



Tiit Rosenberg. Tartumaa toiduajaloost Tartu Eesti Põllumeeste Seltsi ja sellega seotud ajakirjade valgustusel 19. sajandi lõpust I maailmasõjani – LISAD

Lisa 1: Põllumehe 1896. a rubriigis „Mõned juhatused söökide tegemises“ avaldatud Helene nõuandeid

Õunasupp 6 inimesele. Pese 10 magushaput õuna puhtaks, lõika nad tükkideks ja pane 1 ½ toobi veega tulele ning lase neid nii kaua keeda, kuni nad pehmed on. Siis hõõru see pudru sõelast läbi; pane ta kastruli sisse tagasi, lisa suhkrut maitse järele juurde ja ½ lus. kartohwli jahu, mis 1 tassi külma veega läbi on segatud. Selle waheajal on 2 terwet muna 1 lus. suhkruga vahule hõõruda ja sinna juurde panna 1 ½ tassi riivleiba, ½ sitroni ära riivitud koor, 8 mõrudad, hõõrutud mandlit, 1/2 lus. sulatud võid, 3/4 tassi piima ja arujärele soola. Seda segu lastakse 1/2 tundi seista ja wormitakse siis ümmargused klimebid (enne üks proovi klime walmistada), mis vees mõni minut keedetakse ja päale selle õunasupi sisse pandakse.

Puding. Lase 1 ½ klaasi piima 1/4 naela võiga keema minna, raputa siis ¼ naela jahu sekka ja sega seda tainast nii kaua tule pääl ümber, kuni ta ennast tarwis kastruli küllest lahti lööb. Siis lase ta ära jahtuda ja pane üksteise järele sinna sisse 7 munakollast, ¼ naela suhkrut, ½ sitroni ära riivitud koor, näpu täis soola, 15 mõrudat, hõõrutud mandlit ja wiimaks nende seitsme muna kõvaks wahuks klopitud walge. See taigen pane nüüd pudingi wormi sisse, mis seest enne sula võiga ärawõitnud ja riivleiwaga üle riputatud ning lase kaks tundi weikese lõkke pääl keeda. Seda pudingit süüakse millegi marja soostiga.

Wabarna ehk vaarmarja jäe. Klopi 5 munakollast hästi läbi ja pane aegajalt ½ toopi koort juurde. Nüüd vala see wedelik kastruli, lisa ½ naela suhkrut juurde ja klopi seda kõike tule pääl nii kaua, kuni ta peaaegu ju keev. Siis võta ta tulelt, wala kaussi ja klopi wahete wahel natuke, et mitte paks nahk pääle ei tuleks. Selle waheajal oli tarwis 1 toop waarmarju katki suruda ja läbi riidest koti litsuda. See wedelik pane koore segu sisse ja lase siis külmaks hanguda.

Punane pudru. Suru ½ toopi waarmarju ja ½ toopi punaseid sõstraid katki, pane neist wäljapressitud ja läbilastud sahwt ja nõndapalju vett, et tublisti 1 toop wedelikku on, kastruli ning lisa ½ naela suhkrut juurde. Kui sahwt keeb, raputa 1 tass mannat sisse ja keeda seda, ikka hoolega ümbersegades, kuni ta kaunis (mitte liiga) paksuks saab, siis wala ta kas wormi ehk liuda ja pane külma kätte. Seda pudru süüakse piimaga ehk koorega.

Riisimunad silkudega täidetud. Keeda ½ naela riisi 1 kortne rammuleemega, weidi soolaga, 1/2 toobi weega ja 1/2 lusika võiga pehmeks ja lase peaaegu külmaks minna. Siis wormi sellest munad, millede keskpaika puhtaks tehtud suitsetatud silgu liha tuleb panna. Nüüd weereta munad klopitud munaga ja riivleiwaga ära, wajuta nad weidi loperguseks ja praadi wõi ning weidi elajaraswa sees ilusaks helepruuniks.

Taimetoitlaste kotletid. Taldriku täis seeni saab puhastatud, ärakeedetud, peenikeseks hakitud ja sinna juurde pandud 6 loodi wõid, ühe peenikeseks hakitud ehk riivitud sibulaga läbipraetud, 2 muna, soola, 12 tera tambitud pipart, 5 ärakeedetud riivitud kartulit, 3 kop eest ¼ toobi piima sees



ärালেotatud saia, mis kõik läbi sõela aetud peab saama, ja nii palju riivleiba, et weikesed kotletid wormida võib. Neid praaditakse võiga helepruuniks ja süüakse pruuni võisoostiga.¹

Heeringad maitsewad väga hääd, kui neid enne kolmeks tunniks ligunema paned, siis äranülid ja luudest puhtaks teed ning enne üheks tunniks äädika ja pärast hapu koore sisse paned, kust neid kahe päewa pärast pruukida võib.

