki sedda pankogi wisi; agga ärra wõtta lussikast mitte wägga täis ja põra tihti.

7. Kanneli-kogid.

Maele mandlit, naela sukkro ja kahhe lodi pene kanneli peâle wõtta 12 munnarebbo ja liguta sedda hea pole tunni aega; nende munnade walget kloppi wahhuks, walla sedda jure ja liguta

agga lâbbi; panne siis kohhe ühhe wormi sisse ja ahjo.

8. Koltsed kanneli-platsikessed.

Liguta pole naela penekstoukatud mandlid kahhe munnawalgega lâbbi, liguta naela sukkurt ja weel 6 munnawalget jure ja ka 2 loti kannelit, panne sest taignast ühhe lussikaga pabberi peâle ja pakki sedda pitkaminne ahjus.

9. Piskwi-kogid.

Liguta 12 munnarebbo naela sukkroga kolmwerendi tundi ärra, kloppi siis nende munnade walget ühheks kangeks wahhuks ja panne sedda ja 10 loti kartuhwlijahho jure, agga ärra liguta siis mitte ennam paljo ja pakki sedda ühhe kauni pallawa ahjo sees. Penekstoukatud kardemoni ja kahhe siddronikoort, mis ärrariwid, pead ka jure andma.

10. Mandli-kogikessed.

Wõtta naela sukkurt ja 8 munna ja liguta sedda pole tunni aega seggaminne, senna jure panne paar peotâit peneks toukatud mandlid ja penekspleigatud sukkadi, liguta sedda jâlle ja anna ni paljo jahho sisse et ühheks õige paksuks taignaks saab. Nüüd mâri üks raud plaat meewahhoga ärra, panna sedda taignast lussikaga peâle, tükki wisi ja lükka plati ahjo. Wõtta neid kogikessed sojalt plati peâlt mahha, sest muido nemmad ei anna lahti.

11. Limmoni-kogid.

Wõtta 4 limmoni, kori neid ni pakſuste ärra kui agga andwad, agga ärgo jägo ommeti ſeeſtpiddiſeſt ühtegi kore külge; leota ſedda koort läbbi ö wee ſees ja keda ſedda ſiis ſelge wee ſees tümmaks, panne ſedda ſiis ühhe ſõäla peäle ja laſſe külmaks jahtuda. Siis hakki ſedda õige peneks, wõtta 8 loti maggusad ja peotäie wihha mandlid, 26 loti ſukkurt 10 muuna walge ja rebbo ühhes tükkis ja teiſt 10 ilma walgeta ja 16 loti woid, ja liguta ſedda keik hästi läbbi, agga ſedda woid ärra anna mitte enne jure, kui ahhi walmis. Piſſokeste wormide ſees pakkitakſe ſedda koki keigepärreminne.

12. Kanneli-kogikesſed.

Wõtta naela jahho, naela ſukkurt, 8 muna, 4 loti kanneli; kloppi need munnad keigeesſiteks hästi ärra, ſiis panne ſedda ſukkurt ja kanneli ſisſe, ja kloppi jälle kangeste ja keigewimaks anna ſedda jahho ſisſe ja kui tahhad ka ſukkadi, ja kloppi jälle kangeste; ſeſt kloppiminne on ſiin keige üllem aſſi. Seſt taignaſt panne ühhe telusſikaga tükkikesſed ühhe plati peäle kus pabber peäl ja pakki need kogikesſed mitte wägga pallawa ahjo ſees.

13. Inglis-keeks.

Ühhe naela ärrapeſtud ja ärraõrutud woi peäle wõtta naela ſukkurt, 8 munna, naela jahho,

pole naela ärrapaiſutand korrintid, nattokeſt ärrariwitud ſiidronikoort, muskatplomi ja pole muskati. Sedda keik liguta tunni aiaga hästi ärra, walla ſedda piſſokeste woiga ärramäritud wormide ſisſe ja pakki ſedda ühhe mitte wägga pallawa ahjo ſees.

14. Lummepallid, woi ſees kedetud.

Kue munna peäle wõtta pole tobi õige raswaſt happo koort, ja te taignaſt jahhuſt ni pakſuks et luſſikas ſees ſeiſab. Siis anna ſedda koort ja pole korteri õllut kardemoni ja ſukkurt mao järrel jure, ja keda neid weune woi ſees ühhes kaſtrullis.

15. Porgani-kogid.

Tobi happo kore peäle wõtta 8 munna, paar peotäit ärrariwitud porgandid, kanneli, ſukkurt, kardemoni, nattokeſt mandlid, ſiſſetehtud pomerantſi-kori, 4 luſſikatäit ärraklaritud woid ja 2 ärrariwitud prantsſaia

16. Wrepullid.

Wõtta korteri wet, korteri roſiwet ja korteri ärraſullatud woid, panne tullele ja laſſe ſojaks ſada. Siis kloppi kolmwerendi naele jahho, ja toukatud ſukkurt ni paljo kui tahhad, nattoke awalt ſiſſe, laſſe nattoke aega keta, wõtta ſiis tulle peält ärra ja laſſe külmaks jahtuda. Siis lö 8 muna teine teiſe järrel ſiſſe, kloppi hea tükki aega ſedda läbbi ja pan-

ne ka nattokeſt kardemoni jure. Siis mâri ûks plaat woiga ârra, panne lusſikaga ûmmargu-ſed taignatûkkikesſed peâle ja lûkka p lati ahjo, mis alt ôige pallaw peab ollema, ſeſt muido lô-wad mahha.

17. Liwa-taart.

Ôru 2 naela ârrapestud woid wahhuks ârra, lô teine teiſe jârrel 20 munnarebbo jure, ja lô 10 munnawalget wahhuks. Siis wôtta 2 naela ôiget kuiwa jahho, naela head ſukkurt, riwa ſukkroga kahhe ſiddroni korokeſt ârra, panne ſedda jure ja keigewimaks weel pitsklaſitâie piri-tuſt-wini. Sedda keik liguta ja kloppi hâsti ârra, mâri wormi woiga ârra, panne ſisſe ja pakki ſeada ahjo ſees hâsti ârra.

18. Kuſter-kogid.

Kuppata poolwiet korterit rôôska koort ûl-les; lô 34 munnarebbo, ſukkurt, kannelit, oran-ſiwet ja nattokeſt muskatplomi ûhhe waagna ſees hâsti ſeggaminne, ja anna ſiis ſedda kûl-maks jahtunud koort pitkaminne jure, keda ſed-da ûlles, ûhtepuhko ſedda ligutades, et mitte ei hakka katla pohja kûlge; wôtta tulle peâlt mah-ha ja liguta ſedda weel, kunni ârrajahtub. Siis walla ſedda ûhhe wormi ſisſe ja pakki ſedda ârra.

19. Ûks mandli-taart.

Wôtta 30 munnarebbo, naela ârratouka-tud ſukkurt, poolteiſt naela magguſad ja werendi

naela wihha mandlid, mis ſa ârrariwid ja kah-he ſiddroni ârrariwitud korokeſt, jo kloppi ſedda pole tunni aega wispliga ûhtpiddi ârra. Siis lô ûhheſteiſtkûmneſt munnawalgeſt kanget wahto ja liguta ſedda jure; mâri wormi ârraklaritud woiga ârra ja ripputa peent riiwleiba ſisſe, ja ni pea kui ſe munnawalgewaht taigna jure ſaab, ſiis panne ſedda kohhe ahjo.

20. Perreleiwa-kook.

Wôtta 3 korterit head happo koort, 19 loti peneks riwitud perreleiba, 6 lusſikatâit âr-ratoukatud ſukkurt, ûhhe ſiddroni ârrariwitud koort ja ſahwti ja pakki ſedda ahjus ja an-na keigewimaks ſedda wahto kolmeſteiſtkûmneſt munna walgeſt weel jure.

21. Tango-kook.

Keda pole naela ôige peent tattratango kol-mewerendi tobi rôſa kore ſees ni pakſuks, et lusſikas ſees ſeiſab, ſiis liguta pole naela woid nende pallawa tangude jure, ja lasſe ârrajah-tuda Liguta nûûd 6 munnarebbo, werendi naela magguſad ja 10 tûkki wihha maodlid, mis ſa peneks toukad, nattokeſt roſiwet, kardemoni, muskatplomi ja kui tahhad, ka ûhhe ſiddroni âr-rariwitud korokeſt, tangudega hâsti ſeggaminne, lô ſedda munnawalget wahhuks, anna ſedda weel jure ja panne koki kohhe ahjo.

22. Anisi-kogikesséd.

Kloppi 6 munna ja 20 loti peent suhkrut õige kangeste árra, anna siis naela jahho jure ja liguta sedda agga sisse, panne úks pabber úhhe plati peále, ripputa pudrit peále, wõtta lussikaga sest taignast pisukesséd tükkikesséd ja panne neid se pabberi peále, ripputa anisi nende peále ja pakki neid kassina pallawaga ahjus walmis.

23. Klenátid.

Liguta 10 munnarebbo, 4 lussikatäit koort, nattokest kardemoni, suhkrut ja ni paljo jahho, et taignast woid wäljarullida, hästi seggaminne. Leika sedda wäljarullitud taignast siis kogirattaga träämliks, misuggusiks tahhad, lö träämlide otsad lähbi ja pakki kogid õige pallawa woi sees walmis.

24. Pisukesséd saksama-kogid.

Ört naela woid wahhuks, liguta naela suhkrut, 4 munna, ja naela jahho ehk weel ennam sisse, rulli taignast wälja, leika, pitsklasi järrel, tükkikesséd wälja ja pakki neid ei mitte wägga pallawa ahjo sees.

25. Saksama wastla-kogid.

Walmista head pärmitaignast; se on: panne 5 werendi naela jahho soja, panne 3 loti suhkrut ja nattokest kanneli jure; sullata 10 loti woid nattokesse pima ehk kore sees árra, lö 2 munnarebbo sisse, ja anna hea lussikatäie pärmi jure — agga piim olgo weel leige, kui pärmi sissepanned — liguta sedda keik se jahho sekka ja walmista sest úht taignast, mis kogilaua peál woid wäljarullida; lasse taignast kõrkida, rulli tedda kahhe noaseljapaksuks wälja, panne ikka 3 sõrmelainst teine teisest árra, úhhe saksama-pähkla sure tükki sõstra- ehk kirsimarja marmeladi, peále, mári nende sahwti tükkide úmbert munnawalgega, wanta úlleültse úks wäljarullitud taignaleht peále, ja lükka úhhe pitsklasiga úmmarguséd kogikesséd wälja, ja te nenda kunni so taigen otsas; lasse kogid sojas kõrkida, pakki neid woi sees pitkaminne walmis ja ripputa pärrast suhkrut ja kannelit peále. Kui neid sojalt suakse siis on weel parremad kui külmad.

26. Kanneli-kogid.

Liguta naela árrapestud woid wahhuks ja liguta 5 munna ja weel 5 munnarebbo teine teise järrel jure, ka naela penekstoukatud suhkrut, hea korra kannelit ja naela peent jahho. Keigewimaks lö weel se munnawalge mis neist teisest wiest munnast järrele jäi, wahhuks, ja liguta sedda sekka, panne sedda taignast, lussika wisi, úhhe woiga, ehk mis weel parrem, úhhe meewahhoga árramäritud plati peále, agga mitte wägga teine teise liggi, sest muido josewad úhte; ripputa kirjo suhkrut peále, pakki kogid koltsiks, wäna neid sojalt nisuggusiks kui tahhad ja sea neid waagna peále.

27. Pisſokesſed kogid roſi wiſi.

Kümne munnarebbo, nelja lusſikatäie rõſa kore, nattokesſe ſukkro, kardemoni ja ſola peäle, wõtta ni paljo jahho, et ühheks taignaks ſaab, mis annab wäljarullida. Siis olgo ſul 2 wäljapiſtmisſe plekkid, kuſt üks ſurem on teiſeſt, ja mollematte ãred olgo kue lehhe wiſi. Nendega pista ni paljo ſe wäljarullitud taigna ſeeſt wälja kui kogid tahhad, ja panne need ſuremad tükkid alla, agga need piſemad panne nende peäle, ja nattokeſt munnawalget keskele nende wahhele ei kinnihakkawad; tõsta peälmisſed lehhed nattoke ülles, te neid munnawalgega kangeks ja pakki neid õige pallawa woi ſees elleprunikſ. Sedda õneſt kohta, mis ſeddawiſi keskele peäle tulnud, täita monne illuſa ſahwtiga.

28. Inglis-nitt.

Liguta pole naela peent jahho wieteiſtkümne munnarebbo ja hea kulbitäie rõſa korega hästi lãbbi; panne werendi naela ſukkurt, nattokeſt penekshakkitud ſiddronati, ühhe ſiddroni penekshakkitud korokeſt ja nattokeſt kanneli ſiſe; ja lõ ſiis neiſt wieteiſtkümneſt munnawalgeſt kanget wahto ja liguta ſedda taigna ſiſe, walla taignaſt ühhe woiga ãrramãritud waagnaſſe ja laſſe ſedda ühhe ahjo ſees mis kauniſte ãrrajahtunud, ennam ãrrakuiwada kui pakkida. Siis lõ taignaſt ühhe pabberi peäle wälja, laſſe ſedda ãrrajahtuda ja leika ſiis sõrmepitkad ja tollilaiad tükkid ſeſt wälja, leika nende mollemad otſad riſta-

minne lãbbi, pakki neid woi ſees pitkaminne walmis, ühtepuhko neid rapputades ja ripputa ſukkurt nende peäle.

29. Pãrmi-wohwlid.

Õru naela woid wahhuks, anna korteri rõõska koort, naela jahho, nattokeſt ſiddroni-koort, piſſokesſe lusſikatäie õige head pãrmi, 10 munnarebbo ja 5 munnawalget; mis wahhuks ſaad kloppinud jure, ja liguta keik ſeggaminne. Sedda taignaſt laſſe ſoia ſees kõrkida; ja pakki ſedda ühhe wohwliranaga, mis ei olle wägga maddal, ja ripputa ſiis ſukkurt peäle. Agga ãrra panne need kogid mitte teine teiſe peäle.

30. Piſſokesſed porgani-pankogid.

Ühhe korteri õige hãppo kore peäle wõtta 4 munnarebbo, nattokeſt ſukkurt, kardemoni, 2 peotäit ãrrariwitud porganid, ja ni paljo jahho et taigen mitte ennam ei joſe lusſika peält mahha; keigewimaks lõ 4 munnawalget wahhuks, liguta ſedda ſekka, ja panne ſeſt taignaſt ſiis piſſokesſed klimbikesſed ühhe panno peäle ja pakki neid mollemilt polelt pruniks. Agga ãrra panne need taignaklimbikesſed mitte wägga teine teiſe liggi, ſeſt et ennaſt kangeste wäljaandwad.

31. Mandli-kogid, wormikeste ſees pakkitud.

Liguta naela ãrrariwitud mandlid, naela ſukkurt, lodi kannelit ja 12 munnarebbo pole

tunni aega ühtpiddi ärra. Siis klopvi nende munnade walget ühheks kangeks wahhuks ja liguta sedda pitkaminne sekka, walla taignast pissokeste woiga ärramäritud wormide sisse ja panne neid ahjo. Agga ärra walla need wormid mitte wägga täis, sest et taignas kangeste kõrkib.

32. Hirwesarwed, woi sees pakkitud.

Wõtta 1 munna, 5 munnarebbo, 5 lusikatäit peent sukkurt, 5 lusikatäit rõõska koort, nattokest ärrariwitud mandlid, kardemoni, siidronikoort ja ni paljo peent jahho, et woid taignast kogilaua peäl wäljarullida; siis leika kogirattaga tükkid omma tahtmisse järrel sest wälja ja pakki neid pallawa woi seos.

33. Hirwesarwed, ahjo sees pakkitud.

Lõ 13 munnarebbo wispliga kangeste ärra, anna poolkahhekssat hõbbelusikatäit peent sukkurt jure ja kloppi sedda kunni hopis paksuks saab. Siis anna 4 loti maggusad ja loti wihha mandlid, pole loti muskati, 9 lusikatäit ärraklaritud woid, nattokest siidronikoort, ja ni paljo peent jahho sisse, et ühheks taignaks saab, mis ei olle liig kowwa. Siis lasse seista; leika pole naela maggusad mandlid peneks, segga neid 13 lodi pene sukkroga, ja kui sarwed wäljarullid, siis rulli sedda sukkurt ja need mandlid sisse, ja pakki kogid ühhe pallawa ahjo sees walmis.

34. Pomerantsi-kogikesseb.

Õru naela ärraklaritud woid, agga mis õige wärske peab ollema, wahhuks, ja anna naela peent sukkurt, 8 munna ja 8 munnarebbo nattoke awalt jure ja liguta sedda naela pene jahho, kahheteistkümne lodi peneksleigatud sissekehtud pomerantsikoorte, mis ahjo sees nattoke saab kuiwatanud, siidronikoorte, kanneli, nääglikeste ja muskatiga hästi läbbi ja pakki sedda pissokeste woiga ärramäritud ja riiwleiwaga ärrarippurud wormide sees.

35. Piskwi-taart.

Liguta 13 munnarebbo ni paljo sukkroga kui 12 munna wagiwad ühtpiddi kunni walgeks ja wahhuseks saab; anna ühhe siidroni ärrariwitud korokest, kahheteistkümne munnawalge kanget wahto ja ni paljo peent jahho, kui 8 munna wagiwad, jure; märi üks worm woiga ärra, ripputa peneksleigatud mandlid sisse ja pakki taarti ühhe ei mitte wägga pallawa ahjo sees. Kas kook walmis, woid sa nenda ärrakatsta: Pista ühhe terrawa pupilbaga kest taarti sisse ja tomme pilba siis omma sõrmede läbbi. Hakkab temma weel-sõrmesse kinni ep olle taart siis weel mitte walmis.

36. Walget klantsi tehha.

Lõ ühhe munna walget wahhuks, liguta ni paljo peneksroukatud walget sukkurt sekka, et

ühheks paksuks taignaks saab, pigista siis ühhe pole siddroni sahwti jure, ja riwi sedda lussikaga ärra, et illusaks walgeks saab, ja sedda märi ühhe külma taarti peäle ja karneri sedda sisetehtud asjadega illusaste. Sedda walgem ja penem sukkur, sedda illusam saab klants.

37. Punnast klantsi tehha.

Lussikatäie jöhwikamarja sahwti öru ni palju pene sukkroga ärra et ühheks paksuks taignaks saab.

38. Kollast klantsi tehha.

Sedda tehhakse misammoti kui seda walget; ja wärwitakse sedda ühhe sukkro peäl ärrariwitud siddronikorega ja nattokesse pulwrikstehtud sahwraniga mis monne tilgukesse siddronisahwtiga tulleb ärraleotada.

39. Rohhilist klantsi tehha.

Walmista walget klantsi ja wärwi sedda ärrapigistud pinnatidega rohhilisseks. Kui koki ühhegi klantsiga saad ülletommand, olgo mis koller tahhes, siis peab ikka monnel willo kohhal nattoke ärrakuiwama.

40. Liwa-taart.

Wötta naela ärraklaritud woid, öru sedda kahhe munnarebboga koreks, liguta siis weel 3 munna jure, panne ühhe siddroni ärrariwitud ko-

rokest ja naela peent sukkurt sisse, ja liguta sedda ühtpiddi hästi ärra; keigewimaks liguta weel naela amidami jure ja pakki sedda ühhe ärramäritud ja ärraripputud wormi sees tunni aega pitkaminne. Sedda jahho pead sa ahjo ees sisse ligutama.

41. Siddroni-taart.

Lö 24 munnarebbo ikka ühhele pole kunni paksuks saab; siis panne naela ärraklaritud woid, kolmwerendi naela sukkurt, sedda sahwti kahhestteistkümnest siddronist, ja kue siddroni ärrariwitud korokest jure, kloppi sedda hästi seggaminne ja liguta keigewimaks nende munnade walget, mis kangeks wahhuks saad ärrakloppinud, sisse, agga ikka ühtpiddi; märi wormi woiga ärra, ripputa riiwleiba peäle, ja panne taignast sisse; agga wormi sees peab üks wäljatöstmisse alluminne leht ollema — ja pakki taarti ühhe öige ärrakatsutud ahjo sees walmis.

42. Siddroni-piskwi.

Wötta 16 munnarebbo, kolme siddroni ärrariwitud korokest, nattokest rosiwet ja kardemoni ja anna naela sukkurt nattoke awalt jure, ja lö sedda ühhe süggawa potti sees ni kaua ühtepuhko lähti, kui paksuks saab ja touseb. Siis lö 8 munna walget ühheks kangeks wahhuks, liguta sedda pitkaminne sekka ja anna keigewimaks 10 loti amidami, peotäie wisi jure, liguta sedda hästi lähti ja lükka sedda kohhe ahjo.

43. Perreleiwa-taart.

Kloppi 18 munnarebbo ühhe potti sees wispliga ni kaua ühhele pole, kunni paksuks saab. Siis panne naela sukkurt jure ja kloppi sedda jälle hea tükki aega. Siis anna 24 loti peneks ärrariwitud mandlid, ühhe siddroni ärrariwitud korokesse, 6 nääglikest, ühhe pisokesse muskati, werendi loti kardemoni, ühhe pole sukkro sees sisetehtud pomerantsi-kore, ja nisammo palio sukkadi, jure, agga wiimsed mollemad leika peneks. Siis lö ommast kahhekšateistkümnest munnawalgest kanget wahto, anna sedda jure ja keigewimaks anna weel 24 loti ärrariwitud ja ärrasölutud perreleiba sisse, liguta sedda sisseandes kangeste läbbi ja panne sedda ühhe woiga ärramäritud ja riiwleiwaga hästi ärraripputud wormi sisse, ja pakki sedda pitkaminne. Kui sa sedda leiwa saad sisse ligutanud, siis ärra liguta sedda mitto ennam paljo, sest et leiwahappo munnad weddelaks teeb, ja taart siis kowwaks saab.

44. Tulekogid.

Lö 24 munnawalget ühheks kangeks wahhuks, panne 4 loti sukkurt jure, panne sest ühhe lussikaga tükkikessed ühhe pabberi peäle, agga pabberiga jälle ühhe plati peäle ja plati lükka ühhe ahjo sisse kus leiwad sees on küpsetud ja lasse need kogikesed tunni aega ahjo sees seista ennego ahje lahti teed.

45. Liks wanna naene.

Kuppata pole tobi röoska koort leigeks, walla sedda kahhe tobi pene jahho peäle ja kloppi sedda kangeste, anna 2 lussikatäit head peälmist pärmi, 2 peälmist tassitäit rosiwet, kardemoni, werendi naela sukkurt, 15 munna, agga sedda walget kloppi wahhuks ja anna siis wast jure, kui taignas jo korra saab körkinud, ja ka korteri ärrasullatud ja ärraklaritud woid, kloppi keik hästi läbbi, lasse hästi körkida, kloppi sedda siis jälle kangeste ja anna 2 peälmist tassitäit korrintid ja tassitäie ärrapestud ja ärra kulwatud rosinad jure, ja kui tahhad ka nattokest ärraleotud sahwranit; panne siis taignast ühhe woiga ärramäritud ja riiwleiwaga ärraripputud wormisse, lasse jälle körkida ja lükka wormi tassahiljokeste ahjo ja lasse koki seäl ilma ligutamatta ja külge lükkamatta walmis pakkida.

46. Liks kore-kook.

Wötta tobi pakso happo koort, 12 munna, 10 lussikatäit jahho, nattokest maggusad ja monned wihhad ärrariwitud mandlid, pole naela peent sukkurt, kolme siddroni sahwti ja kahhe ärrariwitud korokest, kardemoni paar kord neppo wahhel; kloppi sedda keik hästi läbbi, walla sedda ühhe wormi sisse ja pakki sedda liggi tunni aiaga walmis.

47. Koorani-kogid.

Wõtta 4 munnarebbo ja 1 munnawalge, 4 lussikatäit peent sukkurt, 4 lussikatäit pakso happo koort, 1 ärrariwitud siddroni koor ja liguta sedda keik hästi seggaminne ja te sest pene jahhoga üks paks taigen, mis woid wäljarullida. Sedda siis rulli pitkaks ja õhhokesseks wälja, leika sest ühhetassased tükkid, te neist pissokessed kringlikessed ja panne 2 tükki korraga raua sisse ja pakki neid pissokesse tulle peäl.

48. Sukkrotätsikessed.

Öru pole naela woid koreks ärra ja liguta teine teise järrel 6 munnarebbo ja 4 terwet munna sisse; selle jure anna kolmwerendi naela sukkurt, naela peent jahho ja kahhe siddroni korokest ja liguta sedda keik hästi seggaminne; siis panne pissokessed ümmargused tükkikessed sest taignast ühhe plekki peäle, ripputa peneksleigatud mandlid peäle ja pakki neid ühhe pallawa ahjo sees.

49. Mandliplätsikessed.

Liguta naela peneksärratoukatud mandlid, pole naela ärrapestud ja ärraõrutud woid, pole naela sukkurt ja naela jahho nattokesse rosiweega hästi seggaminne, mari üks pabber woiga, tõsta ühhe hõbbe lussikaga tükkikessed sest taignast peäle ja pakki neid kauni pallawa ahjo sees.

50. Kanneliplätsikessed.

Liguta 8 munnawalget, naela peent sukkurt, pole naela ärratoukatud mandlid, loti peent kanneli ja peotäie jahho hästi seggaminne ja pakki sedda nenda, kui minnewase numri seest luggeda. Woid ka 8 terwet munna nende tarwis wõtta.

51. Sukkrokrantsikessed.

Öru naela maggusad ja 10 tükki wihha mandlid hästi ärra, kloppi 2 munnawalget ühheks kangeks wahhuks, panne sedda mandlide jure ja liguta sedda hästi läbbi; selle jure anna nattoke awalt naela toukatud õige peent walget sukkurt, et ühheks kangeks taignaks saab, mis sa woid weretada ja wäljarullida. Sest te pissokessed ümmargused krantsikessed ehk kuida agga isse tahhad, ripputa puudrit ühhe plati peäle, sea kogikessed peäle ja pakki neid ei mitte wägga pallawa ahjo sees, et walgeks jäwad.

52. Mandli-laastad.

Liguta naela ärraõrutud mandlid, pole naela sukkurt ja 8 wahhuks kloppitud munnawalget, hästi seggaminne, siis te üks puhhas plek sojaks, märi sedda meewahhoga ärra, panne selle peäle noaseljapakso hopis ühhetassase korra neist ärraõrutud mandlist, pakki sedda ühhe kauni ärrajahtunud ahjo sees agga kollakaks, ja kui saad wäljawõtnud, siis leika sest kohhe, kahhe sõrme

laiad ja pole korteri pikkad tråämlid wälja ja panne neid hööwli-lasta wisi ühhe ümmarguse pu ümber. Agga te sedda öige usſinaste, seſt kogid lähwad katki, kui jahtuwad. Hoia neid siis ühhel kuiwal kohhal mis kaunis sõe, kunni sul neid tarwis.

53. Üks hea kook.

Kuppata poolteiſt korterit rööska koort üles ja liguta sedda kunni jahtub, kloppi 12 munnarebbo ühtpiddi ärra, ja anna sedda se kore jure ſukkro ja oranſiweega mad järrel; panne sedda keik ühhe waagna sees ühhe kastrulli peäle keewa weega, agga nenda et wessi ei putu waagnasse. Siis kloppi sedda munnawalget ühheks kangeks wahhuks, panne sedda peäle, ripputa ſukkurt ja kanneli ta peäle, ja pea üks tulline labbidas üle, kunni kook pruniks saab.

54. Krääplekogid.

Liguta korteri rööska koort, 8 munnarebbo, nattokeſt ſukkurt ja kardemoni, jahhoga ühheks klimbitaignaks ärra, lö sedda munnawalget wahhuks, liguta sedda jure ja pakki taignaſt ühhe krääplekogi-wormi sees walmis.

55. Woitaignast tehha.

Liguta üks munnarebbo, korteri wet, pitskläas prants põllend wina ja naela woid hästi seggaminne, ja rulli sedda kogilaua peäl sõrmepaksuks wälja; lauta siis naela hästi ärrapeestud ja jälle ärrakuiwatud woid, pole taigna peäle wälja, agga teiſe pole lö woi peäle ümber, rulli taignaſt kogirulliga wälja, lö tedda jälle kokko, rulli jälle wälja ja te nenda ehk nelli kord, siis on walmis.

56. Sukkro-päkklakesſed.

Liguta naela peent ſukkurt wie munnawalgega ühhe waagna sees ühhe pu lusſikaga pole tunni aega hästi ärra, panne nattokeſt kardemoni jure, sõtku naelat öiget peent jahho sekka, ja rulli taignaſt kogilaua peäl siis sõrmepaksuks pikkaks tråämliks wälja; leika need tråämlid noaga päkklaſuriks tükkikesſiks, te neid käe sees ümmarguſiks, panne neid ühhe pabberi peäle ja pakki neid ahjus walmis. Kui sa neid ahjuſt wälja saad wotnud, siis leika neid kohhe, ni sojalt kui nemmad on, pabberi peält lahti.

57. Mahdalena-kogid.

Ört kolmwerendi naela head wärsket ärrapestud woid wahhuks, lö teine teiſe järrel 6 munna sisse, panne pole muskati, üks ärrariwitud ſiddronikoor ja kolmwerendi naela peent ſukkurt jure, kloppi sedda hea pole tunni aega hästi lähbi; siis liguta naela peent jahho sekka, märi taignaſt ühhe puhta plekki peäle pole sõrme paksuks korraks, ja pakki sedda illuſaks elle pruniks. Siis leika üks pabber omma waagna järrele, ümmarguſeks ehk pikkerguſeks, panne se pabber kogi peäle ja leika ühhe terrawa noaga, 4 niſuggust lehte seeſt wälja, märi igga lehhe peäle noaſeljapakso korra sahwti, pasſi need ko-

gilehhed siis teine teise peále, panne koki waagna peále, mári peálmist lehte illusa walge klantsiga, ja lasse sedda ahjus liggi tommata; wötta siis punnast klantsi ja tomma sellega tribo ümber áre; siis leika sukkro sees sissetehtud rohhilissist ubbeist úhhe terrawa otsaga noaga kui rosilehhed wálja ja ka nuppude katted ja kitsad tükkikessed warteks, ja panne neist siis illusad rosinuppo kimbokessed se klantsi peále ja wötta nende rosinuppude punnase tarwis mustjad kibbowitsa-marjad. Woid ka neid rosinuppusid krantsi wisi ümberringi pañna.

58. Anisi-kogid.

Te polest tobist külmast rösast pimast, kolmest munnast ja nattokessest anisist ja sukkrust kus sa peent jahho sisse ligutad, úhhokest taignast. Katsu kas úhte peab; ja kui ei pea, siis anna weel jahho jure; agga kui on ehk liigkowwa, siis liguta weel monne lussikatáie pima sisse; pakki need kogid úhhe raua wahhel, rulli neid sojalt ümmargusiks kokko, panne neid söálade peále ja anna neid siis laua peále. Woid ka nende ümmargusiks wánatud kokide sisse, kanget korewahto pañna, ja neid pústi úhhe kauni süggawa waagnasse pañna ja nenda laua peále neid sata. Agga ei sünni neid enne kui agga monne minnuti enne kui neid sisse sadad, nenda willida, sest muido liggunewad árra.

59. Ouna-krantsid.

Wötta pole korteri ollut, pole korteri öiget head rööska koort, 2 munna, nattokest woid ja

kloppi sedda hásti lábbi ja liguta jahho sisse, et úhheks heaks pankogitaignaks saab. Kori need ounad árra, leika neid wilokaks, ripputa peent sukkurt nende peále, lasse neid nattokest aega nenda seista, pista siis úhhe peknoálaga úhhe ounawiloka se taigna sisse ja pakki sedda úhhe mitte wágga laia teeglikesse sees keewa woi sees walmis; ja kui kogid walmis, siis ripputa sukkurt peále ja sada neid sojalt laua peále.

60. Rukkileiwa-kogid.

Wötta 3 korterit happo koort, 6 loti riwitud rukkileiba, 6 lussikatáit peent sukkurt, 6 munna, úhhe siddroni árrariwitud korokest ja temma sahwti ja liguta keik kermeste seggaminne ja pakki sedda úhhe woiga árramáritud wormi sees kus ka riiwleiba sisse ripputad, walmis.

61. Ratta-kogid.

Wötta 2 peálmist tassitáit pima, 4 munna, nattokest sukkurt, kardemoni, rosiwet ja ni paljo jahho, et úhheks heaks pankogi-taignaks saab. Siis kasta kogirauda keewa woisse, ja siis taignasse ja siis jálle woisse ja pakki koki agga mitte wágga pruniks.

62. Sukkro-wohwlid.

Lö 9 munna ja 24 loti peent sukkurt hásti seggaminne, liguta 24 loti jahho, 27 loti árraklaritud woid ja nattokest kardemoni senna jure, ja pakki sedda úhhe pallawa raua wahhel illusaks pruniks.

63. Pärmi-krääplid.

Ligunta 4 munna ja 3 munnarebbo, 22 loti jahho agga mis õige kuiw peab ollema, korteri leiget raswast koort, lussikatäie pärmi, nattokest ärrasullatud woid ja kardemoni, hästi ärra, lasse sedda kõrkida ja krääplekogi-wormi sees pitkaminne keta.

64. Mandli-leib.

Liguta naela ärraõrutud maggusad mandlid ja 4 ärrakloppitud munnawalget kolmwerendi naela pene sukkroga hästi ärra, sõtku sedda kogilaua peäl läbbi ja rulli sedda siis wälja. Siis te walget klantsi, märi sedda se taigna peäle ja ripputa selle peäle peneks hakkitud mandlid. Sest leika, ühhe terrawa noaga, pitkerguséd tükkid wälja, panne neid ühhe pabberi ehk plekki peäle, ja pakki neid ühhe pallawa ahjo sees walmis.

65. Webakki- ja korekogi-taignas.

Wõtta tobi ärrasoiendud rõõska pima, poolteist naela woid, kolmwerendi naela sukkurt, nattokest kardemoni, muskatplomi, ja hea sure lussikatäie peälmist pärmi ja sõtku keige selle sisse ni paljo jahho, et sedda woid laua peäl ärrasõtkuda ja et kätte egga laua külge ennam ei hakka; siis lasse sedda kõrkida, ja rulli sedda siis õhhukesseks wälja, panne sedda korekogi wormide sisse, ehk lõ sedda ka webakkiks ja pis-

sokesiks leibuks ülles, mis, kui küpsed, katkileikad ja ärrakuiwatad.

66. Korekogi-willing.

Wõtta tobi pakso happo koort, 12 munna, sukkurt nao järrel, kahhe siddroni korokest, nattokest kardemoni, 5 lussikatäit ärrasõlutud riiwleiba ja pole naele peneks ärratoukatud mandlid, liguta keik seggaminne ja täida need wormid sellega, agga mitte wägga täieks.

67. Jeäkringlid.

Wõtta korteri ärraklaritud woid, korteri külma pima, korteri munne, 2 lussikatäit head pärmi, nattokest kardemoni ja siddronikoort ja sõtku ni paljo jahho senna sisse, et ühheks parajaks saiataignaks saab. Sedda seu ühhe märja salwetti sisse, ja lasse sedda jeä sees kõrkida. Sest siis rulli pene sukkroga pissokesséd kringlikesséd, ja panne neid ühhe plaati peäle mis sa walge meewahhoga saad ärramärinud, ja pakki neid walmis.

68. Woikringlid.

Soienda tobi pima, naela woid, pole naela sukkurt, nattokest kardemoni ja muskatplomi nattoke ärra, ja sõtku sedda nelja naela kuiwa jahho ja kahhe lussikatäie pärmiga ni kaua läbbi, kui kätte peält hopis ärraannab. Siis lasse sedda kõrkida, sõtku sedda jälle läbbi, ja lasse ta kõrkida. Sest wormi siis kringlikesséd

ja pakki neid ühhe õiete ärrakatsutud ahjo sees walmis. On se pärm wahhest mitte õige hea, ärra liguta siis esiotsa mitte ennam kui pole ossa sest woist ja sukkrust sisse, ja kui saab kõrkinud, siis wast anna teist jure ja sõtku sedda sisse.

69. Pisõkesed pankogid.

Kloppi 3 munna ja 4 lusikatäit peent sukkurt ni kaua ärra, kui õige paksuks ja wahhuseks saab. Siis anna 4 lusikatäit rõõska koort, werendi naela peneks ärratoukatud mandja 2 lusikatäit jahho jure, liguta sedda seggamisse, ja pakki neid kogikesed lusikawisi ärraklaritud woi sees ühhes pankogipannus, agga pikkamisem kui sa teised pankogid pakkid.

70. Tuhhataasta-kogid.

Pesse naela woid hästi ärra ja kuiwata sedda ühhe puhta rättikoga; siis liguta koort jure ja naela sukkurt ja 6 munna ja sõtku sedda kolme naela jahhoga hästi ärra, ja rulli sedda kogilaua peal pisõkesse sõrmepaksuks wälja. Sest lükka siis keiksuguse wiggurid wälja, märi üks plaat meewahhoga ärra, panne neid peale, ja pakki neid ühhe mitte wägga pallawa ahjo sees walmis.

71. Sukkrokringlid.

Sõtku 10 munna, kolmwerendi naela ärrapeestud woid, 2 naela sukkurt ja kardemoni,

jahhoga ühheks ni kowwaks taignaks ärra, et woid kringlikesi sest wormida, panne neid ühhe plekki peale ja pakki neid ahjus walmis.

72. Saiad, mis külma wee sees kõrkinud.

Wõtta 6 peälmist tassitäit rõõska pima, 2 peälmist tassitäit pärmi, 2 peälmist tassitäit ärraklaritud woid, peälmisse tassitäie rosiwet ja nattokest kardemoni ja sõtku sedda pene jahhoga ühheks parrajaks saia-taignaks. Sedda seu ühhe märja salwettisse kergeste, panne sedda siis ühhe toowre õige külma wee sisse ja lasse sedda sees seista, kunni taignas wee peal saab ojoma. Siis sõtku 2 peälmist tassitäit peent sukkurt se taigna sisse; wormi sest pisõkesed leiwad ehk kringlikesed, panne neid ühhe plekki peale, agga mitte wägga teine teise liggi ja pakki neid hästi küpseks.

73. Lusika-kogid happust koorest.

Liguta pole tobi happo koort, 6 munna, pitsklasitäit ollut, 2 lusikatäit ärraklaritud woid ja nattokest kardemoni jahhoga ühheks klimbitaignaks ärra; siis kloppi sedda hästi läbbi ja pakki sedda lusika wisi ärraklaritud woi sees pruniks.

74. Kraam-kogid.

Kolme korteri pima jure wõtta 9 munnarebbo, ühhe sidroni ärrariwitud korokest, 4 loti sukkurt ja ni paljo jahho, et ühheks weddelaks

pankogi-taignaks saab. Sedda kloppi hästi ärra, walla sedda ühhe kastrulli sisse ja keda sedda, ühtepuhko sedda kloppides, kunni ni paksuks saab, kui üks ahjopuddro. Siis walla sedda ühhe waagnasse, lasse sedda ärrajahtuda, leika sedda tråämliks, mări neid munnawalgega ärra, ripputa peent riiwleiba nende peäle ja pakki neid woi sees. Kui neid laua peäle sadad, siis ripputa sukkurt ja kanneli nende peäle.

75. Üks risi-kook.

Wõtta ni paljo ärrariwitud sukkurt kui 7 munna nende korokestega ühhestükkis wagiwad; kloppi siis nende munnade rebbud, kunni hopis paksuks sawad, panne sukkurt sisse ja kloppi sedda hästi lähbi; agga nende 7 munna walget kloppi wahhuks, anna sedda jure, ja kloppi sedda siis ühtepuhko ühhele pole; keigewimaks anna weel ni paljo risijahho kui 4 terwet munna wagiwad, jure, liguta keik hästi ärra, mări üks worm woiga ärra, ripputa riiwleiba sisse, panne taignast siis sisse, ja panne sedda ahjo. Suggu mandlid ja wirtsi woid mao järrele sisse panna.

76. Peperkogid.

Kloppi 24 munna wahhuks, anna 4 naela head walget met ja naela sukkurt jure, kloppi sedda hea pole tunni kangeste ärra, siis panne nattokest kanneli, kardemoni, 4 loti sukkadi, 4 loti sisetehtud pomerantsikoort ja werendi naela magusaid mandlid, mis sa keik pisikesiks wärhwliks pead leikama, senna sisse, ja keigewimaks

liguta 4 naela peent kuiwa nisijahho pitkaminne jure, panne taignast pisikeste pabberi karbikeste sisse, ja pakki sedda ahjus walmis.

77. Trehtre-kogid.

Wõtta pole tobi rõõska pima, 8 munna, sukkurt, kardemoni, muskatplomi ja ni paljo jahho, et wallale trehtre läbbi joseb ja pakki sedda ühhe kitsa teeglikesse sees, pallawa woi sees.

78. Wohwelkogid.

Liguta 3 munna, jahhoga kangeks; senna jure anna pole tobi rõõska koort, 2 lusikatäit ärrasullatud woid, sukkurt ja muskatplomi mao järrel ja lusikatäie peälmist pärmi; sedda keik kloppi hästi ärra, ja lasse sedda ühhelgi sojal kohhal kõrkida: siis katsu üks kook, ja kui ehk wägga pigsut jahho peaks ollema, siis anna weel jure ja lasse jälle kõrkida.

79. Saiakringlid.

Soienda tobi rõõsko koort ja pole naela woid nenda, et woi ärrasullab ja sõtku sedda lusikatäie peälmisse pärmi ja pene nisijahhoga ühheks kauni paksuks taignaks; lasse sedda hästi kõrkida, ja rulli sedda ühhe kogilaua peäl kangeste ärra ja lõ sedda kokko ja rulli sedda jälle wälja kunni taignas hopis haljaks ja siledaks saab. Te sest siis ei mitte wägga paksud kringlid ja keda neid ühhes katlas, keewa wee sees, kunni wee peäl hakkawad ojoma, ja pakki neid siis ahjo

sees, kus peneks raiutud haggu sisse saab ripputanud, kowwaks ja krompsiaks.

80. Makronid.

Touka naela kore sees arraleoheb magguſad mandlid nelja munna walgega jämmedaste arra ja liguta neid naela toukatud ſukkroga hästi segga minne: ſeſt taignaſt mis ſa uhhe lauakesse peale uhhetasſaſeks waljalöod, leika noaga uhhe pisſokesse ſakſama pakla ſured tukkid wälja ja panne neid ablatide peale, te sörmepakso putukkikesſega uks auk iggauhhe sisse, ripputa oige peent ſukkurt peale ja pakki neid kanges pallawas walmis.

81. Wihhad makronid.

Touka pole naela wihhad arrakoritud mandlid nelja munna walgega peneks, panne naela toukatud ſukkurt jure, ja liguta weel uks munnawalge sekka, et hopis uhhetasſaſeks saab: ſeſt leika nuud uhhe lauakesse peal head pahkla ſured tukkid ablatide peale ja pakki neid ei mitte wägga sure pallawa sees walmis.

82. Siddroni = konwet.

Leika 10 loti magguſad ja 12 tukki arrakoritud, wihha mandlid kitſaks träämliks, hakki ka 4 loti ſukkro sees ſisſetehtud oranſikori oige peneks, öru nelja ſiddroni korokeſt ſukkro peale arra, anna 2 munnawalget jure ja kolme ſiddroni ſahwti peneks toukatud ſukroga, ja ſelle sisse liguta neid mandlid ja oranſikored, ja panne uhhe telusſikaga uhhe ſakſamapahkla ſured tukkid ablatide peale, pakki neid uhhe leige ahjo sees et walgeks jäwad, murra mis need ablatid umberringi arra ja pea neid uhhelgi kuiwal kohhal, kunni neid tarwis.

83. Mandli = konwet.

Touka pole naela magguſad ja 20 tukki wihhad arrakoritud mandlid uhhe munnawalgega oige peneks, liguta pitkaminne 4 munnawalget ja 36 loti arraſölutud ſukkurt jure, panne pisſokesſed ummarguſed tukkikesſed uhhe puhta plekki peale ja pakki neid ellepruniks, leika neid kohhe ſojalt plekki pealt mahha ja hoia neid, kunni ſul tarwis.

84. Sukkro = pakkitud.

Te uhheſt naelaſt ja kolmeſt lodiſt peneſt jahhuſt, poleſt naelaſt ſukkruſt, ſeitsmeſt lodiſt arrapestud woiſt, kueſt munnawalgeſt, ja nattokesſeſt koreſt, kanget taignaſt, rulli taignaſt wälja, leika kogirattaga tukkid ſeſt wälja, kuida iſse tahhad, pakki neid woi sees, ripputa ſukkurt ja kannelit peale ja anna neid ſojalt laua peale.

85. Sukkro = krantſid.

Wötta naela peent kuiwa jahho, pole naelt ſukkurt, pole naela arrapestud woid, 7 munnarebbo ja 2 terwet munna, te kogilaua peal ſeſt taignaſt, wormi ſeſt pisſokesſed krantſid, kasta

neid munnawalgega, wereta neid jämmedaks toukatud suhkra sees, panne neid ablatide peäle, pakki neid illusaks koltsiks, murra ümberringi ärra mis ablatidest wäljapaistab, ja anna neid nenda laua peäle, ehk panne ka söstramarja- ehk muud sahwti auko sisse.

86. Pankogid lummega.

Kloppi 6 munna hästi ärra ja liguta neid siis jahho, kolme lussikatäie woi ja lummega ühheks weddelaks pankogitaignaks ja pakki neid panno sees. Nemmad sawad illusaks kergeks. Agga ei woi sa mitte ennam kui kolme kogi ossa korraga ärraligutada.

87. Höötwli-laastad.

Liguta werendi naela peneks toukatud mandlid, werendi naela suhkrut ja 4 munna seggaminne, soienda üks kogiplek, märi sedda meewahhoga, pühki sedda jälle pealt ärra, märi sedda taignast öhhokeste se plekki peäle ja pakki sedda ühhe kauni leige ahjo sees walmis. Siis leika kahhe sörme laiad träämlid sest wälja ja wäna neid kohhe sojalt höötwli-laasta wisi ühhe ümmarguse pu ümber. Agga plek peab alles soe ollema kui neid pealt ärra tahhad wötta, sest muido nemmad ei anna hästi ennast lahti.

88. Plumi-kogid.

Kahhe naela hea plumide peäle anna ni palio wet, et sawad kaetud ja keda neid pitka-

minne, kunni hopis tümmaks sawad, wötta kiwwid seest wälja, riwi neid ühhe pu lussikaga ärra ja panne 6 munna, korteri jodawat prantswina, peotäie peneksleigatud mandlid, suhkrut, kardemoni ja kanneli mao järrel jure. Märi üks wagen woiga paksuste ärra, ja ripputa sörmepakso korra riiwleiba peäle, panne sedda walmistud sisse; ripputa nisammo pakso korra riiwleiba peäle, ja sedda katta öhhokeste woi-wilokattega ülleültse. Pakki sedda tunni aega ahjus ja hopis pruniks; siis lükka ümber ääret noaga lahti, ja lö sedda waagna peäle ümber.