Mesileib. 10 naela rukkipüüli jahu kohta võtta 2 toopi keeva wett ja klopi seda segu puumõlaga nii kaua, kuni taigale mullid päälle tulewad. Siis lase taigen kinnikaetult nii kaua seista, kuni ta külmaks läinud on. Siis võta 3 naela haputainast, mis 1 korten veega wärskeks tehtud ja siis mõni tund seisnud on. Pane see esimese taigale sekka ja lase kõik jälle 2–3 tundi seista. Nüüd pane sinna juurde 1 klaas wett ja natuke õige peenikeseks lõigatud pomerantsi koort, wala $\frac{1}{2}$ toopi wett päälle, sõtku seda tainast $\frac{1}{4}$ osa II sordi nisujahuga ja niipalju rukkijahuga, et taigen õige kõva saab, õige kaua läbi, ja tee tast leiwad, lase neid kerkida ja wiimaks kaunis palavas ahjus 1 $\frac{1}{2}$ –2 tundi küpseda.

Wasika maksa kook. Võta keskmine maks, lõika weikesteks tükkideks ja haki väga peenikeseks ning aja läbi sõela. Siis hõõru 12 loodi wõid vahule, pane sinna 6 munakollast, $\frac{1}{2}$ tassi riivleiba, soola, 1 tass piima, 3 tera tambitud pipart, 3 tera inglisi wirtsid, 7 sitroni riivitud koor, 2 tera tambitud kardamoni ja üks riivitud sibul maksaga ja 6 munawalge vahuga. Nüüd pane pann õige õhukesi peki liistakuid täis, wala sinna päälle see maksa segu ja kata wõiga määritud paberiga kinni ning lase kaunis suures kuumuses 1 tund aega praadida.

Wasika liha koogid. Aja nii palju ülejäänud wasika praadi läbi lihamasina, et supi taldrik täis saab. Sinna juurde pane 2 tervet, tublisti klopitud muna, 1 lusika täis haput koort, 1 lus. sulatatud wõid, 1 kop. eest piima sees ärালেotatud saia, mis ka läbi masina lastud, soola ja 8 tera tambitud pipart. Sellest hästi läbisegatud taignast tee koogid, mis riivleiba sees ära weeretad ja prae wõi ja raswaga hele pruuniks.

Mooritud kurgid. Koori 6 keskmist suurt kurki ära, lõika siis keskelt läbi, võta seemned seest wälja ja lõika kurgid parajateks tükkideks. Siis lase nad umbes 5 minutit rammuleeme sees keeda ja pane nad sõela päälle. Nüüd pane 1 lus. täis wõid ja $\frac{3}{4}$ lus. jahu panni päälle ning lase pruuniks minna. See pane siis kastrulli, wala kordkorralt, ikka tublisti ümber segades 1 korten rammuleent sinna juurde, siis weel 1 klaas portweini ehk madeirat, weidi soola ja 1–2 lus. täit äädikat. Selle söösti sisse pane kurgid ja lase nad nõrga tule pääl pehmeks keeda.

Rullheeringad. Lase 10 lihsat heeringat 12 tundi, hääd heeringad 4 tundi vees, mis mõni kord wahetatud saab, liguneda. Siis lõika pääd ära, nüli kehad nahast puhtaks, võta nad pikuti pooleks ja luud wälja ning pane sisemiste poolte päälle 3 kõvaks keedetud, hakitud muna, 12 tera ingl. wirtsid, mis peeneks tambitud, ja üks väga peenikeseks hakitud sibul. Nüüd rulli heeringad kokku, kõida paelaga kinni, pane klaaspurki, wala nii palju äädikat päälle, et nad kaetud on, ja pane sinna juurde 12 tera ingl. wirtsid, 24 tera pipart, üks ratasteks lõigatud sibul ja noaotsa täis suhkrut; siis kata purk kinni ja pane lahedasse kohta. 2 päewa järele võta lõngad ettewatlikult ära, lõika rullid mitte väga õhukesteks siiwideks taldriku päälle, wala wedelikku purgist üle ja pane ümberringi õhukesi hapukurgi siiwisid.