89. Peterburri-pankogid.

Wötta pole tobi kore peäle 6 munna ja 6 munnarebbo ja kahhe siddronikorokesseid, mis sa pole naela suhkro peäle ärrariwid, 3 lussikatält ärraklaritud woid, kardemoni, muskati, nattokest rosiwet ja panne ni paljo jahho jure, et ühheks heaks pankogitaignaks saab, märi panno monikord woiga ärra, pakki kogid ühhelt polelt ärra, ja panne need pakkimatta küljed teine teise peäle, puddingi wisil. Woid ka igga kolmanda korra wahhele ikka nattokest söstramarjasiilee märida. Siis pakki 2 head suurt koki, leika neid träämliks mis ni laiad, kui kook körge, wauta neid ümberringi kogi liggi, et kogi ared ei paista kusiki wälja, ripputa kogi peäle ja temma ümberringi paksuste peent suhkrut, klaseri koki, ja pea siis üks talline labbidas temma peäle, kunni suhkur saab ärrasulanud, ja sada sedda sojalt laua peäle.

90. Kartuhwli-piskwi.

Kloppi 10 munnarebbo, naela ſukkurt, 9 loti kartuhwlijahho, nattokeſt kardemoni ja ſiddronikoort tunni aega ühhele pole hästi ärra; lö kahheteiſikümne munna walget ühheks kangeks wahhuks ärra ja anna ſedda keigewimaks jure; walla taignaſt woiga ärramäritud ja pene riiwleiwaga wäljaripputud wormide ſiſſe ja pakki piskwiid ahjo ſees walmis.

91. Sjokladi-piskwi.

Riwi üks terwe ſjokladi-tahwel ärra ja liguta pole naela ſukkurt, piſſokeſſe peotäie jahho ja 3 munnarebbo ſellega hästi ſeggaminne, kloppi nelja munna walget wahhuks, ja liguta ſedda jure; ſeſt taignaſt panne pitkerguſed klimbikesſed pabberi peäle, sõlu ſukkurt nende peäle ja pakki neid ahjo ſees walmis. Kui nemmad walmis, ſiis wõtta neid tasſaste pabberi pealt ärra, ja kuiwata neid ahjo ſees weel nattoke järrele.

92. Sjokladi-taart.

Riwi werendi naela ſjokladi ärra, anna 20 munna ja 10 munnarebbo ja naela ſukkurt jure, ja kloppi ſedda ühhe ſure potti ſees tunni aega hästi lähbi, agga ühtepuhko ühhele pole; ſiis anna nattoke awalt 24 loti tärkijahho ſenna jure ja ühhe ſiddroni ärrariwitud koroteſt; ja ſiis pakki ſedda ühhe woiga ärramäritud wormi ſees pi kaminne wälmis.

93. Sukkrokallatſid.

Wõtta 24 loti woid, 24 loti ſukkurt, naela peent jahho, ühhe ſiddroni kore, 3 munnarebbo ja 2 terwet munna. Õru ſedda woid wahhuks, lö need munnad aega mõda ſiſſe, ja liguta ſiis ſedda teiſt jure. Seſt taignaſt wõtta piſſokesſed ümmarguſed tükkikesſed, ripputa mandlid nende peäle ja pakki neid ahjo ſees illuſaks koltſiks.

94. Pudri-kogid.

Wõtta 10 munna, naela ſukkurt, naela head ärrapestud woid ja naela pudrit. Sedda woid liguta koreks ärra, ſiis lö üks munna jure, anna luſſikatäie pudrit ja luſſikatäie ſukkurt ſekka ja te nenda, kunni munnad otſas ja keik ſees on. Saad ſa üks munna ſisſelõõnd, ſiis liguta ni kaua, kui hästi ſaab ärraſeggatud, ja ärra panne ſedda pudrit mitte enne ſiſſe, ja nenda te ka ſukkroga ikka. Märi ſiis üks worm woiga ärra, ripputa riiwleiba ſiſſe, panne taignaſt ſenna ſiſſe ja pakki koki ühhe kauni pallawa ahjo ſees walmis. Woid ka nattokeſt kardemoni ſiſſe panna.

95. Raua-kogid.

Liguta korteri raswaſt rõõska koort, jahho, nelja munnarebbo, kolme terwe munna, nattokeſſe ſukkro ja kardemoniga, ühheks kowwaks, kangeks taignaks ärra, ja te ſedda ni paljo ko-

rega webbelaks, et ühheks webbelaks pankogi-taignaks saab. Rauda te pallawaks mâri sedda walge meewahhoga ârra ja pakki need kogid öige ellepruniks.

96. Webakkid.

Wõtta tobi pima, werendi naela woid, nattokest suhkrut, kardemani, siddronikoort ja 3 lussikatâit pakso peâlmist pârmi, ja te sest pak-so taignast. Kui saab hâsti kõrkinud, siis õru pole naela ârrapestud woid wahhuks, lõ aega mõda 3 terwet munna ja 2 munnarebbo jure, ja anna ni paljo pima weel sisse, et ühheks parrajaks saiataignaks saab. Sest te siis pis-sokessed munnasured kulid, pakki neid walmis, leika neid ühhe terrawa noaga keskelt lõhki ja kuiwata neid ahjo sees.

97. Puwilja-kogid.

Sest webakkitaignast mis minnewase numri sees õppetud teggema rulli ûks tük wâlja, ni su-reks kui sedda koki tahhad ja panne sedda ühhe woiga ârramâritud plati peâle, ja panne pis-sokesse, kui korekogi-âre temma ümber ülles. Selle sisse panne jodawa wina, suhkro ja sid-droniga hopis ârrakedetud plumid, agga kust kiwwid saad wâlja wõtnud, ja nende kõrwa jâlle sedda samma wisi ârratuwitud ouna-tribo ja siis jâlle sissetehtud kirsid, kui nende sahwti esmalt ni kangeste saad ârrakeetnud, et kui klaseritud nâhja ja nenda te kunni keik se kook tribo wisi ülleültse saab kaetud. Siis walla wele natto-

kest jodawat wina selle peâle, mâri kogi ârt munnaga ja pakki koki pool walmis; walla siis weel ühhegi tümma kustri, mis ühheteisitkümne-ma jao sees õppetakse teggema, senna peâle ja pakki koki hopis walmis.

98. Tõrnepima-kook.

Õru pole naela woid koreks, panne 4 munnarebbo jure ja liguta sedda jahhoga üh-heks paksuks, kangeks taignaks; sedda taignast te siis tõrnepimaga ni weddelaks, kui ûks lus-sikakogi taignas peab ollema, liguta suhkrut, kardemoni, muskatplomi ja keigewimaks weel nende nelja munna walget jure, ja pakki sedda ühhe wormi sees, mis saad woiga ârramârind ja riiwleiwaga wâlja ripputand, ahjus walmis.

99. Ülks pârmi-kook.

Õru kolmwerendi naela ârrapestud ja hâsti ârrakuiwatud woid wahhuks, ja lõ aega mõda 11 munna sisse, anna kolmwerendi naela peent ârrakuiwatud jahho, kolmwerendi naela suhkrut, pole naela korrintid, nattokest kardemoni ja 3 lussikatâit pakso pârmi jure, liguta sedda keik seggaminne, walla sedda ühhe woiga ârramâri-tud ja riiwleiwaga wâljaripputud wormi sisse, lasse sojas sedda kõrkida ja pakki sedda siis ahjo sees walmis.

100. Trawemündi-pankogid.

Wõtta 2 ârrariwitud prantssaia, 6 munna ja weel 6 munnarebbo, werendi naela korrintid,

werendi naela mandlid nattokest muskatpłomi, kardemoni ja rosiwet. Sedda liguta ühhe hea korra ärraklaritud woiga tulle peäl ni kaua ärra, kui küpseks saab ja ei hakka ennam lussika külge. Saab se taignas hopis ärrajahtunud, siis pakki sedda ühhe taarti-panno sees, agga panne tekli peäle ennam tuld kui alla.

101. Krääple-kvaid happo koreſt ilma pärmita.

Ühhe tobi rõsa kore sisse liguta 12 munarebbo ja sukkurt ja kanneli mao järrel, ja ni paljo jahho, et nattoke weddelamaks kui üks kilmbi-agga ommeti paksemaks saab kui üks pankogitaigen. Keigewimaks anna sedda wahto jure, mis neist kahheteistkümnest munnawalgest saad ärrakloppinud. Panno aukude sisse panne rohkeste woid, agga ärra walla neid mitte wäägga täis. Woid ka korrintid se taigna sisse panna.

102. Pruniks kõrwetud mandlid.

Wagi ni paljo sukkurt ehk muskobadi kui mandlid tahhad kõrwetado, jätta muist taggasi, agga teise peäle walla ni paljo külma wet, et woib ärrasullada. Need mandlid, mis pead ärrawallitsema enne kui sa neid waggid, õru nüüd ühhe puhta kuiwa rättikoga keigest tolmust puhtaks ja panne neid se sukkroweega ühhe maddala walge wasekatla sisse, ja keda neid, ühtepuhko neid ligutades pisokesse tulle peäl ni kaua kui ketes jubba hästi krabbisewad.

Siis tõsta neid tulle peält mahha, agga liguta neid ni kaua, kui keik saab hopis ärrajahtunud; panne nattokest punnast sandlipuud jure, mis apteki peält saab ja hea korra peneks toukatud kanneli, ja walla siis ni paljo rosiwet peäle, et sukkur sest kauniks merjaks saab. Sedda sukkurt, mis järrele jätsid, panne nüüd ka sisse, agga kui on tükkis, siis kasta neid esmalt külma weega, panne mandlid sisse, ja keda keik tassase tulle peäl, ja liguta raud ehk pu kablega ühtepuhko pitkaminne wasto katla ühhe külle kunni sukkur kuiwaks lõõb. Siis tõsta katla tulle peält mahha, liguta weel, kunni keik saab ärrajahtunud, agga tassaste, et sa sedda sukkurt wahhest jälle mandlide peält mahha ei lükka, ja pea neid mandlid siis ühhe hästi kinkinnisentud sukkroklasi sees.

Tahhad sa need mandlid hopis walgeks, siis kori neid esmalt ärra, õru neid ühhe kuiwa rättikoga, ja lasse neid ahjo peäl kuiwada, ja te nenda kui on õppetud, agge ärra panne kannelit egga sandlepuud sisse, muud kui agga nattokest ärratoukatud kardemoni kanneli asemele.

103. Üks hea taartitaigen.

Wõtta poolteist naela head ärrapestud woid, ja kuiwata sedda hästi ärra et wet sisse ei jä; wõtta ka pooliteist naela peent nisso jahho, pitsklasitäie rosiwet, pitsklasitäje rummi, poolteist pitsklasitäit wet, üks munnarebbo ja keigest sest te taignast, mis sa nelli kord läbbi sõt kud ja iggakord ka wäljarullid. Agga sest jah-

hust jätta ni paljo järrele, kui allaripputa-wisseks sul tarwis, kui taignast wäljarullid, ja kui sa wimist korda saad allaripputanud, siis peab ka keik so jahho otsas ollema.

104. Üks pu-kook.

Ühhe sure kogi tarwis wötta naela sukkurt, 2 naela hästi kuiwatnd peeut jahho, naela woid, 30 munna, lodi toukatud kanneli, pole lodi nääglikessi, kahhe siddroni peneksleigatud korokest ja kolmwerendi tobi ossa pakso rööska koort. Kui saad sedda sukkurt ärrasölunud, siis kloppi sedda se munnarebboga ühhe sure potti sees ühhele pole, kunni hopis paksuks saab; senna jure walla nattoke awalt sedda ärraklaritud woid ja liguta weel tükki aega; siis anna sedda jahho jure ja neid teised wirtsid, siis sedda koort ja keigewimaks sedda munnawalget, mis sa kangeks wahhuks saad ärrakloppinud. Siis panne sedda keegli praewardasse kinni, panne üks suur pabberi leht ta ümber, seu sedda nidiga ümbert kinni, panne warrast kahhe raud praepukki peäle, te tassast pradiküpsetamisse-tuld ja pöra warrast tulle ees, kunni öige pallawaks saab. Siis wötta taigna neljast ossa ühhe kastrullitekli peäle ja walla sedda warrast se tassase tulle ees pitkaminne pörates lussikaga peäle ja pakki sedda werendi tunni aega. Seddasamma te weel kolm kord, agga kui sa kolmat korda peäle wallad, siis pead warrast termeste pörama; sest muido ei sa tippolisseks. Keigewimaks te peent walget klantsi, nenda kui on öppitud, märi sedda pinslega tippokeste peäle,

ripputa kohhe penekshakkitud pistaatsiid peäle ja pöra warrast ni kaua sütte tulle ees, kunni klants kuiwaks saab, siis wötta koki tassaste warda peält mahha ja keegli peält ärra, wötta te pabber ja niit seest wälja, panne kook waagna peäle ja karneri mandli-laastadega ehk muga, mis on sukkropakkitud.

105. Siddroni-kook.

Mulju ühheteistkümne siddroni sahwti ühhe jöhwisöäla läbbi ja seitsme siddroni korokessed riwi kolmwerendi naela sukkro peäle ärra, ja kloppi werendi naela ärraklaritud woid, kahhekümne munnarebbo ja nottokesse kardemoniga ühhele pole kangeste ärra, kloppi nende kahhekümne munna walget kangeks wahhuks ja liguta sedda jure, panne üks worm öhhokesse woitaignaga illusaste wälja, walla sedda walmistud senna sisse ja pakki sedda ahjus tunniga walmis.

106. Kartuhwli-kogid.

Lö 20 munnarebbo wisplige ühhele pole kunni paksuks saab; riwi ühhe siddroni korokesse ärra ja pigiste temma sahwti jure, siis liguta 6 loti ärrasölutud kartuhwli jahho, pole naela peent sukkurt ja kanget wahto kümnest munnawalgest jure, agga sedda wahto keigewimaks ja pakki sedda kohhe ühhe wormi sees, mis woiga on ärramäritud, ja riiwleiwaga wäljaripputud, ahjo sees walmis.

107. Kohwi-leib.

Naela jahho peäle wõtta naela riwitud sukkurt ja 10 munna, kloppi munnade rebbo, kunni hopis paksuks saab ja nende walget ühheks kangeks wahhuks. Siis panne mollemad kokko, panne sedda sukkurt sisse ja keigewimaks sedda jahho, sisetehtud pomerantsikoorte, nattokesse sukkadi ja kardemoniga, walla keik ühhe pabberi wormi sisse, panne lõhhutud mandlid peäle ja pakki sedda ühhe kogiplekki peäl ahjus walmis.

108. Krakmandlid.

Wõtta lussikatäie woid, pesse sedda solast hästi ärra, õru sedda siis koreks ja lõ 8 munna teine teise järrele jure. Kaks peälmise tassitäit sukkurt, mis ärratoukatud, nattokest kardemoni, kanneli ju muskati, te pene jahhoga ühheks paksuks taignaks ja rulli sedda noaseljapaksuks wälja; siis wauta sedda plekkist tehtud wäljapistajat, mis ühhe sure mandli wisi on wormitud, peäle, keda need kogikesed kermeste, wenne, hästi ärrawahhutud woi sees, ja lasse halli pabberi peäl woid ärratommata.

109. Pu-taart.

Õru naela ärrapestud woid wahhuks, panne naela sukkurt, 16 munnarebbo, ärrariwitud siddronikorokesse, kardemoni, muskatplomi ja naela peent jahho senna jure, liguta sedda taignast ühhele pole, kunni pullid peäle annab; siis lõ need 16 munnawalget wahhuks, liguta sedda keigewimaks sisse ja siis pakki sedda kohhe ühhe woiga ärramäritud ja riiwleiwaga wäljaripputud wormi sees, ahjus, ühhe tunniga, walmis.

110. Sjokladi-hõõwlelaastad.

Wõtta werendi naela sukkurt, lõ 4 munnawalget wahhuks, anna 3 loti ärrariwitud sjokladi jurt, ja liguta sedda werendi tunni aega, anna 8 loti peent jahho sisse, märi üks plek meewahhaga ärra, märi taignast õhhukeste peäle, pakki sedda ühhe leige ahjo sees, wäna sedda sojalt ühhe ümmarguse pu umber ja hoia sedda ühhelgi sojal kohhal.

111. Ingwäri-leib ehk Gingerbriid.

Wõtta kolmwerendi naela peent jahho, 4 loti toukatud ingwäri, pole lodi muskati, nääglikest ja muskatplomi, segga sedda keik kolmwerendi naela pene sukkro ja kahhe naela sirnppiga ärra, panne sedda tullele, agga ärra lasse mitte keta. Siis sullata kolmwerendi naela woid selle sees ärra, anna nattokest peneksleigatud sukkro sees sisetehtud siddroni ja pomerantsikoort jure, liguta sedda hästi läbbi ja pakki sedda ühhe pallawa ahjo sees tunni aega.

112. Riiwleiwa-taartid pisõkeste wormide sees.

Wõtta werendi naela ärrasõlutud sukkurt, 4 munna ja 4 munnarebbo, ühhe siddroni är-

rariwitud korokeſt, ja liguta ſedda ühhele pole tunni aega ärra; anna 4 loti ärraſõlutud riiwleiba ſenna jure, agga ärra liguta mitte paljo. Siis mări pissokesſed wormid woiga ärra, ripputa riiwleiba sisse, willi neid se taignaga pool täis ja pakki ſedda ühhe leige ahjo ſees pitkaminne walmis.

113. Sukkrotaignas kirſimarja- ehk plomikokide tarwis.

Wõtta werendi naela ärrapestud ja wahhuks õrutud woid, werendi naela ſukkurt, mis peäle ſa ühhe ſiddroni korokeſt ärrariwid, nattokeſt muskatplomi ja 4 munnarebbo ja te ſeſt pene kuiwa jahhoga üht taignaſt, mis teiſeks päwaks peab ſeisma. Monne tunni enne kui ſa ſedda koki tahhad tehha, pista kirſi- ehk plumide kiwwid wälja ja panne neid ühhe kiwwi turſlagi peäle et sahwt ärratilgub. Siis rulli ſedda taignaſt wälja, panne üks paks ãär temma ümber ja mări ſedda munnaga, panne siis need kirſid ehk plumid pakſuste ja täieste peäle, ja pakki koki; aga ſedda ärratilgutud sahwti keda ni kaua ſukkroga hästi ärra, ja kui ſa koki ahjo ſeeſt saab wõtnud, siis anna ſedda peäle.

114. Kanneli-leib.

Kloppi naela ſukkurt nelja munnaga kangeste ärra, liguta pole naela penekstoukatud magguſad mandlid, lodi kanneli ja keigewimaks kolmwerendit naela kuiwa peent jahho jure; kloppi ſedda keik hästi läbbi, panne ſeſt pitkerguſed platſikesſed pabberi peäle, kerbi neid noaga kirjuks ja pakki neid ühhe mitte wägga pallawa ahjo ſees.

115. Pärmi pankogid.

Wõtta werendi naela woid, korteri head rõõska koort, ja te ſedda ſojaks, anna 5 munnarebbo, 4 ehk 5 loti peent ſukkurt, nattokeſt kanneli ja 2 luuſikatäit pakſo hästi ärrapestud pärmi jure ja ni paljo kuiwa peent jahho, et taignaſt woid wäljarullida. Agga taignaſt lõ õige hästi läbbi, ja siis rulli tedda ühhe kogilaua peäl kahhe noaſelja pakſuks wälja ja pista wäljapiſtja rauaga piſsokesſed kogid ſeſt wälja, panne iggaühhe keskele nattokeſt ſisſetehtud kirſimarjo ehk muud ſeddaſugguſt, mări ãre ümber nattoke munnawalgega, katta niſammaſugguſe ümmarguſe taignatükkikesse kogi peäle, ja pakki neid ei mitte wägga pallawa woi ſees panno ſees walmis, panno ühtepuhko ligutades, ripputa ſukkurt ja kannelit peäle ja anna kogid ſojalt laua peäle.

116. Riſi-pankogid.

Keda werendi naela riſi korteri weddela kore ſees küpſeks ja õige pakſuks, ja kui saab ärrajahtunud, siis anna 6 munna, peälmisse tasſitäie ärraklaritud woid, luuſikatäie jahho ehk peent riiwleiba, peälmisse tasſitäie roſiwet, ſukkurt mao järrel ja nattokeſt kannelit jure; liguta ſedda keik hästi ſeggaminne, te ühhe pankogipanno ſees pole munna ſure tükki woid

pruniks, panne taignast sisse ja illusaste ühhetassaseks panno peäle ja pakki sedda pole ehk kolmwerendi tunniaega pitkaminne sütte tulle peäl, agga mis ühtepuhko õige ühhetassane peab ollema, walmis. Kui kook wahhest panno külge peaks kinni hakkama, ei pea sa siis mitte noaga kogi sisse pistma, waid wõtta üks pisokenne õhhokenne pu-laast ja pista sedda tassa kogi ja panno wahhele.

117. Mee-krantsid.

Wõtta werendi naela woid, werendi naela toukatud mandlid, werendi naela met, werendi naela jahho ja 3 munnarebbo ja te sest üht taignast ja rulli sedda pole sõrmepaksuks wälja. Sest pista kogipistja-rauaga ümmargused kogid ja ühhe pisema nisugguse rauaga, keskelt neist nattoke wälja, et krantsiks saab; märi munnawalgega, ripputa jämmedaks toukatud sukkurt peäle ja pakki neid walmis.

118. Sukkro-pähklad.

Liguta 4 munna naela pene sukkroga ärra, agga mitte nenda et wahto annab, siis liguta naela jahho jure ja kannelit ja nääglikesi ja rulli sedda taignast kogilaua peäl ühhe pisokesse pole sõrme paksuks wälja, leika sedda träämliks ja neist jälle pisokesed neljanurgalised tükkid; te need tükkid käe sees ümmarguisiks, panne neid ühhe meewahhoga ärramäritud plati peäle ja pakki neid, ühhe ei mitte wägga pallawa ahjo sees, illusaks ellekoltisiks.

119. Pisokesed kore-kogid.

Wie werendi naela pene, kuiwa jahho sisse noppi naela woid ärra, anna 1 terwe munna ja 2 munnarebbo jure ja kulbitäie pakso happo koort; te sest üht taignast ja sõtku sedda hästi läbbi ja panne sedda siis monueks tunniks keldre. Siis rulli taignast hopis õhhokesseks wälja; pista pisokesed ümmargused kogid sest wälja, ripputa sukkurt paksuste neube peäle ja pakki neid ühhe hästi ärrakatsutud ahjo sees walmis.

120. Kartuhwli-taart.

Keda kartuhwlid, kori ja riwi neid ärra ja wagi sest kolmwerendi naela, agga mis sa wagid, olgo keik riiwraua läbbi käinud, et se ka wist õige penike on. Sedda liguta nüüd werendi naela õige peneks ärratoukatud magguse mandlide, kahheteistkümne munnarebbo ja kueteistkümne loti penekstoukatud sukkroga ühhele pole õige wahhuseks ärra, agga selle aiaga sago ka se munnawalge ühheks kangeks lummeks ärrakloppitud ja enne kui taarti ahjo lükkad, liguta sedda weel sisse. Ühhe plek wormi sees pakki sedda ühhe hea tunniga walmis.

121. Woitaigna-taart.

Walmista õiget känna woitaignast, rulli sedda wälja, pisokesse pole sõrme paksuks, leika sest ühhe ümmarguseks leigatud pabberi järrel 4 ühhesuggust lehte ja pakki neid walmis

Mâri siis iggaühhe wahhele sahwti, ühhe wahhele walget agga teise wahhele punnast. Keigeüllema lehhe peâle jääb mârimatta, agga selle peâle mâri sedda wahto mis neljast munnawalgest saad kloppinud; lükka taarti ühhe leige ahjo sisse, ripputa siis peent sukkurt pâksuste peâle ja karneri sissetehtud parberitsi- ehk kirsimarjade ja pomerantsikoortega.

122. Kartuhwli-kook.

Wõtta naela sukkurt, 8 loti maggusad ja 3 tükki wihha mandlid, 10 munna, agga nende walget kloppi wahhuks ja liguta sedda keik hästi lâbbi; keigewimaks panne naela kedetud ja peeksriwitud kartuhwlid se munnawalgewahhoga sisse, panne taignast ühhe woiga kangeste ârramâritud wormi sisse ja pakki sedda illusaks pruniks.

123. Kõõmne-kook.

Õru naela wârsket woid koreks, lõ siis 6 munnarebbo ja 6 terwet munna jure, ja kloppi sedda ühhele pole kangeste ârra; anna naela peent jahho, naela peent ârratoukatud sukkurt ja peotäie kõõmned jure, liguta sedda hästi lâbbi, walla sedda ühhe raud panno peâle ja pakki sedda ühhe õige soja ahjo sees, ja leika sedda siis neljanurgalisiks tükkiks.

124. Ükš wanna naene ilma munnata.

Wõtta pole tobi sõiendud rõsa pima peâle 18 loti ârraklaritud woid, 2 naela hâid nisso jahho, nattokest sukkurt, sahwrani ja muskati ja ka 2 lussikatâit paksо walget pârmi Taignast kloppi ni kaua kui ta lussika külljest hopis ennast ârraannab. Siis panne nattokest rossinad ja korrintid ja kui taghad, ka peotäie ârrariwitud mandlid sekka, ükš worm mâri woiga ârra ja ripputa riiwleiba sisse, ja kui taignas saab hästi kõrkinud, siis pakki sedda ühhe kauni pallawa ahjo sees walmis.

125. Ükš plek-kook.

Õru naela ilmasullamatta woib koreks, liguta pole naela sukkurt ja 10 munna teine teise järrele jure, panne ükš muskat ja nattokest kardemoni sisse ja ni paljo jahho, et sa sedda ühhe woiga ârramâritud plekki peâl, käega, neljanurgalisseks woid wâljawautada ja ühhe pissokesse sõrme paksuks. Siis mâri koki munnaga ârra, ripputa sukkurt paksuste peâle, ka kannelit ja hakkitud mandlid.

126. Mee-kook.

Wõtta naela head ârraklaritud met, naela peeksleigatud mandlid, naela wârsket woid, ja naela jahho ja liguta sedda hästi seggaminne; rulli sedda sõrmepaksuks wâlja, leika sest kogigessed wâlja kuida wisi tõse taghad, ja pakki neid ühhe woiga ârraripputud plekki peâl. Need kokid woib sa kaua hoida.

127. Üks manna-kook.

Liguta 7 munnarebbo kahheteistkümne loti toukatud suhkroga ühhele pole hästi ärra ja anna peotäie riwitud magguſad mandlid, agga 6 tükki wihhad olgo hulkas, ja tassitäie mannatangud jure. Kui kook tulleb ahjo lükkada, siis anna sedda wahto neist seitsmest munnawalgest jure, liguta keik läbbi, walla taignast ühhe plek wormi sisse ja panne ahjo; agga ärra jätta sedda koki, kunni ahjo tulleb pañna, mitte üks silmapilk ilma ligutamatta seisma.

128. Üddi-taart.

Ühhe pole naela penekshakkitud härja üddi peäle anna 10 ärratoukatud webakkit, pole naela peent jahho, 10 kloppitud munna, werendi naela peent suhkurt, werendi naela korrintid, nattokest muskati ja luusikatäie pärmi ja liguta sedda leige pimaga ühheks kangeks taignaks, panne sedda ühhe wormi sisse, lasse hästi kerkida. pakki kauni pallawa ahjo sees, ja anna sojalt laua peäle.

129. Mandli-kogid.

Ühhe naela penekstoukatud magguſa ja 10 tükki wihha mandli peäle anna 10 luusikatäit ärraklaritud ja kereks ärraõrutud woid, 20 loti peent suhkurt ja nattokest siidronikoort. Sedda keik liguta tunni aega ühhele pole; siis anna 5 loti riwitud prantsatsia, mis sa ärrasõtud, pitsminne sisse, anna taignast panne ühhe ärrawalmistud wormi sisse ja pakki sedda poolteisi tundi.

130. Pisikesseed liwa-kogid.

Liguta naela kereks ärraõrutud wärsket woid ja naela peent suhkurt ühhele pole ärra kunni paksuks saab; siis liguta 1 munna ja naela jahho jure ja wormi sest, laua peäl, pisikesseed platsikesseed, panne neid ühhe woiga ärramäritud plekki peäle, ja kui saad saiad ahjo seest wäljawõtnud, siis panne need kogikesseed sisse.

131. Üks kook wärskist marjust.

Te lusikatäie woid peotäie jahhoga panno peäl pruniks; liguta 8 munnarebbo, 2 klasi rõõska koort ja werendi naela suhkurt jure, ja keigewimaks sedda wahto neist munnadest. Marjad panne ühhe waagnasse, liguta neid pene suhkroga läbbi, walla sedda walmistud peäle ja pakki sedda ahjo sees. Woid sedda ka puddingiks prukida.

132. Walged peperkogid.

Leika naela ärratommatud mandlid, kolmeks ehk neljaks tükkiks ja kniwata neid panno peäl kunni nattoke kollakaks sawad. Nende jure panne naela suhkurt, naela hopis peent walget jahho ja 8 munna, kloppi munnad ja suhkurt ühhele pole ärra et kui ühheks piskwiiks saab; siis liguta sedda jahho ja need mandlid jure ja

anna nattokest kannelit, 3 nääglikest, penekshakkitud pomerantsikoort ja sukkadi sisse, liguta keik hästi ärra, märi taignast ablatide peäle, agga ei mitte wägga paksuks ja pakki kogid ühhe mitte wägga pallawa ahjo sees walmis.

133. Kogid siruppist.

Kahhe naela siruppi jure wõtta 2 naela nissojahho, naela woid, 24 munna ja pole naela penekshakkitud mandlid. Sedda siruppit liguta kunni wahtub, ja sedda woid õru wahhuks ärra, need munnad lõ teine teise järrel jure, ja keigewimaks anna sedda jahho sisse. Siis märi úks plek meewahhoga ärra, agga wõtta sedda wahto jälle peält ärra, panne sest taignast pisukessed platsikesed peäle ja pakki neid ahjus.

134. Kanneli-kogid meega.

Neid tehhakse nendasammoti kui need siruppi kogid tehti, agga mandlide asemel woetakse kannelit ja anniset.

135. Tulekogid.

Tobi pimaga kuppata pole naela ärrapestud woid ülles, kloppi naela head walget jahho, ja sukkurt ja kardemoni mao järrel, sisse, ja panne sedda ühhe maddala waagna peäle, et ärrajahtub. Siis kloppi 7 munna ja 2 munarebbo, ja touka nattoke maagusad ja monned wihha mandlid, liguta sedda keik se taigna sisse, ja kloppi sedda kangeste lábbi. Sest panne ühhe

plati peäle, mis meewahhaga saab ärramärinuds ühhe hõbbe lusikaga pisukesed tükkikesed, ripputa penekshakkitud mandlid nende peäle ja pakki neid ühhe ei mitte wägga pallawa ahjo sees: kui ahhi ehk alt liig pallaw on, siis panne kaks plati alla.

Ühheteistkümnes jaggo.

Wiimsed road. Sjeleed. Jeätanud ja monned mu jokid.

1. Üks wiimne roog kirsimarja-winast.

Keda 3 korterit kirsimarja-wina ühhe rohke werendi naela jahwatud risiga, agga õru sedda risi esmalt külma weega ärra, ja panne sukkurt mao järrel jure. Panne sedda ühhe meloniwormi sisse, lõ sedda ühhe waagna peäle ümber ja anna rõõska koort se roa jure.

2. Kanna-pessa.

Wõtta munne sedda mõda kui innimest on, pista ühhe kahwlega peält iggaühhe sisse auko, rapputa neid hästi ja lasse seest wäljajoosta. Siis keda ei mitte wägga weddalat mandli-sjelee

(w. u. 17), willi need kored sellega täis, ja panne neid ühte willo kohta seisma. Siis keda õige selget jodawa wina-sjelee, ja lasse sedda ühhe külma waagna sees ärrajahtuda; leika pitkad ja õige õhhukessed tribud kui õllekõrred, sisseteh-tud siddroniſt ning sukkadiſt, kuiwata neid ahjus ja pista neiſt se sjelee sisse ja panne ka selle peäle wasto waagna äärt; lo siis tasſahiljokeste need munnakored mahha ja panne need munnad nenda se roa peäle, et ka nende wahhelt suggo neiſt õlgedeſt wälja saab paiſtma. Woid sedda roga ka ilma õlleta tehja, agga siis panne need munnad keigeesmalt waagna peäle ja walla siis pea hopis külma sjelee nende peäle, et sawad hopis kaetud. Se roog teeb sõmalauda wägga kännaks.

3. Riſikalla.

Keda naela jahwatud riſi kahhe tobi rõſa pima sees ühhe werendi naela magguſa ärratou-katud mandlide, ühhe pole korteri roſiwee ja ni paljo sukkroga, et kauniks magguſaks saab, ho-pis paksuks ärra, panne sedda wormide sisse, lõ neid ühhe waagna peäle ümber ja anna rõõs-ka koort jure.

4. Üks kore-roog.

Wõtta tobi õige head rõõska koort ja te sedda kauniks magguſaks; riwi ühhe pene mus-kat-riiwraua peäl 2 siddroni senna sisse ja an-na kue siddroni sahwti ühhe jõhwiſõõla läbbi ju-re; liguta sedda hästi ärra ja walla sedda ühhe sjelee-waagnasse.

5. Jodawawina-moos.

Ühhe tobi jodawa prantswina peäle wõtta werendi naela jahwatud riſi ja õru sedda riſi nattokesse winaga ärra. Keda siis sedda wina ühhe nattokesse kardemoni, siddromikore ja kauni korra sukkroga läbbi, anna sedda riſi sisse ja lasse weel nattoke läbbiketa; kloppi siis 8 mun-na ärra ja anna neid wisplega ühtepuhko kloppi-des jure; kloppi sedda weel kunni kangeste suitsel ja walla sedda siis wälja.

6. Pubbert rõſaſt koreſt.

Wõtta pole tobi rõõska koort, 6 loti pe-neks toukatud mandlid, 3 loti jahwatud riſi, 3 lusſikatäit roſiwet, 6 munna ja sukkurt mao järrel, ja kloppi sedda hästi ärra ja pakki sedda ühhe woiga ärramäritud wormi sees.

7. Amidam-pima.

Kahhe tobi rõſa kore peäle wõtta 2 peäl-miſt tasſitäit amidami (tärkliſt) mis sa külma pimaga hästi ärraõrud. Sedda pima kuppata ülles; üks werendel nael peneks toukatud mand-lid, agga nende hulkas olgo üks paar wihhad, pool korter roſiwet, 8 hästi ärrakloppitud mun-na ja se amidam liguta keewa pimaga weddelaks, panna sukkurt mao järrel pima sisse; siis ligu-ta keik sisse, lasse sedda tulle peäl seista, kun-ni paksuks saab; siis panne sedda wormide sisse, ja kui saab ärrajahtunud, siis tülpi sedda ühhe waagna peäle ümber.

8. Ülks pubbert.

Panne 12 munna, 3 korterit pima, nattokeſt roſiwet, kardemoni ja ſukkurt mao järrel ühhe woiga ohhokeste ärramäritud kauſiga ühhe kastrulli ſisſe keewa weega ja lasſe ſedda ärrakarrata; agga hoia, et wahhelt wet ſisſe ei kee, egga jätta ſedda ka mitte wägga kauaks ſees, et ei tulle pima-wet. Siis panne ſedda ühhe waagna peäle ja karneri pomerantſi ning parperitſidega.

9. Siddroni-pubbert ehk waht.

Kloppi 12 munna kangeste ärra; wõtta nelja ſiddroni ſahwti ja kahhe ſiddroni ärrariwitud korokeſt, korteri wet, poolteiſt korterit head jodawat prantswina, werendi naela ſukkurt ja nattokeſt kardemoni; kloppi ſedda hästi ärra, walla ſedda ühhe waagna peäle ja panne ſedda nenda ühhe katla peäle keewa weega — agga ärra panne wägga paljo wet ſe katlaſſe, et weeſt ketes wahheſt waagna külge ei lö ja wagen katki ei lähhä. — Kui ſaab kokko lãinud, ſiis tõsta ſedda kohhe mahha ja ripputa toukatud kardemoni peäle. Woid ſedda ka ühhe ärrajahtunud ahjo ſisſe panna, et ſeäl kokkowannub.

10. Walge kuſter.

Kuppata tobi rõõska koort ülles; kloppi 21 munnawalget hästi ärra, ja kloppi ſedda

nattoke awalt ſe keewa kore ſisſe; panne peälmisſe taſſitäie oranſiwet ja nattokeſt peent ſukkurt jure, ja kloppi ſedda hästi läbbi; panne ſedda ſiis katlaſſe taggaſi ja kloppi ſedda tulle peäl, kunni tahhab keema hakkata; ja ſiis walla ſedda kohhe ühhe waagnaſſe.

11. Koldne kuſter.

Sedda tehhakſe nendaſammoti kui ſedda walget, agga ſe munnawalge aſſemel wõtta ſelle tarwis need rebbud. Kui ſa ſedda ſaad tulle peält mahhatõſtnud, ſiis walla ſedda ühhe waagnaſſe, agga kloppi weel, kunni ärrajahtnb. Siis panne ſedda klaſide ſees waagna peäle.

12. Siddroni-moos.

Wõtta 14 munnawalget, pole tobi rõõska pima, ſukkurt, kardemoni, nattokeſt ärrariwitud ſiddronikorokeſt ja nattokeſt roſiwet, ja kloppi ſedda hästi ärra, ja keda ſedda taſſaſe tulle peäl, kunni hopis pakſuks ning wahhuſeks ſaab. Siis walla ſedda ühhe waagna peäle ja ripputa riwitud ſiddronikorokeſt peäle.

13. Munna-uſſikeſſed.

Kloppi 12 munna kangeste ärra, kuppata tobi pima ülles, walla need munnad ſisſe ja liguta kunni pimaſt lahkuwad; ſiis lasſe turſlagi peält ärrajoosta, panne peneksriwitud ſukkurt ſisſe, et kauniks magguſaks ſaab, ja liguta weel nattokeſt roſiwet ja kardemoni ſisſe ja aia

sedda wäggise turslagi lähbi. Sedda süakse korega.

14. Silla-pudd.

Wõtta tobi head rõõska koort, pole korteri mallaga wina, pole korteri jodawat prantswina, kolme siddroni ärrariwitud korokest ja kahhe sahwti ja naela peent suhkrut; ja kloppi sedda keik pole tunni aega, ja kui saab pole tunni aega seisnud, siis anna sedda pissokeste klasside sisse ja sada sedda laua peäle.

15. Pima-moos.

Kloppi 10 munnawalget hästi ärra, ja liguta nattoke awalt üks toop rõõska pima sisse, ja lussikatäie jahwatud risi, rosiwet, suhkrut, kardemoni mao järrel ja 5 loti peneks toukatud mandlid; panne sedda keik tulle peäle ja lö sedda ühtepuhko wispliga, kunni tahhab keema hakkada. Siis walla sedda ühhe waagna peäle ja karneri pomerantsikoortega.

16. Inglis-woid.

Kloppi 30 munna poolteist tobi pimaga ärra, keda sedda kunni saab kangeste kokkowannund. Siis lasse sedda ühhe turslagi seest hästi ärrajoosta; panne sedda ühhe potti sisse, anna korteri ärrasullatud wärsket woid, korteri peent suhkrut, nattokest rosi- ehk oransiwet jure, ja liguta sedda kunni ühtleks woiks saab. Siis kasta üht õige peent linnast nartso rosiweega;

panne sedda ühhe wormi sisse, anna sedda taignast peäle, ja panne sedda ühte willo kohta. Kui tulleb üllesanda, siis lö sedda ühhe waagna peäle ümber ja wõtta se narts tassashiljokeste peält ärra. Sedda süakse rõsa korega.

17. Mandli-sjelee.

Kloppi kolm ja üks pool loot ausplasi kangeste, kunni lehhitseb ja sullata tedda siis ühhe pole korteri rosiwee sees süttetulle peäl hopis ärra. Siis keda 3 korterit pima ja 3 korterit koort, anna poolt naela maggusad ja poolt loti wihha mandlid, mis ärrariwitud, se ausplasi sisse ja lasse sedda, ilma et keeb, süttetulle peäl ärratommata; agge ennego sa sedda weel se süttetulle peäle panneb, siis panne weel üks pool katkileigatud wanilli tahwel ja ni palju suhkrut se pima sisse, et kauniks maggusaks saab ja kui sa tahhad, ka nattokest oransiwet, ja liguta sedda kunni hästi kinni hakkab. Siis pigista sedda ühhe salwetti läbbi õige pallawalt ühhe sjelee-waagnasse; agga tahhad sa sedda wahhest wormide sisse wallata ja neid ühhe waagna peäle ümberlüa; siis sa pead nattoke ennam ausplasi sisse pannema.

18. Sjelee punnasest jodawast winast.

Kolme korteri punnase jodawawina tarwis kloppi ja leota kaks ja üks pool loti ausplasi ühhe pole korteri wee sees ärra, keda sedda jodawat wina sellega hästi läbbi, kui sa esmalt ni paljo suhkrut, et hästi maggusaks saab, nat-

tokest kardemoni ja terwet kannelit sisse saad pannud. Siis lasse sedda ühhe rättiko läbbi kauside sisse joosta ja ärrajahtuda.

19. Kartuhwli-sjelee.

Keda tobi pima ühhe werendi naela maggusa ja monne wihha mandliga, mis sa öige peneks ärrariwid, ja nattokesse rosiwee ja sukkroga ülles; öru peälmisse tassitäie kartuhwlijahho külma pima sees ärra, walla sedda jure, keda sedda hästi läbbi, ja walla sedda waagnatte peäle ehk wormide sisse. Sedda tulleb korega süa.

20. Siddroni-sjelee.

Kahheksa lodi ärrakloppitud ausplasi peäle wötta 16 suppitalrikkotäit wet. Sedda ausplasi panne pääw enne likko ja siis sullata sedda süttetulle peäl hopis ärra ja panne 8 siddroni sukkro peäle ärrariwitud korokest ja ni paljo sukkurt sisse, et öige maggusaks saab, keda keik ülles ja panne pärrast weel ühhe jöhwisöäla läbbi kueteistkümne siddroni sahwti jure. Agga ärra lasse siis muud kui äärte ümber agga nattoke keema hakkata, ja siis kurna sedda läbbi ja walla sedda kauside sisse.

21. Weel üks siddroni-sjelee.

Keda tobi röösska pima, naela sukkurt, kümne siddroni ärrariwitud korokest, nattokest kardemoni ja 2 loti ärrakloppitud ja ärraleotud

ausplasi hästi läbbi; siis anna nende kümne siddroni sahwti ja korteri walget jodawat prantswina jure, keda keik ühtlase ülles, ja lasse sedda ühhe rättiko läbbi kauside sisse joosta.

22. Sjelee kinkiwilokattest.

Walla sjelee, mis sa öige tumme punnaseks saad wärwinud ühhe süggawa ei mitte wägga laia potti sisse ja panne sedda keldri, et hästi ärrajahtub. Siis walla ühhe kahhe sörmepakso mandlisjelee-korra peäle, agga olgo se sjelee agga leige, ja panne sedda ta ühhe külma kohta. Siis wötta kulbitäie wet, leota loti ausplasi selle sees ärra ja liguta ni paljo sjokladi senna sisse et öige tumme nähja, pigista sedda ühhe rättiko läbbi, ja walla sedda, kui saab pea ärrajahtunud se mandlisjelee peäle. Saab nüüd keik hästi külmaks sanud, siis pea potti üks silmapilk pallawa wee ülle, lö sedda sjelee seest wälja, leika ühhe terrawa noaga sest tükkid, kui kinkiwilokad, panne neid wisipärrast ühhe waagna peäle ja sada sedda laua peäle. Woid arwata, et sedda sjelee tulleb nattoke kangemaks keta, kui nisuggust mis kausides laua peäle antakse. Woid ka nende kinki-wilokatte peäle nattokest öige peneks ärrariwitud kuiwa sjokladi, kui pippart, ripputada.

23. Selge wassikapea-sjelee.

Harri üks wassikapea nende nelja wassikajallaga öige hästi puhtaks, panne sedda ühhe puhta katla sees ni paljo weega tullele, et ülle-

seisab, wõtta ni kaua wahto peält ärra, kui ei tulle ühtegi ennam peäle, ja keda sedda ni kaua kui wessi poleks saab ärrakeend; ja siis katsu monne tilga, kas kallertiks saab leiab, et weel ep olle kange kül, siis lasse weel nattoke keta, wõtta pea ja jallad wälja, walla sedda sjelee ühhe puhta kiwwi riista sisse ja lasse seda ärrajahtuda. Siis kori sedda raswa hopis puhtaks peält ärra; wõtta pole tobi head jodawat prantswina, monne tükki terwet kanneli, jämmedaks toukatud kardemoni, kue siddroni sahwti ja kolme peneksleigatud korokest, ja sukkurt mao järrel, ja anna esmalt agga ühhe ossa sest wassikasjeleest jure, ja katsu, kas kallertib; kui mitte, siis anna weel suggu jure; agga ärra lasse sedda keta, muud kui agga pallawaks miõna. Siis lõ 4 munnawalget wahhuks ja kloppi sedda kermeste jure, et sjelee hästi selgib; lasse sedda ühhelgi sojal kohhal pakso kahhekortse rättikutte ehk wlanelli kottikeste läbbi joosta ja walla sedda kausde sisse.

24. Jodawawina-sjelee.

Panne vaela ärrapestud ning ärraleotud hirwesarwe kolme tobi weega tullele, wõtta wahto hästi peält arra, ja lasse sedda 4 ehk 5 tundi katte al keta, ja siis katsu nattoke ühhe külma talrikko peäl, kas jubba kange kül; kui mitte, siis lasse weel keta. Siis tõsta sedda tulle peält mahha ja lasse nattoke seista, et pohja lähhäb; walla siis sedda selget peält ärra agga sedda pakso wäna ühhe rättiko läbbi, et leik ram wäljatulleb; walla 6 korterit rein-ehk

wanna jodawat prantswina jura, anna nelja siddroni ärrariwitud korokest ja ühhe jõhwisõäla labbi ka nende sahwti ja terwet kanneli ja kardemoni jure; ja keda sedda leik pitkaminne läbbi. Siis lõ 8 munnawalget ühheks kangeks wahhuks, ja liguta sedda se keewa kallerti sisse, lussikaga ühtepuhko üllespiddi sedda tõstes, kunni se munnawalge saab ennast hopis se kallertiga ühte annud. Tõsta sedda siis tulle peält mahha, walla kulbitäie külma wet sisse ja lasse nattoke seista et saab selletama. Siis katta üks salwet ühhe toli nelja jalla ülle ja seu otsad jalgade külge kinni, walla sedda kallertit se salwetti peäle ja lasse tedda pitkaminne läbbijoosta; keigeesmalt joseb temma seggane: sedda walla agga ikka jälle salwetti peäle taggasi, kunni hopis selgeks saab. Kui sul punnast sjelee tarwis, siis panne nattokest parperitsi-sahwti sisse.

25. Masikamarja-sjelee.

Keda üks õige selge wassikakallert (wata n. 23) 8 ärrahakkitud wassika jalust, wie tobi weega; wõtta wahto hästi peält ärra, panne ühhe siddroni korokest jure ja keda sedda kahheks tobiks sisse. Siis lasse sedda läbbi, te just nenda kui wassikapea-sjeleega teggid, panne nattoke sest ühhe wormi sisse, lasse ärrajahtuda, sea illusad õige walmid masikamarjad ei mitte wägga tiht senna peäle; siis panne jälle sjelee ja masikaid, ja te nenda kunni worm täis; lasse sedda ärrajahtuda, pea wormi nattokest aega külma weesse ja lõ tedda ühhe waagua peäle ümber.