Õunatort. Hõõru $\frac{1}{2}$ naela wõid vahule, sinna juurde pane 4 lusikatäit haput koort ja nii palju jahu, et tainast õhukesteks rullida võib. Siis sõtku seda kõike jahuga weidi läbi. Selle wahe ajal olgu 20 hääd

¹ Pm 1896, nr 7, 15. juuli, lk 220–221; nr 8, 15. august, lk 252–254.



magus-haput õuna ära kooritud, tükkideks lõigatud ja weidi hõõrutud zimmetiga tublisti läbi segatud. Siis jaga tainas kahte osasse ja wormi üks õhukeseks rullitud osa ümmarguseks ning pane küpsetamise pleki pääle. Selle pääle pane nüüd õunad ühetasaselt taigna pääle, tee teine taigna osa just esimese sarnaseks ja wajuta õrnalt õunte pääle; siis wõia kook klopitud munaga ära, raputa suhkrut pääle ja küpseta parajas kuumuses helepruuniks.

Hää moorpraadi valmistamine ei tea kas on kõigile tuttaw, sellep tähendan ka sellegi õpetuse siia ülesse: pane 1 ½ lusika täit wõid patta ja lase pruuniks minna. Siis pane 10 naela elaja liha, mis ¼ tundi klopitud, ruttu ära pestud, soolaga üle raputatud, keema wõi sisse. Nüüd lase enne üks ja pärast teine külge pruuniks minna, wala siis 1 korten keewa wett sinna juurde, kata pada kinni ja lase praad pikkamööda moorida, kuni ta pehme on, mis 4–5 tundi tuurib. Praad peab sel ajal sagedasti ümberpööratud saama ja pada all nõrk tuli olema. Siis sega 1 supilusika täis haput koort 1 theelus. täie jahuga, pane sinna juurde 1 tassi täis palawat wett ja wala see wiimaks kordkorralt praadile üle. Kui ei peaks sel ilus pruun wärw olema, siis peab pruuni suhkrut juurde panema.

Lambaliha kapsastega kuue inimese tarwis. Pese 3 naela pehmet lambaliha ära ja pane ta 1 toobi keewa weega, 8 piprateraga ja soolaga tulele. Kui ta tund aega keenud on, pane sinna juurde 1–2 pääd kapsaid, mis pooleks on wõetud ja kust juurikad wäljalõigatud. Peaks wedelikku vähe olema, siis peab weel kas wett ehk rammuleent juurde lisatud saama. Kui liha ja kapsad pehmed on, pane kõik liua pääle, sega kastrulis 1 lusika täis wõid ja 1 lus. jahu segamini, wala kord korralt liha ja kapsaste leem ka sekka, ikka hoolsasti ümber liigutades ja pane kapsad ning nägusateks tükkideks jagatud liha sinna juurde ja lase kõik kord läbi keeda.

Roog silkudest. Puhasta 100 mitte wäga ärasuitsetatud õige häid silkusid, s. o. wõta luud ja nahk ära. Nüüd keeda 10 muna kõvaks, lase nad külmaks minna, pane munade kollased kausi sisse ja mulju nad hoolega katki. Sinna juurde pane 1 theelus. sinepit, 3 theelus. suhkrut, soola ja ¼ tassi prowangsi õli; mõlemad wiimsed saavad ainult tilga kaupa juurde pandud ja sääljuures kõwasti ümbersegatud. Wiimaks aja kõik see kraam läbi sõela, pane 2 lus. hääd haput koort juurde, liiguta kõik weel kord läbi, sega silgud sinna sekka ja pane see roog torni sarnaselt liua pääle.

Ahjuroog silkudest kuue inimese jaoks. Hõõru 3–4 kop. eest prantssaial kõwa koorik päält ära, leota saiad piima sees pehmeks ja aja nad siis läbi sõela. Selle aja sees pidid 40–50 keskmist silku puhastatud ja peeneks hakitud saama: sinna juurde pane 6 munakollast, 1 ½ lus. haput koort, 15 tera tambitud pipart, enne walmistatud prantssaia pudru, 1 lus. sulatatud wõid ja, peaks see segades liig pehme olema, weidi riiv leiba. Wiimaks pandakse sinna juurde nende munawalgete kõwa waht, kallatakse kõik wõiga ära wõitud ja riivleiwaga üle raputatud wormi sisse ja küpsetatakse ilusaks helepruuniks.