26. Appelsini-sjelee.

Keda üks õige selge wassikakallert, u. 23 järrel, riwi nelja appelsini korokest sukkro peäle ärra, anna nende sahwti ja ka nelja siddroni sahwti ühhe jõhwisõäla läbbi jure ja sukkurt, terwet kanneliit, ja 3 korterit õige elledat jodawat prantswina. Kui keeb, siis selleta sedda sjelee munnawalgega, sedda mõda, kui jubba õppetud, lasse sedda õige selgeks läbbi joosta; agga selle aiaga wõtta 4 appelsini nende koresi wälja, ja tomba keik sedda walget nende peält ärra, et hopis puhtad ja selged; jaota iggaühht 8 ossasse, agga nenda et se penike nahhake ei kärrise lõhki; anna nattokest sjelee ühhe kausi sisse, sea need appelsini-tükkid peäle ja lasse ärrajahtuda. Siis anna ni paljo sjelee peäle, et appelsinid sellega üllenültse sawad kaetud. Selle sjelee sisse tulleb rohkeminne sukkurt panna, sest et appelsinid ommeti ikka ka happokad.

27. Arrak-sjelee.

Keda kunnist kanget, selget jodawawina-sjelee, agga te sedda hea korra magguſamaks, ja kui jubba saab läbbijooksnud, siis liguta 2 peälmist tassitäit arrakit sisse ja lasse tedda kallertiks sada.

28. Kanneli-piim.

Keda 6 korterit rõõska pima nattokesse siddroni-korokessega, kunni poolwiet korterit järrele jääb; te sedda ni maggusaks kui isse tahhad; liguta sedda kahhe lodi pene kanneli, kolme lussikatäie rosiwee, 8 munnarebbo ja ühhe hea lussikatäie jahhoga, tulle peäl, hästi ärra, kunni paksus saab,

29. Mandli-moos.

Kloppi kolmekümne munnawalget hästi ärra, liguta tobi rõõska koort nattoke awalt jure, ja nattokest rosiwet, kardemoni, werendi naela ärrariwitud mandlid ja sukkurt mao järrele, kloppi sedda wispliga, kunni keeb ja paksuks kül saab, ja walla sedda siis kausside sisse.

30. Jodawawina-waht.

Kloppi 8 munna kangeste ärra, ja panne poolteist korterit rein-ehk jodawat prantswina, kardemoni, sukkro ja siddronikorega tullele, ja kui keeb, siis liguta paar lussikatäit sest pallawast winast nende munnade jure, ja walla sedda siis se wina sisse ja lõ sedda ni kaua wispliga, tulle peäl, kui saab paksuks minnema. Kui sul on, siis woid ka kahhe siddroni sahwti sisse pigistada.

31. Siddroni-krääm.

Kloppi 12 munna hästi ärra, kunni paksuks sawad panne kolme siddroni ärrariwitud korokest ja nende sahwti jure; siis panne tobi head jodawat prantswina, ni paljo sukkroga, et maggus ja nattokesse kardemoniga tullele, ja

kui keeb, siis anna sest monne lussikatäie, munnade jure, kloppi sedda keik siis hästi lähbi, liguta ühhe pu lussikatäie kartuhwli jahho sekka, ja kloppi sedda tulle peäl ühtepuhko, kunni ümberringi hakkab tousma, ja walla sedda siis wälja. Se roog on kahhekümne innimesse peäl. On sul wähhem tarwis, siis wõtta selle arro järrel, wähhem.

32. Siddroni-pubbert.

Kloppi 12 munna hästi ärra, anna pole tobi jodawat prantswina, nattokest rosiwet, kahheksa siddroni sahwti ja nende ärrariwitud korokest ja ni paljo sukkurt jure, et kauniks maguſaks saab, liguta keik hästi lähbi, walla sedda kausīde sisse, ja lasse sedda ühhe ahjo sees, mis ei olle pallawam kui ahhi kus sees leiwad olnud, ärrawannuda. Kui saab kokko läinud, siis wõtta sedda kohhe ahjust wälja, sest muido annab wet peäle.

33. Kore-juusto.

Keda 3korterit rõõska koort sukkro, kanneli ja siddroni-koortega, nattoke lähbi, ja kui saab hästi ärrajahtunud, siis õru sedda peotäie kuiwatud kannapuggo nahkadega ühhe jõhwisõala lähbi; panne sedda ühhegi soia kohta setsma, et kokkowannub; siis willi sedda ühhe plek wormi sisse kus augud al, et wessi hästi arrajoseb. Sedda sūakse rõsa korega.

34. Mandli-juusto.

Touka naela ärrakoritud mandlid nattokesse korega peneks ärra ja liguta sedda naela sukkro ja ühhe rohke pole korteri korega, tulle peäl, ühheks paksuks krämiks; liguta siis ärrariwitud appelsini korokest ja loti ärraleotud ausplast sekka, lasse sedda ühhe wormi sees ärrajahtuda, lõ sedda wormist wälja ja karneri sedda pitkergusiks leigatud mandlidega.

35. Krääm prülee.

Kloppi 12 munnarebbo ühhe potti sees kangeste, walla 3 korterit rõõska koort jure, lasse sedda ühhe jõhwisõala lähbi ja anna weel werendi naela peent sukkurt, ühhe siddroni ärrariwitud korokest ja tükkikest terwet kannelit jure. Sedda kuk liguta sütte tulle peäl, ühhe puhta kastrulli sees ühtepuhko, kunni paksuks saab. Agga hoia et se krääm wahhest ei hakka keema, et munnad mitte kokko ei wannu. Siis wõtta sedda tulle pealt ärra ja liguta, kunni pool külmaks saab ärrajahtunud; walla sedda siis ühhe kausi sisse, panne ühhe noaselja pakso korra peäle, ja pea üks tullini labbidas ülle, kunni krääm kollakaks lähhäb.

36. Krääm wanilliſt.

Kuppata pole tobi rõõska koort, werendi naela sukkro ja pole tükki wanilliga, mis katki leikad ja ühhe õhhokesse kappikesse sisse send,

süttetulle peäl tasasste ülles. Saab se wanilli hästi wäljatombanud, siis lasse sedda poolkülmaks ärrajahtuda; wõtta siis nelja ehk wie kannapuggo ärrakuiwatud nahka; touka sedda peneks, panne sedda ühhe haardoki sisse ja lasse sedda leiget krämi 2 ehk 3 kord sellega läbbi; panne sedda siis ühhe kausi sisse, ja se kaus jälle ühhel parraja kastrullisse, agga alla kastrulli pohja panne 2 puutükkikest, walla siis ni paljo wet alla et ei sa sisse keta, ja siis lasse sedda krämi kangeks tommata.

37. Kallertud kräämsjokladist.

Öru poolt naela ärrariwitud sjokladi, werendi naela sukkurt ja nattokest jodawat prantswina hästi ärra; keda sedda kolme korteri jodawa wina ja ühhe tükkikesse wanilliga ülles; kloppi ja leota 4 loti ausplasi ärra, liguta sedda jure ja weel nattokest sukkurt, kui ep olle wahhest maggus kül Panne siis keik weel ükskord tulle peäle, et õige pallawaks saab; kloppi 10 munnarebbo hästi ärra ja liguta neid nattoke awalt se pallawa krämi sisse; panne sedda jälle kastrullisse taggasi, liguta sedda hästi ja tomma sedda ülles, kunni tahhab keema hakkata; siis lasse sedda ühhe haardoki läbbi ja ühhe wormi sisse, ja ärrajahtuda, et kallertib. Kui tuleb üllesanda, siis panne se worm üks silmapilk leige weesse ja lö se kräám siis wälja.

38. Üks külm kohwi-kräám.

Pölleta üks rohke werendi nael kohwi, jahwata sedda ärra, ja panne sedda ühhe kottiga

kanno sisse ja 3 korterit wet peäle; walla sedda monnikord läbbi, et se kohwi õige kangeks saab; woib ka pissokesse tükki wanilli sisse panna. Selle jure anna 14 loti sukkurt, 4 loti ärrakloppitud ja tulle peäl ärraleotud ausplasi, ühhe rättiko läbbi; lasse keik weel ühhe puhta rättiko läbbi, walla sedda ühhe wormi sisse, panne sedda ühhegi külma kohta seisma, et kangeks tommab. Kui tulleb üllesanda, siis panne se worm silmapilguks külma weesse ja lö siis sedda krämi ühhe waagna peäle. Anna raswast rööska koort jure.

39. Kallertud kräám purgundriwinast ja arrakist.

Kloppi ja leota 4 loti ausplasi ärra, nenda kui on öppetud; walla ühhe kastrulli sisse ühhe kolme korterise puddelitäie purgundriwina, anna kahhe sukkro peäle ärrariwitud pomerantsi korokest, nattokest wanillit ja 14 loti sukkurt jure ja, siis sedda ärraklaritud ja läbbilastud ausplasi, nende kahhe pomerantsi sahwti ja üks pool korter arrakit. Keik lasse nüüd ühhe rättiko läbbi ühhe wormi sisse, panne se worm ühhegi külma kohta, ehk kui woib olla jeässe; sest sedda usinaminne kallertiks saab, sedda wähhem hingab ärra. Siis lö sedda ühhe waagna peäle ümber ja anna sedda laua peäle. Agga pea meles, et sedda arrakit ei tulle jure anda ennego keik saab läbbilastud ollema.

40. Põlletud koort.

Kloppi pole tobi head rõõska koort, 8 munnarebbo, nattokest kardemoni ja siddroni-koort kangeste ärra; touka siis pole naela sukkurt peneks ja põlleta sedda ühhe panno peäl ellepruniks, walla siis sedda ärrakloppitud koort se sukkro peäle, ja liguta sedda tulle peäl, kunni sukkur saab hopis ärrasullanud ja korega enast segganud. Siis walla sedda ühhe waagna peäle ja lasse sedda ärrajahtuda.

41. Lumme-moos.

Kori 10 suurt ouna ärra ja riwi neid riiwraua peäl peneks. Siis anna rohke korteri jõhwikamarja sahwti, 2 korterit penekstoukatud sukkurt ja nattokest waarmarja klaart sahwti jure. Sedda keik keda ühhe lusikatäie kartuhwli-jahhoga läbbi, kori wahto peält ärra ja kui saab selgeks sanud, siis walla sedda ühhe märja rättiko peält ühhe meloniwormi sisse. Kui sahwt saab hopis ärrajahtunud, siis lõ wormi ühhe waagna peäle ümber. Wõtta siis pole tobi raswast rõõska koort, nattokest rosiwet ja üks munnawalge ja lõ sedda wispliga wahhuks, lasse sedda ühhe sõäla peält ärrajoosta ja panne se sahwti ümber ühhe kauni pakso korra seest lumme-mosist.

42. Kompott ounest ja pumberist.

Kori need ounad ärra, leika neid keskelt läbbi, wõtta seemnepesad wälja, panne neid

ühhe hea tükki sukkro, ühhe siddroni sahwti, nattokesse terwe kanneli, siddroni koorte ja ni paljo weega tullele, et sawad kaetud, ja keda neid õige tümmaks; agga hoia et ounad ketes ei laggune, waid wõtta need keigetümmemad enneminne esmalt wälja, agga need mis alles kowwad lasse weel keta. Walla sedda sahwti siis, ühhe jõhwisõäla läbbi, ühhe pisikesse kastrulli sisse, katta kastrull pool kinni, ja lasse sedda sahwti nenda keta, kunni hakkab suri pulliſid aiama; ja anna sedda siis ühhe süggawa kausi sisse ja lasse tedda kangeks tommata. Need ounad anna ühhe kausi sisse ülles, pista sest kangeksanud sahwtist tükkikesši ühhe hõbbe lusikaga wälja, ja panne ounte peäle. Kompotti pumberist tehhakse nendasammoti.

43. Kompott kirsimarjust.

Wõtta ühhe terrawaks leigatud annesulle otsaga need kiwwid kirside seest wälja; panne marjad nattokesse jodawa wina, sukkro ja siddronikoortega tullele ja lasse neid kermeste lühhikesseks ärraketa; wõtta need siddronikored wälja, anna sedda kompotti ülles ja lasse külmaks jahtuda.

44. Kompott tikkelbäri-marjust.

Noppi tikkelbäri-marjo peält puhtaks, pesse neid ärra, panne neid keewa weega ühhe kastrulli sisse, katta neid kinni ja lasse neid monne minnuti nenda seista; lasse tükki sukkurt ühhe klasi jodawa wina, siddroni sahwti

ja temma koorega kauniks pakſuks ärrakeka; walla need marjad kuiwaks ärra; anna neid ſe ſiruppi ſisſe, ja keda neid piſsokesſe tulle peäl, kunni nääd monne marja lõhki minnewad; tõsta need marjad ſiis ühhe kauſi ſisſe, keda ſedda ſiruppit lühhikeſeks ärra ja anna ſedda nende marjade peäle.

45. Kompott ſõstramarjuſt.

Keda pakſo ſiruppi, niſugguſe kui tikk-lbäri-marjade tarwis keetſid, panne need warteſt ärranoppikud ſõstrad ſisſe ja lasſe neid monnikord ülleskeka. Siis wõtta neid ühhe wahholuſſikaga wälja, ja lasſe ſedda ſahwti ſiſeſeka kunni ſured perlid peäle annab. Panne ſiis need marjad jälle ſisſe, ja keda neid ni kaua, et agga wähhä ſeſt ſahwtiſt järrele jääb; anna neid ülles ja lasſe neid külmaks jahtuda.

46. Kompott plumideſt.

Kaddrina-plumid on ſelle tarwis keigeparremad. Panne neid hopis külma weega tullele ja lasſe neid nattokesſe ſiddronikore ja kanneliga ennam kui tunni aega keta. Sedda kaueminne nemmad hea korra weega keewad, ſedda ſuremaks nemmad paiſuwad, ja ei lähhä nemmad ſiis ka mitte nõſinaste lõhki. Keigewimaks keda ſedda wet kermeste ärra, panne ſukkurt, nattokeſt jodawat wina ja kannelit jure, ja keda need plumid kermeste ja ni kangeste ärra, et ſawad kui klaſeritud.

47. Jeä-roog koreſt ja wanilliſt.

Keda 3 korterit raswaſt rõõska koort kolmewerendi naela ſukkro ja ühhe wanilli-tükkiga, ühhe linnaſe lappikeſſe ſees, ülles, pigista ſedda ühhe luuſikaga hästi wälja ja lasſe ſedda ſüttetulle peäl weel wäljatommata. Siis wõtta ſedda lappikeſt wälja ja pigista ſedda hästi, et wimani wäljatulleb. Nüüd kloppi 14 munnarebbo kangeste ärra, liguta ſedda nattokeſſe korega lähbi ja anna ſedda ſe kore ſisſe, — agga ſe koor peab keemas ollema — ja kloppi ſedda tulle peäl, kunni kangeste hakkab ſuitſema, — agga ei pea temma nüüd mitte ennam keema, ſeſt et munnad muido kokkowannuwad. Siis liguta ſedda kunni ärrajahtub, ja panne ſedda ſiis ühhe jeä-pükſi ſisſe; panne pükſi tekkel hästi kinni ja tedda ſiis ühhe õmbre ſisſe mis ärratoukatud jeäd täis, agga ſe jeä hulkas olgo nattokeſt jämmedat ſola. Sedda jeäd panne hästi ſe pükſi ümber ja liggi, ja liguta pükſi ühtepuhko ſelle ſees; ſeſt kui paigal on, ſiis külmetab raudjeäks, agga kui ſedda ligutakſe, ſiis ſaab parrajaks, ja ſiis anna ſedda pükſiſt ühhe waagna peäle. Wanilli aſſemel woid ſa ka oranſiõiedega ſe jeä-roale maggo anda.

48. Jeä-roog monneſt ſahwtiſt.

Jeätand ſahwtide tarwis ſelleta ſedda ſukkurt munnawalgega ärra, keda ſedda ſiruppiks, nenda et annab ennaſt nidi wiſi wäljatommata; ſiis wõtta waar- ehk maſika- ehk ſõstra- ehk

kirsimarja sahwti, pigista sedda ühhe haarboki lábbi, te sedda se sukkroga õige magguſaks, panne sedda siis ühhe jeá-púksi sisse ja sellega jeá ja sola sisse, ja liguta sedda selle sees ühtepuhko, kunni saab külmetanud. Woid ka keigest neist nimmetud sahwtist ühhe arro járrel, ühtekokko se roa tarwis wótta. Agga keige jeátand rogade jures ei pea sa ¡mitte ahne olema sukkurt peále pannes, sest et sukkur se külma párrast ei te muido magguſaks kül.

49. Jeá-roog siddroniſt.

Ühhe naela sukkro peále riwi kolme wárske siddroni korokest árra, pigista kue siddroni sahwti jure, agga ühhe sóála lábbi ja anna pole tobi wet peále. Kui se sukkur saab árrasullanud, siis anna keik ühhe jóhwisóála lábbi jeá-púksi sisse ja lasse sedda külmetada nenda kui on óppetud.

50. Jeá-roog ananasteſt.

Riwi úks ananas riiwraua peál árra; siis keda kümnest ounast úht ounawet, nenda et pole tobi sest saad; walla sedda keewalt ühhe sóála lábbi se árrariwitud ananasse peále, anna ühhe jóhwisóála lábbi 8 siddroni sahwti jure, ja lasse sedda, hásti kinnikaetud, tunni aega wálja tommata. Siis te árraklaritud sukkroga sedda magguſaks ja lasse sedda külmetada.

51. Jeátand punſh.

Riwi kahhe siddroni ja kahhe appelsini korokest sukkro peále árra, pigista kümne siddroni ja kahhe appelsini sahwti wálja ja anna sedda ühhe sóála lábbi se sukkro peále, ka 2 korterit kanget ounawet, te sedda árraklaritud sukkroga õige magguſaks ja liguta sedda hásti lábbi, et se árrariwitud árraligguneb. Lasse siis keik ühhe jóhwisóála lábbi jeá-púksi sisse, ja anna ni paljo arrakit peále, et kauniks kangeks saab, ja siis lasse sedda külmetada nenda kui on óppetud.

52. Jeátand kore-wahhuſt.

Te 3 korterit raswaſt rósska koort sukkroga magguſaks ja touka loti wanilli peneks ja anna sedda ühhe jóhwisóála lábbi jure. Kloppi sedda koort siis wispliga ühheks pakſaks wahhuks; anna sedda ühhe jóhwisóála sisse, agga olgo siis úks wagen al, et sa sedda, mis mahhatilgub jálle jure woid pañna ja weel woid kloppida; ja kui keik se koor jubba wahhuks on ſanud, nenda et ühtegi ennam mahha ei tilgu; siis willi sedda jeá-púksi sisse ja lasse sedda külmetada.

53. Jeátand kohwiſt.

Panne 12 loti hásti pólletud ja peneks jahwahtud kohwi ühhe salwetti sisse, walla tobi keewat õige raswaſt koort peále, lasse sed-

da lâbbi joosta ja ârrajahtuba. Lô siis 15 munnarebbo ühhe kastrulli sisse, anna sedda lâbbijoosnud koort jure, ja sukkurt, et õige magguſaks saab, ja lasse sedda keew pallawaks sada, ühtepuhko sedda kloppides; ja liguta sedda siis jälle, kunni ârrajahtub ja sa sedda ühhe pûksi sisse woid anda, et saab kûlmetama.

54. Jeâtand sjokladist.

Niwi 12 loti head sjokladi ârra, liguta sedda ühhe tobi keewa korega ârra, lô 15 munna jure, panne sukkurt sisse, et hâsti magguſaks saab, ja kloppi sedda tulle peâl, kunni kangeste suitseb; siis liguta sedda ühtepuhko, kunni ârrajahtub, panne sedda jeâ-pûksi sisse ja lasse sedda kûlmetada pûksi ühtepuhko pô-rates.

55. Jeâtand te-rohhust.

Ühhe peâlmisse tassitâie õige hea rohhilisse te-rohho peâle anna tobi keewat, raswast koort; lasse sedda nattokesi aega nenda seista ja siis lasse sedda ühhe puhta râttiko lâbbi ühhe kastrulli sisse, lô 15 munnarebbo jure, kloppi sedda hâsti lâbbi, liguta sedda tulle peâl ârra, kunni kangeste suitseb ja lasse sedda jeâ-pûksi sees kûlmetada.

56. Jeâtand wârskist rosist.

Kolme hea peotâie ârranoppitud wârske rosilehtede peâle anna ühhe kiwwi riista sisse

korteri ârraklaritid keewat sukkurt; katta sedda kinni ja lasse seista lâbbi ô. Selle peâle anna siis 3 peâlmist tassitait pallawat ounawet, pigista need lehhed ühhe puhta râttiko lâbbi ühhe waagna peâle, anna sesamma râttiko lâbbi 8 siddroni sahwti jure, te sedda nûûd parrajaks magguſaks, tomma nattokest turnisolli nattokesse ounawee sees wâlja, anna sedda jure et rosikarwa saab, ja lasse sedda jeâ-pûksi sees siis kûlmetada.

57. Jeâtand meloniſt.

Leika ûks hea wirtsine melon kueks ehk kahhekſaks tûkkiks katki, wôtta temma seestpiddist sahwti, ja riwi temma lihhast riiwraua peâl senna jure, anna pole korteri kanget walget jodawat wina sekka, tomma keik ühhe haardoki lâbbi, anna kue siddroni sahwti jure, ja te sedda sukkroga hâsti magguſaks, lasse sedda teist korda lâbbi ja siis lasse sedda kûlmetada.

58. Jeâtand woist.

Kûmne munnarebbo jure liguta nattoke awalt korteri wet, ühhe sukkro peâle ârrariwitud siddroni korokesse ja naela ilmaſolamatta õige wârsket woid. Sedda kloppi tulle peâl ühtepuhko kunni tahhab keema hakkata; siis wôtta sedda tulle peâlt ârra, te sedda ketes ârraſelletud sukkroga magguſaks, ja liguta sedda kunni saab ârrajahtunud. Siis panne sedda jeâ-pûksi sisse ja lasse kûlmetada.

59. Punshi tehha.

Ühhe wie korteriſe kauſi peäle riwi nelja ſiddroni korokeſt ſukkro peäle ärra, pigista kümne ſiddroni ſahwti ühhe jõhwiſõäla lähbi jure, anna poolkolmat naela ſukkurt, 3 korterit keewa wet ja 2 korterit arraki ſisſe. Woid ka, et õige heaks ſaab, korteri pallawat reinwina ja ühhe appelſini ärrariwitud korokeſt jure anda.

60. Punſh-rojal.

Kümne appelſini korokeſt õru ſukkro peäle ärra, pigista nende ſahwti jure ja ka nelja ſiddroni ſahwti, agga keik ſedda ſahwti lasſe jõhwiſõäla lähbi, anna 3 puddelit ſampangi wina, üks puddel arrak ja ni paljo ſukkurt peäle, et õige magguſaks ſaab. Sedda antakſe külmalt ette.

61. Pima-puuſhi tehha.

Kori kue ſiddroni korokeſt õhhokeste peält ärra ja lasſe ſedda 24 tundi ühhe pole korteri arraki ſees wäljatommata; leota ſiis ſeitſe werendi naela õige peent ſukkurt, poolkolmat korteri wee ſees ärra, anna pole korteri hästi lähbilastud ſiddroniſahwti, ſedda arrakit, mis nende ſiddronikorokeste peäle wallaſid, ja peäle ſelle weel 3 korterit arraki ja 2 korterit rõõska pima jure, liguta ſedda hästi lähbi, ja lasſe ſedda kahhe ſelle tarwis tehtud pene poomwiltſe ehk kottikeste lähbi — üks kot panned ſa teiſe peäle; agga nenda, et teine 4 ehk 5 tolli teiſeſt kõrgem on — willi ſedda puuſhi puddelilte ſiſſe ja anna ſedda külmalt ette. Se ſeiſab monne näddal hea.

62. Piſshowit tehha.

Ühhe puddeli punnaſe jodawa wina peäle wõtta 4 kauniſt ſuurt pomerantſi, küpſeta neid röste peäl ellepruniks, anna korteri ſeſt punnaſeſt winaſt ja pole naela ſukkurt ühhe kindla tekliga kauſi ſiſſe nende peäle ja lasſe lähbi õõd ſeiſta, ſeſt, ſedda kauem pomerantſid ſe wina ſees ſawad wäljatommata, ſedda parrem ſaab jook ollema. Kui tahhad ſedda prukida, ſiis panne kauſi pallawa wee ſiſſe, pigista need pomerantſid ühhe pu luuſikaga hästi wälja, wõtta neid wälja, keda ſedda jodawat wina, mis järrel, ühhe lampi ehk ka tulle peäl ülles, agga hoia, et ei kõrwe ärra; walla ſedda jure ja anna ſojalt ette. Sui aial antakſe ſedda heamelega külmalt ette, ja ſiis kuppatakſe agga ſedda wina ülles, mis nende pomerantſide peäle wallati, agga ſedda teiſt antakſe külmalt jure. Teed ſa piſshowit walmiſtehtud ekſtraktiſt, ſiis wõtta kahhe puddeli jodawa wina peäle, paljaſt klaſitäit ſeſt ekſtraktiſt ja walla ſedda ſe üllespedetud wina ſiſſe, katta ſedda kinni ja lasſe ſedda pole tunni aega nenda ſeiſta, ennego ſedda ette annad.

63. Kapitſello.

Kuppata tobi punnaſt jodawat wina kolmewerendi naela ſukkro, nattokeſſe kardemoni

ja ühhe terwe siddroniga ülles. Selle aiaga kloppi 4 terwet munna ja 4 munnarebbo, kunni paksuks sawad, liguta sest keewast winast nattoke awalt suggo sekka, ja anna keik wispliga kangesta lües, se keewa wina sisse, ja lö weel ni kaua peäle, kui hakkab kangeste siutsema, ja näiks et jubba tahhab kema hakkata. Siis tösta sedda tulle peält mahha, agga ärra löpeta weel kloppimast; sest kus agga munnad sees, seäl on sedda kloppimist ikka kangeste tarwis, sest et pallawas muido kokkowannuwad. Saab se jomaaeg pärrast wahhest ehk wägga külmaks siis panne sedda ühhe kausi keewa weesse, et sojalt sedda woid ette anda.

64. Munna-punsh.

Te punshi walmis, nenda kui on öppetud; anna sedda ühhe sure potti sisse, panne sedda ühhe katla sisse keewa weega ja tulle peäle, kloppi 6 munnarebbo ja 6 head wärsket terwet munna, paksuks ärra, anna nattoke sest pallawast punshist jure, kloppi sedda kangeste läbbi, anna sedda keik sisse, kloppi wisplega sisse, kunni munnad läbbikeend, ja anna sedda sojalt ette.

65. Krogg.

Sedda tehhakse pallawast weest arraki ja sukkroga, ni kangeks ja ni maggusaks kui iggamees ise tahhab.

66. Wlipps.

Mellitelistkumme munnarebbo kloppitakse kauniks paksuks ärra; senna jure ligutakse poolt naela peneks toukatud sukkurt, ehk ka weel ennam, kui sedda maggusamaks weel tahhetakse ja nattokest kardemoni, ja kloppitakse seeda weel kangeste läbbi, ja keigewimaks antakse pole korteri rummi jure. Sjokladi peälmiste tassibe sees antakse sedda ette ja telusikad antakse jure.

67. Wäing melee.

Röste kahheteistkümne sörme paksud perreleiwa wilokad — agga leib olgo köömnide ja pomerantsi koortega tehtud — ühhe röste peäl hopis kowwaks ja pruniks agga ärra lasse sedda mitte ärrakörweda. Kui saab öige kuiwaks sanud, siis panne sedda ühhe kausi sisse, panne ühhe siddroni terwet korokest, terwet kanneli ja ilma toukamatta kardemoni, kahhe neppo wahhel, jure, walla puddeli head jodawat prantswina peäle, katta sedda kinni, ja lasse sedda monne tunni nenda seista. Siis walla sedda ühhe wlanelli kotti läbbi ühhe terrini sisse, anna naela peent walget sukkurt ehk ka rohkem weel jure, walla puddeli head mallaga-, puddeli madera- ja puddeli reinwina peäle, panne 3 wilokaks leigatud siddronit ja weel monne röstetud perreleiwakorokesse tükkikesse sisse ja anna pruniks röstetud perreleiwa wilokaid senna jure ümber. Sedda on hea külma ilmaga jua, sest et seest soiendab, agga ei te mitte

ni pallawaks kui keik teised sojad kanged jo'id. Kes himmustab, woib ka muskati sisse panna.

68. Limmonadi tehha.

Nelja puddeli tarwis riwi nelja siddroni korokest sukkro peäle ärra, ja kui sul on, ka kahhe appelsini korokest, pigista kue siddroni sahwti peäle, anna pole korteri reinwina ja ni paljo wet jure, et 4 puddelit täis sawad te sedda magguſaks ja anna sedda ühhe jöhwisöäla läbbi nende puddelitte sisse. Kui ep olle siddronid ollemas, siis woid head parperitsi sahwti nende assemele wötta, agga kui seddagi ep olle ollemas, siis wötta jöhwikomarja-sahwti.

69. Mandlipima tehha.

Tahhad sa öige head mandlipima, siis wötta kue korteri wee peäle, naela magguſaid ärrakoritud mandlid, ja 20 tükki wihhaid; touka neid, ehk riwi neid riiwkiwwi peäl, weega ni peneks ärra, kui agga woid; anna werendi naela sukkurt jure, leota keik se wee sees hästi ärra, pigista sedda ühhe puhta rättiko läbbi ja willi sedda siis puddelitte sisse. Keigeparrem on se piim, kui sa sedda selsammal päwal walmis teinud. Keigeennamiste wõetakse ennam wet, ja siiski saab piim kauniks heaks.

70. Sjokladi-sjelee.

Ühhe sure waagnatäie tarwis wõtta 4 tahwli ärrariwitud sjokladi, keda sedda kolme korteri korega ja lasse sedda siis külmaks jahtuda. Siis panne sukkurt sisse, ja aia sedda ühhe jöhwisöäla läbbi; panna 2 loti ärraleotud ja ärraklaritud ausplasi sojalt sisse, ja lasse sedda sjelee sesamma waagna sees, misga sedda laua peäle tulleb anda, külmaks jahtuda.

71. Kaetud ounad.

Küpseta 25 suurt ouna ja kui sawad öige tümmaks sanud, siis wõtta keik sedda tümma ühhe telusſikaga nende seest wälja, ja nenda et ei jä seemneterrald sisse, liguta nattokest sukkurt, ärrariwitud siddroni korokest ja ühhe siddroni sahwti jure, panne sedda ühhe waagna peäle, ripputa sukkurt peäle, lö 12 munnawalget ühheks kangeks wahhuks, liguta 6 lusſikatäit peent sukkurt jure, walla sedda nende ounte ülle, ripputa weel sukkurt peäle, ja panne sedda ühhegi willo kohta. Tulleb sedda roga öhtuks anda, siis te sedda lounaks walmis ja lasse sedda ni kauaks, kui sedda tulleb üllesanda, ahjo sees seista.

72. Pomerantsi-marmelaad.

Wõtta ni paljo sukkurt, kui need pomerantsid wagiwad, riwi sedda wäljaspiddist korokest riiwraua peäl ärra, leika pomerantsid löhki, wõtta seest wälja ja te neid puhtaks; keda siis need kored tümmaks, leika need pisſokessiks pikkergusiks tükkis; wõtta sedda mis sa seest wäljawõtnud ja puhtaks harrinud, need ärrariwitud korokesſed ja sedda ärrawagitud sukkurt, ja

leda sedda keik, kunni õige klariks ja paksuks saab. Parrem on weel kui sa need katkileigatud kored mitte kohhe sisse ei panne, sest et nemmad pea ärrakeewad.

73. Siddronaat.

Leota 4 loti ärrakloppitud ausplasi nattokesse weega tullel ärra. Kümne siddroni koorest riwi naela sukkro peäle ärra, walla 2 topi pima peäle ja lasse sedda seista. Siis pigista nende siddroni sahwti ühhe jõhwisõäla läbbi ühhe teise waagna peäle, anna korteri jadawat prantswina jure, panne siis sedda pima nattokesse kanneliwee ja monne terwe nääglikesega tullele, anna sedda ärraleotud ausplasi jure, ja liguta sedda, kunni hakkab tousma. Siis walla sedda siddroni-sahwti jure, et kokkowannub, lasse sedda siis ühhe rättiko läbbi joosta; agga ärra piaista sedda mitte, walla sedda sjelee-kausîde sisse, ja lasse sedda külmaks jahtuda.

74. Sampange-waht.

Ühhe puddeli sampange-wina peäle wõtta 8 munna, kahhe siddroni ärrariwitud korokest, ja ühhe siddroni sahwti. Need munnad kloppi ühhe werendi naela sukkroga kangeste ärra. Sedda sampange-wina kuppata ühhe tekatla sees ülles, ja walla sedda siis ühtepuhko kloppides munnade jure, katsu kas on maggus kül, ja siis anna sedda kohhe, ni pallawalt kui agga woid, klasîde sisse, ja ümber.

75. Pomerantsid pisshowi tarwis sisseteha.

Kerbi need pomerantsid sisse ja küpseta neid röste peäl, tassase sütetullega, lasse neid ärrajahtuda, wauta neid siis kahhe taritko wahhel, panne neid korra wisi ühhe potti sisse, ja ripputa igga korra wahhele kangeste peent sukkurt, ripputa ka peälmisse korra peäle kangeste sukkurt ja seu potti peäle üks pois ehk pabberit. Nenda woid sa neid mitto aastat üllespiddada. Wie korteri pisshowi tarwis kullub 3 suurt pomerantsi ärra.

76. Wassika-sjelee lummemosiga.

Kui sa õige head ja selget wassika-sjelee saad keetnud, siis kloppi neljast korterist raswasest rõsast koresi, mis sa sukkroga saad maggusaks teinud ja wanilliga wirtsinud, üht kanget wahto, ja kui se saab sõälade peält ärratilgunud, ja se wassika-sjelee pea tahhab kokkomiñna; siis lö sedda wispliga kermeste jure, walla sedda ühhe keskmisse wormi sisse, ja panne tedda ühhegi külma kohta; ja kui tulleb üllesanda, siis lö sedda sjelee wormi seest, ühhe waagna peäle wälja. Enne kui sa sedda kore-mosi jure annad, siis lasse ühhe külbitäie sjelee sees werendi naela sukkurt weel ärrasullada; sest muido ei sa se roog mitte maggusaks kül.

77. Kràâm jõhwikomarja-sahwtist.

Keda 2 kõrterit jõhwikomarja-sahwti kahhe korteri jodawa prantswina ja ni paljo sukkroga ülles, et õige magguſaks saab. Ni kaua lõ kahheteistkümne munna rebbud ja walged, mollemad isseärranis, wahhuks, panne siis mollemad ühtekokko ja nattoke seſt keewast winast peäle, ja liguta sedda hästi lâbbi. Siis auna keik ühhe korraga sisse, ja kloppi sedda wispliga ni kaua tulle peäl, kui hakkab ümberringi tousma. Auna siis weel korteri rummi ehk nattokeſt kardemoni jure ja anna sedda kausîde ehk klaſide sees külmalt ette.

78. Ülks wägga hea mandlipiim haigedele.

Ühheſt wasſika woorwirtleſt raiu kaela ja põlwekonti labbalauſt sadik mahha; pesse sedda werreſt hästi puhtaks, ja panne sedda kolme tobi weega tullele, wõta wahto hästi peält ärra ja keda sedda poleks tobiks sisse, ja lasse sedda ühhe pene sõâla lâbbi. Touka siis naela magguſaid mandlid roſi- ehk orantſi-weega ni peneks, kui agga woid; keda 2 peneks leigatud prantsſaia ühhe tobi weega ja lasse sedda lâbbi; liguta siis need mandlid se puljongi ja leiwaweega hästi lâbbi, panne pole naela ſukkurt jure, ja kui ſukkur saab ärraſullanud, siis wâna sedda ühhe puhta ſalwetti lâbbi. Sedda jomaaega panne kohhe klaas karrawiniide sisse, ja ühhe külma kohta seisma, seſt se saab pea happuks.

79. Ülks wägga hea jomaaeg jõhwikomarja-sahwtist.

Keda 2 korterit jõhwikomarja-sahwti ühhe korteri wee ja ni paljo ſukkroga, et kauniks magguſaks saab, ja kloppi ni kaua 6 munnawalget ja 6 rebbo, mollemid isseärranis, wahhuks, liguta sedda siis ühtekokko, anna monne lusſikatâie seſt keewaſt marjaſahwtiſt sisse, ja kloppi sedda wispliga hästi lâbbi; anna siis keik korraga sisse, ja lõ sedda ni kaua tulle peäl, kui hakkab kangeste ſuitſema. Siis walla sedda ühhe terrini sisse ja anna pole korteri rummi jure. Sedda antakſe ſojalt klaſide sisse. Woid ka se wee ning rummi asſemele jodawat prantswina wõtta, agga siis peab ka nattokeſt kardemoni sisse pannema.

80. Wenne kalja tehja.

Wõtta 6 topi oddralinnaste-jahho, ja 2 topi rukki jahho; panne sedda ühhe riista sisse ja auduta sedda keewa weega, et ühheks taignaks saab, kuſt sa üks maddal kook wõttad tehja, mis sa ühhe panno sees ehk plati peäl wâlja-pakkid. Ahhi ei pea mitte wägga pallaw ollema, waid agga niſuggune, et kook hästi küpseks saab, ja lâbbi õõd ahjo sees woib seista. Siis murra koki tükkiks katki, panne tükkid ühhe riista sisse, mis ehk 30 topi ſuur, panne tükkidesse wioli-juurt sisse, mis sa haamriga hästi saad kloppinud; walla riista siis weega täis, ja lasse seista, kunni hakkab hapnema. Siis willi sedda ühhe ankro ja kolme pâwa pärraſt puddelitte sisse.

Kahheteistkümnes jaggo.

Sahwtid ja sisſetehtud asjad. Öppetus lihha ſolata ja ſuitſetada.

1. Ouna-ſahwt.

Wiekümne ärrakoritud ja wilokaks leiga-tud ouna peäle walla 2 topi wet ja lasse neid keta, kunni hakkawad moſima, agga ärra lasse mitte hopis ärraketa. Siis lasse ſedda ſahwti ühhe rättiko läbbi, agga ärra pigista ſedda mitte. Kui ſaab wäljajooksnud, siis panne ſed-da tullele, ja lasse nattoke keta; agga wõtta wahto hästi peält ärra enne kui ſukkurt ſisſe panned. Poolteiſt tobi ſahwti peäle wõtta nüüd 2 naela peent ſukkurt, lasse ſedda ſellega keta; agga kori ſedda wahto ühtepuhko peält ärra, ſeſt muido tulleb üks walge koroke peäle. Lasse ſedda nüüd ni kaua keta, kui lusſika ſees ſeiſab, ehk kui ühheks kallertiks ſaab. Siis pigista kolme ſiidroni ſahwti jure ja lasse ſedda ſellega weel nattoke keta. Kes tahhab, woib ka, kui ou-nad kewad, tükkikesse wanilli ſisſe anda.

2. Plumid ſisſetehja.

Wõtta plumid, mis ei olle weel õige tüm-wad egga walmid; panne neid teine teiſe kõrwa ühhe kasttrulli ſisſe, agga nenda et nemmad teine teiſt ei wauta; walla ni paljo külma wet peäle, et nemmad juſt ſawad kaetud, ja panne neid kerge tulle peäle. Agga kui näiks neid tousma hakkata ehk püüdma lõhki minna, siis tõsta neid kohhe mahha, wõtta neid taſſa hil-jokeste wälja, lasse neid ühhe jõhwiſõäla peäl kuiwaks tommata ja ärrajahtuda. Siis paune neid ühhe klaſi ſisſe, panne monne kanneli tük-kikesse wahhele ja anna ſeſt külmaſt ſiruppiſt (n. 3.) peäle.

3. Tori tikkelbäri ſisſetehja.

On need marjad õige ſured, siis woib ühhe terrawa ſullenoaga, nende õieotſa auko tehja ja ſeemneterrad seält ſeeſt wäljawõtta; agga on mar-jad keſkmiſſed, siis leika neid keskelt ühheſt ärra ja wõtta nenda terrakeſſed wälja. Siis loppu-ta neid hästi puhtaks ja kui ſawad kuiwaks ärrajoosnud, siis panne neid ühhe waagna peä-le, ripputa peneks toukatud ſukkurt ni pakſuste nende wahhele, et ſellega hopis ſawad kaetud; rapputa neid nattoke läbbi ja lasse neid 6 tun-di ſeista. Siis keda neid kunni kollakaks lõ-wad, wõtta neid wahholuſſikaga wälja, lasse neid kuiwaks tommata ja siis panne neid ühhe klaſi ſisſe. Agga ſedda ſiruppit lasse weel ni kaua keta, et üks tilk, mis ſa ühhe külma tal-

rikko peäle tilgutab, kohhe kangeks saab. Sedda siruppit walla siis külmalt peäle.

4. Tikkelbäri ja waarmarjo sisetehha.

Seitse korteri tikkelbäri marjade peäle wõtta 2 klasitäit wäljapigistud waarmarjo, 9 klasitäit sukkurt ja pole korteri wet. Sedda keda kolmwerendi tunni aega, ja kori sedda wahto hästi peält ärra. Walla sedda siis klaside sisse; katta üks rummiga kastetud ehk ka üks waksipabber peäle ja seu klasid pabberiga kinni.

5. Terwet sõstramarjo sisetehha.

Wõtta illusaid suri ja walmid sõstramarja, agga jätta need warte peäle ja seu neid wisipärrast kinni. Naela sukkro peäle arwatakse kolmwerendi naela marjo. Sedda sukkurt pista külma weesse, et agga märjaks saab, ja keda sedda siruppiks (u. 3) kunni ennast walge nidi wisi annab wäljatommata; panne siis need kuiwaks ärrajooknud marjakimbokesed sisse, ja lasse neid agga pitkaminne nattoke ülleskeka. Siis walla neid ühhe potti sisse, katta sedda ühhe pabberi lehhega kinni ja lasse neid lähbi öõd nenda seista. Siis walla sedda siruppit jälle peält ärra, ja keda sedda weel ni kaua et üks tük, mis sest wõttab, kohhe kangeks saab; panne marjad silmapilguks sisse, ja kui ülleskeewad, siis walla neid klaside sisse, ja lasse neid ärrajahtuda; siis panne pressi peäle, et siruppi ülletouseb; seu klasid hästi kinni ja panne

neid ühhegi kappi sisse, mis ep olle tule eest hoopis kinni.

6. Pumberi sisetehja.

Wõtta pumberid, mis alles kaunid kowwad on, keda neid wee sees, kunni nemmad, kui sa üks nõäl sisepistad, kohhe mahhalangewad; siis kori neid illusaste ärra, ja panne neid külma weesse. Siis walmista üks õhhokenne siruppi, ja walla sedda ühhe kiwwi riista sisse nende pumberitte peäle; et sawad sellega kaetud; lasse neid 2 päwa nenda seista, walla sedda siruppit jälle peält ärra, panne nattokest sukkurt jure, keda sedda siis kauniks kangeks, lasse sedda ärrajuhtuda ja walla sedda siis jälle peäle; lasse neid jälle 24 tundi seista, keda sedda siruppit siis jälle paksemaks, agga panne keigewimaks need pumberid ka sisse, kori sedda wahto hästi peält ärra, ja panne neid klaside sisse.

7. Ouno sisetehha.

Wõtta pisokesti maggusaid ouna, kori neid ärra ja paisuta neid nattokesse keewa wee sees; siis tõsta neid tulle peält mahha ja lasse neid katte al seista, kunni ärrajahtuwad. Siis panne neid jälle tulle peäle, et õige pallawaks sawad, ja lasse neid siis jälle seista, ja te nenda, kunni ounad laggunewad, kui nõälaga sisepistud. Siis lasse neid ühhe sõäla peält kuiwaks ärrajoosta, panne neid ühhe potti sisse, walla õhhokest siruppit külmalt nende peäle, et sellega hästi sawad kaetud, ja lasse neid 2 pä-

wa seista. Siis walla sedda siruppit nende peält ärra, panne sukkurt jure, keda sedda, wahto hästi peält ärrawõttes, kauniks paksuks, walla sedda külmalt siis jälle onnte peäle ja lasse neid 24 tundi nenda seista. Siis keda sedda siruppit kolmat korda, kunni sa nidi wisi sedda woid wäljatommata, panne need ounad sisse ja lasse paar kord üllesketa, wõtta wahto hästi peält ärra, pigista kahhe siddroni sahwti jure, panne monne kanneli tükki wahhele, ja nenda panne neid klasíde sisse ja suggu wautust peäle, et sirupp üllestouseb.

8. Terwet waarmarjo keta.

Wõtta 2 õlleklasitäit klaart sõstramarjasahwti, ja 3 klasitäit peneks toukatud sukkurt, ja keda sedda ja wõtta wahto ärra, kunni paksuks saab. Senua jure panne 3 klasitäit illusaid terwet waarmarjo, agga mis õige kuiwad peawad ollema, ja keda neid ni kaua ja wõtta wahto hästi peält ärra, kui paksuks kül sawad ärrakeend.

9. Sukkro-melonissi sissetehha.

Wõtta melonid, mis alles tored — keigeparremad on mustjad rohhilissed — leika neid keskelt lõhki, wõtta ühhe lusikaga seest puhtaks, leika neid poigite pole pisõkesse sõrme suriks tükkiks, panne tükkid ühhe potti sisse, walla õige kanget wiinädikast peäle ja lasse neid 3 päwa seista; siis panne neid sesamma ädikaga tulle peäle ja keda neid kunni õllekörre woid

läbbipista; lasse neid siis ühhe sõäla peält kuiwaks ärrajoosta, panne neid ühhe puhta rättiko peäle ja lasse neid ärrajahtuda. Siis pista nääglikessi ja kannelit nende sisse, panne neid ühhe potti ehk klasi sisse ja walla pallawat paksu siruppit (n. 3) nende peäle.

10. Pomerantsid sissetehha.

Leika seitse häid pomerantsi lõhki, wõtta nende sahwti seest wälja ja leota neid 2 päwa, agga panne iggapääw 2 kord uut wet peäle. Siis keda neid keewa weega kunni andwad ühhe õllekörre waewalt läbbipista. Siis keda 2 naela peent sukkurt ühheks kauniks paksuks siruppiks, panne need pomerantsikored sisse kui sawad kuiwaks ärrajookuud, ja keda neid hästi läbbi. Panne neid siis ühhe potti ehk klasi sisse, keda sedda siruppit õige paksuks ärra, ja walla sedda nende pomerantsikoorte peäle.

11. Walmid plumid sissetehha.

Wallitse õige head sured plumid wälja, pista ühhe õige terrawa sullenoa-otsaga monnesse kohta nende sisse, walla külma sukkro-siruppit peäle ja lasse neid 2 päwa nenda seista. Siis walla sedda siruppit peält ärra, panne sukkurt jure, ja keda sedda kunni annab ennast nidi wisi wäljatommata; ja walla sedda siis külmalt peäle. Ühhe pari päwa pärrast wata järrele, kas se sirupp wahheft wessiseks tommanud, ja keda sedda siis weel ükskord läbbi.