Wärske kala koogid. Puhasta supitaldriku täis ärakeedetud kala, nagu awisid, särgi, latikaid j. n. e. ära ning wõta etteawaatlikult luud wälja. Siis haki kalad õige peenikeseks ja pane sinna juurde 1 lus. sulatatud wõid, 1 kop. eest piima sees äraleotatud, peenikeseks hakitud saia, soola, 6 tera tambitud pipart, 3 muna, 1 kop. eest riivitud saia ja 1 lus. haput koort. Pääle selle kui kõik hästi läbi on segatud, wormi ümmargused, weidi laiaks litsutud munad, weereta nad ära klopitud muna ja riivleiwaga sees ümber ja prae nad wõi ning natuke elaja raswa sees ilusaks helepruuniks.

Täidetud kurgid. Koori mitte liig soolaseid kurkisid, pane nad mõneks tunniks mette, lõika nad keskelt läbi, wõta seemned wälja ja tuimata kurgid rätikuga hoolsasti ära. Nüüd raiu ½ naela elaja liha wõi sealiha üsna peenikeseks, pane sinna juurde 1 muna, ½ lus. haput koort, 1 lus. riivleiba, mis 3 lus. täie piimaga ju tükk aega enne tarwitamist läbi on segatud, ½ lus. sulatatud wõid, soola ja



6 tera tõugatud pipart. Peaks segu liig paks olema, siis võib natuke piima juurde lisada. Nüüd täida kurgi pooled selle lihataignaga, pane ikka kaks tükki kokku ja seo kinni. Siis tee 1 lus. võid kastrulis helepruuniks, pane kurgid sisse, wala iga 6 kurgi kohta 1 korten rammuleent ja lase nõrga tule pääl hoolega kastes kurgid pikkamööda pehmeks moorida. Siis wõta lõngad ümbert ära ja tee soost malmis. Walmista $\frac{3}{4}$ lus. wõist ja $\frac{3}{4}$ lus. jahust pruun jahu, pane sinna juurde see soost, mis kurkidest üle jäi, ja niipalju rammuleent, kui soostiks tarwis on, 1 klaas madeirat ehk portweini, $\frac{1}{2}$ sitroni haput, $\frac{1}{2}$ lus. suhkrut ja 4 tera musta kui ka 3 tera walget tõugatud pipart. Keeda see soost ainult ükskord läbi, pane siis meel $\frac{1}{2}$ klaasi walget weini juurde, lase läbi sõela ja wala üle kurkide.

Hani sült. Pane 2 hanireit ja ühe hani halwemad tükid nii palju keeva veega keema, et liha kaetud on. Siis pane 1 tass äädikat, 12 tera pipart, 12 tera ingl. wirtsu, soola ja 1 loorberi leht sinna juurde ja lase liha õige pehmeks keeda. Nüüd lõika liha weikesteks neljakandilisteks tükkideks, pane 1 toobi wedeliku kohta, kus sees liba keedetud sai, 2 loodi shelatini, lase kõike, kõwa liigutamise all, keema hakata, pane 2 muna tõugatud koored ja 2 munawalge kõwa waht sinna juurde ning lase üsna nõrga tule pääl kõike üsna tasa 5 min. keeda. Nüüd wala wedelik läbi hõreda riide, pane liha tükid wormi ehk kausi sisse ja wala wedelik pikkamööda pääle. Ei peaks see mitte hapu küllalt olema, siis peab äädikat juurde pantud saama.

Theekringlid. Pane ühe kausi sisse 1 tass sulatatud wõid, 1 tass hääd haput koort, 1 tass läbisõelatud suhkrut, ühe sitroni ära riivitud koor ehk 4 tera tõugatud kardamooni ja nii palju jahu, et tainast wälja rullida võib. Nüüd wormi weikesed nägusad kringlikesed, pane puhta, ilma millegita wõidmata pleki pääle ja lase keskmises kuumuses ahjus 25–35 min. küpseda.

Walged koogikesed. Löö 5 munawalget vahule, pane sinna juurde 1 nael ärapuhastatud tõugatud magusaid mandlid ja 1 lood mõrusid, kui ka 1 nael õige peenikest suhkrut. Nüüd wõia plekk ilma soolamata wõiga ära, pane weikesed, kuulisarnased hunikukesed, mitte maga tihedasti pääle ja küpseta neid üsna nõrgas kuumuses. Peaks segu liig paks olema, siis peab munawalget enam wõtma.