12. Tored plumid sukkro ja ädika sees.

Selle tarwis olgo need plumid weel kaunid kowwad ja siis pista neid ühhe nõõpnõälaga mouneſt kohhaſt läbbi, panne neid ühhe maddala kastrulli ſisse, egga nenda et nemmad mitte teine teiſe peäle ei ſa; walla ni paljo külma wet peäle, et agga juſt ſawad kaetud, panne neid õige ſure tulle peäle, ja ni pea kui agga hakkab ümberringi keema, siis wõtta neid ühhe maddala wahholusſikaga wälja ja lasſe neid, ühhe nineſõäla peält, õige kuiwaks ärrajoosta. Ni kaua wõtta ni paljo õige head ädikaſt, kui tarwis, et plumid ſellega ſawad kaetud; keda ſedda ädikaſt ühhe hea tükki ſukkroga ni kaua, kui ei tulle ennam wahto peäle — agga ädikas olgo ſukkruſt õige maggus — panne ſedda siis ühhe kiwwi riista ſisse, lasſe ſedda ärrajahtuda, panne need plumid ühhe kiwwi riista ſisse, nattokeſt katkimurtud kannelit panne wahhele ja walla siis ſedda ädika-ſiruppit nende peäle. Monne päwa pärraſt walla ſedda ädikaſt keik jälle peält ärra, ja keda ſedda weel ükskord, ſeſt et plumid paljo wet wäljaandwad ja muido wea hakkawad hallitama. Agga ikka pead ſa ſedda ädikaſt külmalt peäle wallama.

13. Ädika-kirſimarjo ſisſetahha.

Otſi õiged ſured, walmid, mustad kirſid wälja, leika warred poleks ärra, ſea neid korra pärraſt klaſide ſisse, anna siis igga korteri wiinädika peäle poolt naela ſukkurt, ja keda ſedda nattokeſſe katkimurtud kanneliga üllés, ja walla ſedda külmalt nende kirſide peäle, ſeu neid kinni ja lasſe neid 8 päwa ſeista. Siis walla keik ſedda ädikaſt jälle peält ärra, keda ſedda nattoke ſisse, lasſe ſedda ärrajahtuda, walla ſedda jälle nende kirſide peäle ja ſeu neid kowwaste kinni.

14. Terwed kirſid ſukkro ſees ſisſetehha.

Pista happo kirſide ſeeſt, mis õige walmid, need kiwwid ühhe terrawa ſullenoa-otſaga wälja, wõtta igga kirſinaela peäle kolmwerendi naela ſukkurt ja keda ſedda ſiruppiks. Siis panne need kirſid ſisse, keda neid tümmaks, walla neid ühhe kiwwi riista ſisse ja lasſe neid teiſeks päwaks ſeista. Siis anna neid ühhe nineſõäle peäle ja lasſe neid kuiwaks joosta. Sedda ſahwti keda õige lühhikeſeks ärra, panne need kirſid jälle ſisse ja lasſe neid nattoke tommata, agga ei mitte keta. Teiſel päwal walla ſedda ſiruppit jälle peält ärra, keda ſedda õige paksuks ſisse, panne need kirſid jälle ſilmapilguks ſisse, ja keda ſedda ſiruppit keigewimaks weel ſedda paksemaks ſisse. Need kirſid panne klaſide ſisse ja anna ſedda ſiruppit nende peäle, ja panne kirſide peäle üks waksipabber, nenda et keik on kaetud; agga klaſi-ſuud ſeu ühhe tuggewa pabberiga peält kinni.

15. Sõstramarja klaar-ſahwt.

Lopputa need ſõstramarjad hästi puhtaks, noppi neid warte peält ärra ja wauta neid hästi katki. Siis ſeu üks ſahwtikot ühhe keppi kül-

ge, panne sedda kahhe toli peäle ülles ja lasse sedda sahwti ühhe waagna peäle tilgutada; agga ärra pigista kotti mitte. Iggaõlleklasitäie sahwti peäle wõtta nüüd klasitäie peent sukkurt, ja keda sedda ühhe õige puhta walge wasse katla sees, pole tunniga walmis; agga wõtta sedda wahto ühtepuhko peält ärra. Siis walla sedda pissokeste pottide ehk wormide sisse ja katta neid waksipabberitega kinni. Katseks, kas sahwt kül saab keend, tilguta monne tilgo ühhe talrikko peäle, et nähha saad, kas kallertib. Sedda pakso sahwti, mis kotti sisse jänud, keda sukkroga ni magguſaks kui sedda tahhad, ühhe pole tunniga heaks, panne sedda kiwwi pottide sisse, katta waksi pabberid peäle ja seu pottid pabberiga hästi kinni.

16. Waarmarjust klaart-sahwti tehha.

Sedda tehhakse nendasammoti kui sõstramarja-sahwti tehti, agga kui siddronid alwalt on sadawad, siis on wäggi hea, kui sa kahhe klasi sahwti peäle, ühhe siddroni sahwti jure annad; agga kui sul siddronid ei olle, siis anna sõstramarja-sahwti sekka. Sedda pakso sahwti keda ka sukkroga läbbi, ja pruki sedda puddingitte jure soostide tarwis.

17. Klaar-sahwt jõhwikomarjust.

Wallitse need marjad wälja, lopputa neid puhtaks, wauta neid katki, ja panne neid tullele. Sawad nattokest aega keend, siis tõsta sedda weddelat wiltkotti sisse, ja lasse sedda pitkamine läbbijoosta. Sest sahwtist wõtta ja nisammo paljo sukkurt, ja keda sedda kunni kallertib. Se on wägga hea haigedele prukida.

18. Pakso jõhwikomarja-sahwti tehha.

Se pakso jure mis minnewase nummi järel, sulle jälle jäi, panne weel wärsket marjo jure sedda mõda kui sa sedda sahwti tahhad, ja keda neid sukkro ehk ärraselletud meega kolme werendi tunniga paksuks, ja hoia sedda kiwwi klantsiga pottide sees.

19. Mustikka-sahwt.

Wallitse need mustikad illusaste wälja ja pesse neid puhtaks ja keda neid siis ühhe walge wasse katla sees ühhe tunniga ilma weeta paksuks; lasse neid ärrajahtuda, willi neid kuiwa puddelitte sisse, panne puddelid korkidega tuggewaste kinni ja waiko korkide peäle, ja siis panne neid keldri, kunni sul sedda sahwti tarwis; agga puddelitte kaelad panne liiwa sisse. Se sahwt on maias wägga hea, ja sa woid sedda mitme soosti ja ka puddingi ehk klimbikeste peäle prukida, ja jääb terwet 2 aastat heaks.

20. Pohlakamarja-sahwt ountega.

Keigeparremad on need pohlakad, kui nemmad jo külma käe on olnud; sest siis on nemmad õige sahwtised. Te neid puhtaks ja lopputa neid ärra ja panne neid siis kuiwalt tullele. Sawad nemmad hästi läbbikeend, siis anna

sukkurt ehk ärraselletud met jure, agga ärra jätta ühtepuhko wahto peält ärrawõtmatta ni kaua kui sedda agga peäle annab. Siis wõtta illusaid wiinhappo ounо, agga mis ep olle ussitand, leika neid neljaks tükkiks; agga ärra kori neid mitte ärra; wõtta seemnepessad seest wälja ja panne need ounad se sahwti sisse ja paar peotäit ärraleotud ja peneks leigatud pomerantsikori ja nattokest penekstoukatud ingliswirtsi. Need ounad ei pea mitte kaua keema, agga sedda sahwti peab sa ühtepuhko ligutama, kui need ounad sees; sest et muido pea pohja hakkab ja siis mollemist, karwast ja maust ilma jääb. Sedda sahwti peab, nenda kui keik teised, ühhe walge wasse katla sees keetma, sest et temma ühhe tinnatud kastrulli sees, mitte ni illusaks punnaseks ei sa.

21. Parberitsimarjo sissetehha.

Noppi parberitsimarja otsad ärra ja pigista sedda kiwwikest seest wälja Siis seu neid kimbo wisi kinni ja panne neid ühhe klasi sisse, ja ripputa ikka peent ärrasõlutud sukkurt wahhele, ni kangeste, et sellega hästi sawad kaetud ja panne wautust peäle. Kui nemmad wahhest sahwti kül ei anna, siis pigista ärranoppitud marjo weel jure.

22. Sured walged ädika-uritsad.

Panne neid korra wisi kiwwi pottide sisse tamme lehtede wahhele; agga igga korra wahhele panne terwet pippart, ingwäri, ingliswirtsi,

küüslauko, tilli ja nattokest weinsteini. Siis keda ni paljo wiinädikast nattokesse sola ja terwe wirtsiga ülles, kui tarwis, need uritsad sellega katta, ja walla sedda pallawalt nende peäle. Kui ädikas saab ärrajahtunud, siis panne nattoke wautust peäle ja seu need pottid põiede ehk pabberittega kinni.

23. Pissokessed pipra-uritsad.

Wõtta ni pissoked, kui agga woib saba, pesse neid puhtaks, kuiwata need hästi ärra ja panne neid pissokeste pottide sisse, panne terwet pippart, ingwäri, ingliswirtsi ja nattokest küüslauko wahhele. Siis keda kanget wiinädikast wirtsi ja nattokesse solaga ülles, ja walla sedda keew pallawalt nende uritsatte peäle, panne wautust peäle, ja seu pottid kinni nenda kui need teised. Sured pottid ep olle mitte hea wõtta, sest et ädikas ärrahingab, kui neid tihti lahtitehhakse ja need uritsad siis hukka lähwad.

24. Ädika-melonid.

Selle tarwis wõtta pissokessed, hopis kowwad, pool küpsed melonid, leika neid lõhki, wõtta seemned wälja, kori neid ärra, leika neid sõrme pitkaks tükkiks ja paisuta neid nattokesse wiinädika sees, walla sedda ädikast peält ärra ja lasse need melonid ühhe ninesõäla peält kuiwaks ärrajoosta, pista iggaühhe tükki sisse ühhe nääglikesse, keda õige kanget wiinädikast — ja kui se woib olla siis wõtta selle tarwis prantsädikast — terwe pipra, ingliswirtsi, kanneli ja

ühhe küüslauko-arrokessega läbbi, panne need melonid ühhe klasi sisse ja need kedetud wirtsid wahhele ja ka tükkikesse torest küüslauko; ja te nenda, kunni klaas täis. Se ädika sisse panne paar kord neppo wahhel sola, walla sedda peäle, panne wautust sisse, kui saab ärrajahtunud, ja seu klasi kinni, nenda kui on öppetud.

25. Sampijongid ädikaga sissetehha.

Selle tarwis on need keigeparremad need, mis weel ep olli lahti lönud. Te neid puhtaks ja kui sa woid, siis tomma ka nende nahka peält ärra; need keigepissemad ei anna sedda kül mitte, muud kui kapi neid agga peält, leika warred ärra seält sadik, kus nemmad mulla sees on olnud, löpputa neid sure wee sees monni kord öige kermeste ärra, lasse neid ühhe ninesöäla peält kuiwaks tommata, leika neid ei mitte wägga öhhokessiks wilokaks, panne neid jälle katlasse, anna pole korteri prants-wiinädikast peäle, ja lasse neid kinnikaetud sellega monnikord ülles-tommata ja siis lasse neid jälle kuiwaks joosta ja ärrajahtuda. Ni kaua keda ni paljo kanget wiinädikast, kui tarwis arwad ollema need sampijongid katta, terwe pipra, ingwäri ja inglis-wirtsiga ülles, panne need sampijongid klaside sisse, ja igga korra peäle nattoke sest wirtsist, tükkikesse küüslauko, ja kahhe neppo wahhel sola. Keigeparremad on nende tarwis pissokessed klasid, ni sured kui kappriklasid, sest kui need klasid paljo lahtitehhakse, siis sawad need sampijongid kohhe hallitama. Nenda sissetehtud woid sa

neid kallade, wrikasseede ja raggude jure prukida, ja küpse jure sallatiks anda.

26. Sampijongid teist wisi.

Te neid puhtaks ja pesse neid ärra, nenda kui on öppetud; siis panne neid ühhe kastrulli sisse, ja higgitse neid tulle peäl, kunni nende ennese sahwt saab sissekeend; lasse neid ärrajahtuda, sea neid klaside sisse ja ripputa igga korra wahhele, terwet pippart, ingwäri, inglis-wirtsi ja muskatplomi. Siis kuppata kanget wiinädikast nattokesse solaga ülles, lasse sedda külmaks jahtuda ja walla sedda siis nende sampijongide peäle, et sellega hopis sawad kaetud, ja seu need klasid kinni.

27. Sampijongid woi sees sissetehha.

Wötta, sedda möda kui sa neid tahhad sissetehha 2, 3 ehk 4 naela woid, sullata sedda ärra, panne need puhtakstehtud ja weest kuiwaks tommatud sampijongid sisse ja keda neid, kunni nende sahwt saab sisse keend ja se woi klariks saab. Siis lasse neid ärrajahtuda, agga se woi olgo alles sulla; panne neid kiwwi pottide sisse, agga ni kergelt, et se woi ikka wahhele woib tommata; agga peäle walla woid, nenda et hopis sawad kaetud; panne selle woi peäle üks märg narts ja nartso peäle ripputa paksuste sola, seu neid kinni ja pruki neid soostide tarwis, mis ei pea happud ollema, ehk tuwi lindo sellega ja pruki sedda woid ühtlase selle tarwis ärra.

28. Punnased kapstad sisetehha.

Harri õige kowwad punnase kapsta pead illusaste puhtaks, leika neid neljaks tükkiks ja panne neid ühhe pissokesse ankro ehk tönnikesse sisse, ripputa terwet pippart, terwet sinnapit ja arwaste monne tükkikesse tilli wahhele, te lahja soolwet (n. 29), walla sedda kapsaste peäle, et sawad kaetud, wauta riista pohhi uurte sisse, panne sedda keldri, agga pöra sedda seäl mönnikord ümber. Need kapstad prukitakse nendasammoti sallaliks ehk walmistakse neid ka ädika, olli ja sukkroga selle tarwis.

29. Solaurirtsad sisetehha.

Pesse neid illusaste puhtaks ja lasse neid ühhe rie peäl kuiwaks tommata. Siis wotta üks puhhas ja kuiw ankur, ja peälmisse pohja sees olgo üks neljanurgalinne auk sisse leigatud, et kät woib sisse paña; panna korra tamme lehtä ankro pohja, ja nattokest tilli ja 2 arro küüslauko. Siis panne neeb uritsad teine teise kõrwa sisse, ja jälle tammelehtä küüslauko ja tilli, ja te nenda kunni ankur täis. Kes ei armasta küüslauko, se jätko sedda monne korra wahhel kül pannematta; agga wägga hea on, kui ka mönnikord kahhe neppo wahhelt weinsteini wahhele ripputakse, sest se peab uritsad kowwaks. Siis walla ühhe riista sisse ni paljo wet, kui ankro willimisse tarwis ärrakullub; panne sola sisse, et se wessi ni solaseks saab, kui üks nattoke kangeste solatud supp, agga ei mitte ennam, ja

kui keik sool saab ärrasullanud, siis walla sedda soolwet nende uritsade peäle, agga so ankur olgo õige täis; panne prunti peäle ja waikoga kinni. Pöra riista keldris igga nädal korra ümber. Woid ka kiwwi pottide sisse uritsad nendawisi panna, agga siis leika pupilbad, mis ni pitkad, kui pottid laiad, panne neid ristaminne peäle ja wauta need uritsad nendega se soolwee sisse.

30. Prunid sallati-risikessi sisetehha.

Leika nende warred hopis mahha ja leota need risikesséd 2 päwa, agga panne igga päew 3 kord uut wet. Siis walla sedda wet peält ärra, panne need risikesséd ühhe linnase kotti sisse, ja wauta neid kahhe laua wahhel kiwwidega 2 tundi. Siis panne neid kiwwi pottide sisse, ja ripputa igga korra wahhele nattokest sola, katta üks linnane narts nende peäle ja selle peäle panne üks kaunis raske kiwwi. Tahhad sa neid prukida, siis leota neid esmalt monne tunni aega wee sees ärra ja walmista neid nattokesse peneks hakkitud sibbulatte, pipra, ädika ja õlliga. Need keigepissemad mis agga sadawad, on need keigeparremad selle tarwis.

31. Sisetehtud ploomkapstad.

Lahhuta ploomkapstad selle tarwis ühhest ärra, ja leika warred mahha, et agga pissokesse pole sörme pikkad tükkid külge jäwad, pesse kapstad puhtaks ja panne keik lehhed wisi pärast. Siis panne kapstad külma weega tulle,

anna nattokest sola peäle, ja lasse neid monne minnuti keta; siis panne neid ühhe ninesõäla peäle ja lasse neid kuiwaks tommata. Kuppata siis kanget ädikast pipra, ingliswirtsi, terwe muskatplomi, kanneli ja nattokesse solaga; panne kapsast kiwwi pottide sisse, sedda wirtsi wahhele ja walla sedda pallawat ädikast peäle. Kui saab ärrajahtunud, siis walla sedda ädikast jälle peält ärra, keda sedda ülles, ja anna sedda pallawalt jälle peäle. Neid kapstad prukitakse sallatiks.

32. Pisikesed turgi-oad ädika sees.

Neid tehhaksa nenda sisse, kui ploomkapstad (n. 31), ja peawad ni kaua keema, et sa neid sõrmega katki woid pigistada, ehk kül mitte wägga kergeste, ja kannelit ei tulle nende jure mitte panna. Neid prukitakse sallatiks.

33. Sarlottid sisetehha.

Te neid puhtaks ja panne neid külma wee sisse; keda kanget wiinädikast pipra, ingliswirtsi ja nattokesse solaga läbbi; panne need sarlottid pottide sisse ja need wirtsid wahhele, agga sedda pallawat ädikast walla peäle. Teisel päwal keda ädikast weel ükskord, panne need sarlottid silmapilguks sisse; siis sea neid jälle potti sisse ja sedda ädikast walla peäle, kui sawad ärrajahtunud ja seu potti kinni. Neid antakse sallatiks; ka prukitakse neid monne soosti tarwis.

34. Pisikesed sibbulad ädika sees.

Selle tarwis wõtta need keigepisemad, mis sa agga woid sada. Kori neid illusaste ärra ja wiska neid külma weesse, sest muido sawad halliks ja ei olle illusad. Panne neid siis kahheks päwaks kauni kange soolweesse; sea neid pipra ja ingliswirtsiga pottide sisse, anna keewpallawat kanget ädikast peäle, katta neid kinni ja lasse neid nenda seista. Teisel päwal walla sedda ädikast jälle peält ärra, keda sedda weel ükskord läbbi ja anna sedda jälle pallawalt nende sibbulatte peäle. Sedda antakse sallatiks oina-, sea-, anne- ja pardipradi jure.

35. Nohhilisi turgi-ubbe sola sees sisetehha.

Neid wõtta ni warratselt, et ei olle weel ubbe nende sees ollemaski ja leika neid serwite, lasse neid ühhe tinnatud katla sees keewa hallika-wee sees minnikord üllelommata; tõsta neid siis ühhe ninesõäla peäle, lasse neid kuiwaks ärrajoosta, panne neid ühhe puhta rättiko peäle õhhokeste wälja, ja nenda lasse neid ärrajahtuda, panne nüüd kangeste sola nende sekka ja panne neid ni tuggewaste, kui agga woid, kiwwi pottide ehk pisikeste tõnnikeste sisse. Kui riistad täis, siis panne linnased nartsud peäle, sündsawad teklid riistade sisse ja nende peäle üks paar kiwwi, agga ommeti nenda et se soolwessi mitte teklide peäle ei touse, ja siis panne neid keldri.

Tahhad sa neid prukida, siis wötta need peälmissed, mis ehk tümmaks sanud, peält ärra, lopputa neist teistest, ni paljo kui sul tarwis, weega ärra, panne neid ühhe kauni sure katla sisse ja keewa weega tullele, keda neid parrajaks tümmaks, walla keik sedda wet peält ärra, walla jälle teist keewat wet peäle, katta neid kinni ja lasse neid tunni aega ehk weel pitkemalt wäljatommata, siis walla peält ärra, ja walmista neid nenda, kui on öppetud.

36. Terwet ouno ädika ja sukkro sees.

Wötta häid, silledaid, ilmaussitand happo ouno, mis ep olle weel öiete walmid, pesse neid ühhe kätterättikoga öige puhtaks, sea neid kauni korra tamme-lehtedega korra pärrast ühhe kiwwi potti sisse, et nemmad teine teise liggi ei sa, murra nattokest kannelit, ja panne monne nääglikesse nende wahhele, ja te nenda, kunni pot täis saab. Peäle panne tamme lehtä, ja hea on kui pot ei olle peält wägga lai. Siis wötta igga tobi kange ädika peäle poolt naela sukkurt, keda sedda, ja kui saab ärrajahtunud, siis walla sedda nende ounte peäle, panne wautust peäle ja seu potti hästi peält kinni. Neid antakse pradide jure sallatiks.

37. Happokapstad tehja.

Roja kuul on parras aeg sedda tööd ettewötta; kapstad on siis jubba külma kä olnud ja on hästi maggusad. Wötta need rohhilissed lehhed nende kapsta peade peält mahha, leika

pead löhki, leika jurika seest nattokesse wälja, ja höwelda pead kapsta-höövli peäl peneks. Siis wötta korteri ädikast ja te sest jämmeda jahhoga üht kowwa taignast ja märi sellega kapsta astja pohja ärra mis sa esmalt kaddakatte, wee ja tulliste kiwwidega hästi pead ärraaudutama; siis panne kapsta-lehtä se taigna peäle ja ripputa sola ja nattokest köömlid sisse; panne hea pakso kapsta-korra peäle; ja tampi sedda ühhe pu tampiga öige kowwaks kinni, et wet peäle annab. Ja nenda te, kunni törs tais saab; agga katsu monnikord sedda wet, ehk ta saab wahhest liig solaseks. On se wessi öige hea, ei pea ta siis solasem ollema, kui üks hea supp; sest muido ei tahha kapstad mitte hästi hapneda. Ei pea sa ka mitte wägga paljo köömlid pannema, sest muido sawad kapstad wihhaks. Kui riist täis, siis panne kapstalehtä kapsaste peäle, ja lasse neid ühhelgi sojal kohhal kohhewelle aiada. Kui kapsad hakkawad tousma, siis panne kiwwa peäle, et jälle mahhawauwad. Ühheksa päwa pärrast te kapstad peält öige puhtaks, panne üks linnane rie nende peäle ja üks tekkel, mis astja sisse passib; kañna astja keldri ja panne kiwwa ta peäle. Tahhad sa et kapsas ikka illusaks wiinhappuks peab jäma, siis puhhasta tedda tihti ja kañna hoolt et temma wautus ei olle liigraske; sest muido touseb se wessi tekli peäle ja hingab ärra, ja kui sa kapsad prukid, ja tekli peält ärra pead wötma, siis tombad se sandiksläinud wessi ennast jälle alla, kapsaste sisse, ja rikkub neid hopis ärra. Se wautus, mis sa peäle panned olgo agga ni raske, et sa sedda wet tekli alt saad tunda.

38. Sukkurt selletada.

Kümne naela sukkro tarwis lõ kahhe munna walget wahhuks ja walla ühtepuhko kloppides 4 korterit wet jure. Sedda sukkurt lõ pissokessiks tükkiks katki, panne sedda ühhe wasse katla sisse, walla sedda wet se munnawahhoga peäle ja lasse sedda sukkurt ärrasullada. Siis keda sedda ülles ja ni pea kui nääd et sukkur hakkab tousma, siis tõsta katla tulle peält mahha ja lasse pole tunni aega seista, et sukkur pohjo lähhäb; wõtta wahholussikaga sedda wahto peält ärra, tõsta katla jälle tulle peäle ja lasse keta, agga ketes anna monnikord ühhe lussikatäie külma wet jure agga wõtta ühtepuhko wahto peält ärra, kunni keik se munnawalge wahhuks saab ülleskeend, mis sest ärratunnukse, et waht keigewimaks hopis walgeks saab. Siis panne sedda kiwwi pottide sisse ärra. Agga on sul wahhest

39. Nidi-sukkurt

tarwis, siis panne sest ärraselletud sukkrust sugo tullele, lasse sedda keta, wahholussikaga ühtepuhko sedda ligutades, agga katsu sedda ikka wahhel, kas annab kahhe neppo wahhel ennast tommata; kui annab ilma et kerriseb, siis on sukkur hea.

40. Sampijongi-pulwrit tehha.

Kui sa need sampijongid puhtaks teed, siis panne nende haiso tähhele, mis peab wirtsine

ollema; sest neid on üks selts, mis peält nendega ühhesuggused, agga kel on puhha hais jures, ja need ei kõlba. Wallitse siis nisuggused wälja, mis ep olle alt weel tümmad, tomba nende nahka peält ärra, leika warrest sedda ära, mis on mulla sees olnud, pesse neid rohke wee sees kermeste puhtaks, lasse neid ühhe ninesõäla peält kuiwaks joosta, siis leika neid õige õhhukessiks wilokaks ja kuiwata neid platide peäl ahjo sees, kus leiwad sees olnud; agga platide peäle panne pabberit alla. Lasse neid lähhi õõd seista, wõtta neid siis ni paljo ahjo seest wälja kui korraga woid peneks toukada, ja touka neid ahjo ees, sest muido tommawad kohhe tümmaks. Kui neid nenda keik saad toukanud, siis panne sedda pulwrit klasside sisse ja ühhegi kuiwa kohta seisma; siis jääb ta monni aasta heaks Aga ärgo olgo ahhi mitte ni pallaw et wahhest pruniks sawad.

41. Estragon-ädikast tehha.

Noppi need estragonlehhed warte peält ärra, willi neid, solaga seggatud, puddelitte sisse, panne peotäie ärrakoritud sarlottid ja monne küüslauko arro jure, ja willi need puddelit kange ädikaga täis. Seu siis pabberid peäle, pista ühhe nõälaga aukud sisse, ja lasse sedda nenda 24 tundi ühhel kauni sojal kohhal tommata, ehk panne sedda ka liwa peäle, päwa kätte, ja seisko nenda 2 nääddalat; ja siis willi sedda ädikast halli pabberi läbbi, pissokeste puddelitte sisse, korki neid kinni, ja panne neid ärra, kunni tarwis.

42. Waarmarja-ädikast tehha.

Kahheksa naela waarmarjade peäle anna pole tobi õige kanget wiinädikast ja lasse need ühhe kiwwi riista sees, hästi kinnikaetud, 24 tundi seista. Siis pigista mollemid ühhe linnase rättiko läbbi, panne 4 naela suhkrut se wäljapigistud sahwti sisse, ja keda sedda, kunni anna ennam wahto peäle. Kui saab ärrajahtunud, siis willi sedda puddelitte sisse, panne korgid tuggewaste peäle, seu neid pabberiga kinni ja hoia neid ühhegi willo kohhal.

43. Wirts-ädikast tehha.

Panne werendi naela pippart, 4 loti ingwäri, 4 loti ingliswirtsi, pole loti muskatploomi, lusikatäie sola, 2 lusikatäit suhkrut, üks terwe küüslauk, pole tobi sarlottid, üks suur, must ja wihha määreikas, mis sa peneks pead leikama ja 2 peotäit estragoni, ühhe wie tobise puddeli sisse, ja willi sedda keewa kange wiinädikaga täis, panne korkiga kinni ja waiko peäle, ja nenda panne sedda ühhegi soja kohta; rapputa sedda iggapääw monnikord läbbi, agga kolme näddala pärrast wõtta sedda lahti ja willi sedda pisemate puddelitte sisse ja panne neid waigoga hästi kinni.

44. Soija tehha.

Selle tarwis woid sa keik sampijongid, sureb ja pisokesed wõtta; te agga warred puhtaks ni kaugelt, kui nemmad mulla sees on olnud, ja pühki neid ühhe rättikoga hästi puhtaks. Siis panne neid ühhe kiwwi potti sisse, ripputa nattokest sola wahhele, touka neid ühhe pulussikaga ni peneks, kui agga woid, ja lasse neid ühhelgi sojal kohhal monne päwa seista, et kohhewelle aiawad. Siis keda neid ülles, aia neid ühhe salwetti läbbi ja keda neid siis weel õige pisokesse tulle peäl, kunni sahwt õige paksuks saab. Kui saab ärrajahtunud, siis panne sedda pisokeste puddelitte sisse, panne neid korkidega kinni ja waiko peäle, ja panne neid ärra, kunni sul tarwis. On se soija holega sedda wisi tehtud, siis ta jääb 4 ehk 6 aastat wägga heaks ja üks paar telusikatäit sest ühhe pasteti ehk raggu sisse antud, tunnukse mauft jubba kangeste ärra.

45. Sampijongi-ädikast tehja.

Te warte otsad puhtaks, mis mulla sees on olnud, agga sampijongid pühki ülleültse ühhe rättikoga illusaste ärra, leika neid õige peneks ja panne neid tullele ja anna igga kahhe tobi peäle, korteri wiinädikast peäle. Touka siis 4 loti pippart, 4 loti ingliswirtsi, 4 loti ingwäri, lodi muskatploomi ja 8 nääglikest jämmedaste ärra, leika 2 küüslauko peneks ja anna sedda keik ja peotäie terwet sinnapit jure. Se keik on kue tobi sampijongi peäle arwatud, ja mis õige tuggewaste tobi sisse pead wautama.

Sedda keik keda kolme korteri wiinädikaga, katte al, kunni ühheks paksuks mosiks saab, et ei woi ennam sampijongid ärratunda. Siis

walla ſedda teiſt ädikaſt jure, keda ſedda hästi lähbi, pigista ſedda ühhe ſalwetti lähbi, ja panne ſedda piſſokeste puddelitte ſisſe; agga igga puddeli ſisſe anna teluſſikatäit peent ſola.

46. Tored plumid öllimarja wiſi ſisſetehha.

Wõtta plumid, mis alles kowwad ja rohhilisſed, lopputa neid puhtaks, ja lasſe neid kuiwaks ärrajoosta. Siis panne neid tamme lehtedega, korra pärraſt ühhe potti ſisſe, agga panne ikka monni loorbärileht wahhele, te ſoolwet, agga mis ei pea ſolaſem ollema, kui uritſade tarwis, ja walla ſedda külmalt peäle. Neid antakſe pradide jure ja prukitakſe neid ka kallaſoostide tarwis.

47. Prants-ſinnapit tehha.

Põlleta werende naela ſukkurt ja kui ta õige ellepunnaſeks on ſanud, ſiis anna külma wiinädikaſt peäle ja te tedda ſellega hopis weddelaks. Siis walla ſedda ühhe naela ſinnapi jure ja wõtta weel ni paljo ädikaſt, et ni weddelaks ſaab, kui tarwis. Agga esmalt weel hakki 4 luſſikatäit kapprid ja 10 lude peält ärratommatud ſardellit peneks ja riwi neid ſe ſinnapi jure, ja ſiis waſt panne omma ſukkurt ja ädikaſt, ja kui tahhad, ka nattotesſe peneksleigatud küüslauko.

Ehk ſedda walmistakſe ka nenda: Wõtta 10 loorbärilehte, werendi lodi ingliswirtſi, 10 wirtsnääglikeſt ja tükkikesſe küüslauko ja kloppi neid ühhe pu haamriga peneks. Sedda panne

ſiis ühhe werendi tobi kange wiinädikaga ühhe hästi ärratinnatud kaſtrulli ſisſe, katta ſedda kinni, ja keda ſedda ſiis lähbi, laſſe ſedda ühhe linnaſe rie ehk jõhwiſõäla lähbi, ja pigista ſedda pakſo, mis järrel, hästi wälja. Liguta nüüd pole naela head inglis-ſinnapit ſisſe ja, kui ſa tahhad, woid ſa ka ſukkurt jure anda; ja kes estragoni armaſtab, ſe woib ka ſedda ädikaſt, enne kui ta nende wirtſidega ſedda kedab, nattokeſt aega ſelle rohho peäle pañna.

48. Happo-oblikaid ehk pinnatid talweks ſiſſetehha.

Lopputa nori, puhtaks noppitud happo-oblikaid wee ſees puhtaks, ja panne neid ühhe nineſõäla peäle, et kuiwaks tommawad. Siis panne 3 luſſikatäit woid, ehk ſedda mõda rohkem, kui ſul neid pinnatid on, ühhe tinnatud kaſtrulli ſisſe, laſſe ſedda ärraſullada, panne ommad happooblikad ehk pinnatid ſisſe, ja laſſe neid paiſuda, panne ſiis üks sõäl ühhe waagna peäle, ja laſſe neid pinnatid ſe sõäla peäl kuiwaks ärrajoosta. Sedda woid, mis on mahha joosnud, panne jälle kaſtrullisſe taggaſi, ja keda ſedda, kuuni ſe weſſi keik on ärraſuitſetanud, ja ſiis panne need pinnatid jälle ſisſe, laſſe neid ülleſketa, panne neid ühhe kiwwi potti ſisſe, ja kui ſawad ärrajahtunud, ſiis walla pole sõrme pakſo korra neroraswa peäle, ſiis jäwad nemmad kaua heaks.

49. Lihha kermeſte ſuitſetada.

Panne üks hea raswane rinnatük külma weega tullele, kuuni keeb, wõtta ſedda wahto

peält ärra, ja lihha tük siis wälja ja te sedda siis õige puhtaks. Siis wõtta pole lodi salpetrit, panne peent sola sekka ja õru sedda lihha sellega hästi, ja kloppi sedda siis 2 tundi ühhe raske puga, agga ärra lö mitte wägga kowwaste peäle, et lihha mitte wahhest ei löhku, ja kloppides ripputa ikka sola peäle. Siis panne sedda ühhe parraja riista sisse, ripputa sola alla ja peäle, panne kiwwa wautusseks peäle, ja lasse sedda 3 päwa nenda seista; agga siis wõtta sedda wälja, õmble sedda ühhe linnase rie sisse ja panne sedda wieks päwaks suitso.

50. Härjalihha sissesolata.

Ühhe sure härja tarwis wõtta 4 õmbritäit wet, leisikast jämmedad sola ja 6 loti salpetrit, ja lasse sedda, ühtepuhko sedda ligutades ja wahto peält ärrawõttes, keta kunni sool hopis saab ärrasullanud; wõtta siis üks puhhas, õige kindel tünder, ehk lihhaasti, panne sedda lihha õige tuggewaste sisse ja ripputa ikka nattokest salpetrit ja sola wahhele; walla sedda soolwet, mis õige külmaks jahtunud nüüd peäle, ja tõsta kiwwa peäle. Soolwessi on kange lähbiaiama, ja selle pärrast peab riist õige kindel ollema.

51. Sealihha solata ja suitsetada.

Sealihhaga te nendasawmoti kui härjalihhast on õppetud, agga wata, et igga korra sisse ikka muist raswased ja muist lahjad tükkid sawad. Need reietükkid õru lihhakülje peält, salpetriga kangeste ärra, agga raswane tulg jägo õrnmatta, ja panne neid riista pohja, ripputa sola peäle, ja panne need piesokesseb tükkid nende wahhele, agga kaüna hästi hoolt, et se soolwessi keik sedda lihha ka illusaste kattab. Üks hea kink peab terwe 4 näddalat sola sees ollema, üks pekki-külg agga paljast 14 päwa, ja nisammo kaua peawad ka suitso sees ollema. Wägago on tarwis, et sedda lihha ikka nenda suitso pannakse, et tunl suitsust läbbi käib, ja suits nenda nattoke jahtub; sest kui lihha suitsust sojaks saab, siis ta lähhäb hukka, ja sepärrast on ka talwsel aial keigeparrem suitsetada. Kui kinkid ja pekkid korra pärrast on solatud ja suitsetud, siis panne neid ühhe kambri kust tulelõhk läbbi käib, lae alla ülles, ja lasse neid talwe otsa seäl seista; siis sawad wast õige heaks. Üks kink, mis paar kuud tule käes on olnud, on paljo parrem, kui kink, mis kohho kedetakse.

Wägga kiban sedda tulepikki walmistamist, mis ei panda suitso, muud kui petakse agga talwe otsa tule kä, kui esmalt 2 näddalat sola sees saab olnud. Agga sead peawad siis wiljaga numatud ollema, sest muido jääb pek ikka pehmeks. Ilmasuitsematta pek on omma selge mao pärrast, rogade tarwis wägga hea.

52. Anned solata ja suitsetada.

Leika anned selja peält lahti, ja wõtta ka seält, sissekonnad wälja, wõtta keik kondid wälja, agga keigealluminne jallakont jägo wõtmatta; ripputa peent sola ja salpetrit nende sisse, rulli neid kokko ja seu neid ninega kinni, õmble neid ka iggaüht isseärranis, ühhe pene linnase rie sisse,

panne neid ühhe pu riista sisse, walla ni paljo kanget soolwet peále, et hästi on kaetud, ja lasse neid 8 päwa sees olla; siis panne neid kahhekša päwaks suitso ülles, ja neljaks nädalaks tule kätte; siis sawad õige heaks.

53. Mets-sealihha solata ja hoida.

Raiu sedda sealihha nisuggusiks tükkiks kat-ki, kui sünnib waagna peále panna, pesse tükkid hästi puhtaks, panne neid ühhe sure riista sisse ja anna kaks ossa wet ja üks ossa jodawat wina ehk ädikast, peotäie pippart ja wirtsnääg-likessi, peotäie kaddakamarjo, ühhe wilokaks leigatud siddroni, monne loorbärilehhe ja mon-ne peotäie sola jure, keda sedda walmis, aga wotta sedda wahto ühtepuhko peält ärra. Siis wõtta keik sedda lihha wälja, lasse sedda soosti ühhe salwetti läbbi, ja sea need lihhatükkid kiw-wi pottide ehk tõnnikeste sisse, anna sedda soosti peále, panne riistad ühhegi willo kohta ja walla monne naela neroraswa peále. Men-da jääb lihha mitto kuud heaks. Kui tahhad sedda prukida, siis wõtta üks tük wälja, ja soienda sedda küpse wisi, nattokesse hea wassi-kalihha jussiga, ehk keda sedda ka weel ükskord ülles ja anna ka sarlotti-soosti jure, kus sa nattokest peneks toukatud kaddakamarjo sisse panned, ja mis sa ühhe jõhwisõála läbbi las-sed, ja pallawalt lihha peále wallad. Ehk te ka sedda soosti jure: Rõste ühhe werendi naela wärske woi sees peotäie riwitud perreleiba elle-pruniks, wõtta korteri jodawat wina, korteri puljongi, nattokest konsommee, tükki toresi kinki

ja nattokest wirtsi, ja keda sedda keik ühtekokko, lasse sedda ühhe jõhwisõála läbbi, pigista ühhe siddroni sahwti jure, ja anna sedda lihha peále.

54. Silgud solata.

Wõtta pea alt seest puhtaks, lopputa neid ärra ja anna ni kaua ikka wärsket wet peále, kui wessi hopis selgeks lähhäb, sest kui agga nattoke werd weel kallade külge jääb, ja mis sest ärratunnukse, kui wessi mis nende peält ärrawallatakse, mitte ni selge ei olle, kui wessi mis peále wallatakse, siis se werri lähhäb san-diks ja kallad sawad pahha haiso. On kallad nüüd õige puhtad, siis panne neid kange solaga ühhe riista si se, ja lasse neid 24 tundi jeäkel-dris seista. Siis lasse neid ühhe jämmeda nine-sõálade peál õige kuiwaks ärrajoosta, sola neid siis kangeste ühhe riista sisse, wauta neid õige tuggewaste sisse, panne üks kiwwi nende peále ja neid nenda ühhe külma kohta. Ärra olle sola-ga mitte ahne, siis jäwad ehk aasta ümberringi heaks.

55. Mis sahwtidega tehha kui nemmad hukka lähhäwad.

Wägga tarwis on teäda, kust se tulleb, kui sahwtid kohhewelle aiawad, ehk kui sukkur ümberringi kowwaks lähhäb. Lähhäb sukkur kowwaks, siis jääb nende maggo siiski ikka heaks, nemmad ep olle agga mitte ennam ni illusad peält uähhä. Agga kui kohhewelle aia-

wad, ei kölba nemmad siis koggene ennam süa, ja tewad terwisele kahjo, ja se tulleb sest, et sest weest, mis nemmad isseenneses wäljaandwad, ikka weel suggo sisse on jänud. Kui sa mitte wägga weddelat siruppit peäle ei walla, waid, kui leiad sedda wägga weddela ollemast, nattokest sukkurt jure annad ja sedda siis weel kowwemaks kedab; ep olle sul siis sedda wigga mitte karta. Sa pead sepärrast tihti sahwtide järrele waatma, ja kui rakkulissed peält nähja, siis panne neid agga kohhe ühhe turslagi peäle, et wessi ärratommab ja keda sedda siruppit nattokesse ärraselletud sukkroga, ühtepuhko wahto peält ärrawõttes, ümber, kunni sured rakkud peäle aiab; panne siis turslagi peält jälle sisse keda sedda weel nattoke läbbi, ja kui sa jälle hästi wahto saad peält ärrawõtnud, siis panne keik jälle klasside sisse.

Kui sukkur kowwaks on läinud, se tulleb sest, et sedda wägga kangeste olled keetnud. Panne siis ommad sahwti-klasid agga nattokeseks aiaks tulle liggi, siis sullab se sukkur, mis on kowwaks läinud; ja kui sa siis nattokest wet sekka panned ja sedda sahwti sellega weel läbbi kedad kunni pissokessed rakkud peäle aiawad; siis saab heaks. Klari sahwtide peäle tulleb monnikord üks kowwa sukkro-koroke. Kui sedda on, siis walla agga nattokest soja wet peäle, et koroke ärraligguneb ja walla sedda wet siis jälle peält ärra. Need marjad, mis sa sesamma sukkro sees olled üllesskeetnud, ei anna ennast mitte kuiwatada, muud kui selleta agga uut sukkurt, keda sedda kunni rakkud aiab,

lasse need kuiwaks ärra joosnud marjad siis nattoke sellega läbbi keta ja panne neid siis kuiwama.

56. Mis siis tehha, kui ädikas monne sisetehtud asja peäl hukka läheb.

Kui sa kasseädikaga middagi sisseteed, ei pea sa sedda ädikast siis mitte keetma. Temma annab siis kauni pakso nahka peäle; agga ei pea sa sedda mitte ärrawõtma, muud kui agga nattoke üllestõstma, kui sa middagi wälja wõttad, oljo uritsad ehk riiskesed ehk muud seddasuggust. Hakkab se nahk wahhest hallitama, siis wõtta sedda takkudega jälle puhtaks. Kui kannastus ädika-uritsatte peäle tulleb, siis wõta sedda kuiwa takkudega peält ärra, agga kui sedda jo paljuks läheb, et hakkab libbedaks minnema, siis walla keik sedda ädikast peält ärra ja keda uut ädikast wirtsiga ja walla sedda külmalt uritsatte peäle. Wõtta ikka sedda keigekangemat ädikast, kui middagi sisseteed, sest wessine läheb pea sandiks. Ärra keda omma ädikast ka mitte walgewasse ilmatinnamatta kastrulli ehk katla sees, nenda kui kül tehhakse, et uritsad illusaks mustjaks rohillisiks peawad sama; ei olle se terwisele mitte hea, ja kui sedda ka mitte kohhe ei tunta; ei olle se siiski kita. Keda omma ädikast ikka ühhe tinnatud kastrulli sees ja ketes olgo üks hõbbe lussikas sees. Ni pea kui ädikas saab keend, pead sa tedda kohhe kastrulli seest wälja wallama ja ei pea temma ial kastrulli sees külmaks jahtuma.

57. Silgud sisſetehha.

Olleb ſa neeb ſilgub ſolanub, nenda kui n. 54 on öppetub, ſiis wõtta neib kahhe nãddala pärraſt ja panne neib piſikeſte tõnnikeſte ſiſſe, teine teiſe kõrwa, hopis ühhe taasſaſeks, ja ripputa jämmodaks toukatub pippart ja inglis-wirtſi kangeste wahhele, panne ka monni loorbäri-leht peãle. Siis panne ne ſilgo korra ja jälle wirtſi ja nattokeſt peent ſola, ja te nenda, kunni riiſt täis ſaab; ja keigewimaks panne jälle ſola wirtſi ja loorbäri-lehtä peãle. Agga olgo ſilgub õige kowwaste ſisſepandub. Tõnnikeſſe pohja wauta nũnd uurte ſiſſe ja panne ſedda jeãkeldri, ehk monne mu kũlma kohta. Igga 8 ehk 10 päwa takka põra tõnnikeſt keldris ũmber.

58. Puljongi-tahwlid tehja.

Wõtta 16 naela wasſikalihha, 16 naela tai härjalihha, 4 wanna kanna, 3 wasſika-jalga, 1 ũddikont ja 4 naela kinki, kuſt ſa keik raswa peãlt ärra peab leikama, ja panne ſedda keik ühhe ſure katla ſiſſe, ja ni paljo wet peãle, et ſedda 3 sõrmelainſt ũlle ſedda lihha ſeiſab. Kui ſaad wahto peãlt ärrawõtnub, ſiis anna 10 pipraiwwa, niſammo paljo ingliswirtſi, 2 tũkki ingwäri, 8 nããglikeſt ja nelja neppo wahhel muskatplomi, keik ilmatoukamatta ſiſſe; panne tekli tuggewaste kinni ja laſſe keik pitkaminne keta, kunni ſul 3 topi ſeſt järrel. Siis laſſe ſedda ühhe rättiko läbbi joosta ja wõtta keik ſedda raswa peãlt ärra; panne ſedda ſiis ühhe kaſtrulli ſiſſe, panne ũks plektekkel kel auk ũlle wel, ſelle peãle õige tuggewaste kinni ja laſſe ſedda sũtetulle peãl keta, et ũks toop agga järrele jääb. Agga wõtta tekkelt monnikord peãlt ärra ja kuiwata tedda ſeeſt ärra; liguta ka ſedda puljongi tihti, ſeſt muido tulleb ũks kowwa nahk peãle. On nũũd toop puljongi järrel, ſiis walla ſedda ühhe ſure maddala waagna peãle, laſſe ſedda ärrajahtuda ja leika ſedda tũkkiks, panne tũkkid pabberi peãle ja kuiwata neid ühhelgi willo kohhal, tihti neid ũmberpõrates.

59. Head pũli-leiba tehha.

Selle tarwis kullub 3 päwa ärra. Ühhe leiſika rukki pũlijahho peãle wõtta 5 topi wet, mis agga ũkskord hästi läbbi pead kema. Selle keewa weega liguta esſimeſſel päwal, hommikul, ni paljo jahho ſiſſe, et ũks lusſikas ſe taigna ſees woib ſeista. Sedda ſiis liguta ni kaua, et ei hakka ennam lusſikaſſe kinni, katta ſedda ſiis kinni ja panne ſedda ühte ei mitte wägga ſoja kohta, et ärrajahtub. Õhto anna nattoke awalt ſedda jahho weel jure, mis ſul järrel ja sõtku ſedda läbbi Teiſel päwal sõtku ſedda jälle läbbi ja panne ſedda happotaignaſt ja ũks tamme tohho tũkkikenne ſiſſe. Louna ja õhto sõtku ſedda jälle ja laſſe ſedda tohto ja happotaignaſt weel ſiſſe. Kolmandamal päwal, hommikul ja louna aial sõtku ſedda jälle hästi läbbi, wõtta ſedda happotaignaſt ja tohto ſeeſt wälja, panne ũks paar peotäit peneksleigatub ja kuiwatub pomerantſi-koort, nat-

tokeſt kõõmlid, nattokeſt met ehk ſiruppit, et leib kaua wärskeks jääb, ſisse, anna ka nattokeſt ſola ja üks paar lusſikatäit pärmi ſekka. Siis lõ leiwad ülles, märi neid munnaga, ripputa koomlid peäle ja pakki neid 2 tundi ahjus, agga nenda, et ſa tunni pärraſt need leiwad mis ees ollid, tahha panned ja taggumiſſed jälle ette.

Bibliotheca universitatis Dorpatensis