Lisa 2: Puuvilja- ja marjatoidud

Mõndasugust²

Wabarna (waarikmarja) sahwti keetmine. Kaks toopi peenikest suhkurt ja pool toopi puhast vett pannakse sahwtikatlaga tulele ja keedetakse, sinist wahtu päält ära riisudes, weniwaks siirupiks. Lisatakse nüüd sinna juurde kaks toopi ilusaid terweid aia ehk metsa wabarnaid, mis enne hoolega puhtaks tulewad teha, pesemine ei ole hää. Siis pandakse wäikese tule pääle ja keedetakse, wahe pääl tasakesi ümber raputades, mitte lusikaga segades, siis lähevad marjad katki, kuni enam wahtu pääle ei tule. Waht riisutakse hoolega päält ära, kui waht sisse jääb, siis läheb sahwt hapuks. Nüüd tõstetakse marjad wahu lusikaga puhta kausi sisse ja wedelik keedetakse hästi weniwaks siirupiks, kallatakse üle marjade ja kui pool jahtunud, siis täidetakse puhta klaas purkide sisse. Kui sahwt külm on, siis seotakse, kui enne wahapaberi rattad sahwti pääle on pandud, paberiga päält kinni. Hoidmine olgu jahedas ja kuiwas kohas.

² Pm 1902, nr 1, lk 33.



Vabarna sahvti mustsõstratega keeta. 15 klaasitäit peenikest suhkurt ja pool toopi puhast vett pandakse sahvti katlaga tulele ja keedetakse vahtu päält ära võttes venivaks siirupiks.

Lisatakse siis sinna juurde seitse klaasitäit hoolega puhastatud musti sõstraid ja lastakse 10 minutit keeda, kuid lisatakse veel sinna juurde 8 klaasitäit hästi terveid ja hoolega puhastatud vabarnaid. Lastakse siis väikese tule pääl pikkamisi, vahtu ära riisudes nii kaua keeda, kui vahtu enam pääle ei tule. Nüüd tõstetakse vahulusikaga marjad tasakesi puhta kausi sisse, lastakse vedelik hästi venivaks siirupiks keeda, kallatakse kuumalt üle marjade ja täidetakse kohe puhaste klaaspurkide sisse. Kui see hästi külmaks on läinud, siis kallatakse natukene sula elaja ehk lamba rasva üle (mitte sea, hane ehk pardirasva), nii et õhukene kaanekene üle sahvti tuleb; pruukimise eel võetakse rasvakord ära, ehk pandakse rasva asemele vahapaberi ratas ja seotakse pealt paksu paberiga kinni. Hoidmine sündigu kuivas, jahedas.

Kirsimarja sahvti keetmine. Kolm toopi peenikest suhkurt keedetakse toobi weega sahvti katla sees, vahtu ära riisudes, weniwaks siirupiks. Nüüd lisatakse sinna juurde kolm toopi hästi ilusaid wärskeid kirsi marju, kellel puu pilpakesega ettevaatlikult kiwid wälja on uuristatud, nii et marjad mitte liiga katki ei lähe. Keedetakse nüüd nii kaua, vahtu päält ära riisudes, wäikese tule pääl, kuni enam vahtu pääle ei tule. Tõstetakse siis marjad wahu lusikaga puhta kausi sisse, keedetakse wedelik hästi weniwaks siirupiks, pandakse marjad tasakesi weel kord sinna sisse tagasi ja kui keema hakkab, siis kallatakse kaussi, ja kui wähe jahedamaks läheb, siis täidetakse puhta klaas purkide, ehk hästi waabatud pottide sisse ja lastakse külmaks minna. Pandakse nüüd waha paberi rattad sahvti pääle, ehk selle asemele walatakse sula elaja ehk lamba rasva õhukene korrakene üle (mitte sea, ani ehk pardi rasva), kui ära angub, siis seotakse paksu tihke paberiga päält kinni. Seda sahvti hoitakse kuivas, jahedas kohas, kus tema mitu aastat wõib hää seista.

Kuivatatud kirsi supp. 1 ¼ naela kuivatatud kirssisid pestakse leige wee sees puhtaks, tõugatakse nad siis müüstri sees peenikeseks ja pannakse kahe toobi weega tulele; lastakse siis poolteist tundi pikkamisi keeda ja õerutakse siis sõela läbi. See kogu lastakse nüüd suhkruga, kaneeliga ja sitroni koortega weel kord keeda ja lisatakse weidi kartohwli jahu sinna juurde.

Puu- ja aiaviljade sissetegemisest [Valik kirjutises toodud retseptidest]

....

Wärskeid ube sisse teha. Selle tarvis võetagu oad, mis ilma plekkideta, ilusad rohelised ja noored on, raputatagu neile natuke soola pääle ja lastagu üle öö seista; teisel pääval saavad nad vee sees, mille hulka natuke soola ja äädikat pannakse, pehmeks keedetud, siis wärske vee sees ära jahutatud, siis jällegi soola pääle raputatud ja nõnda lastakse neid siis kolm kuni neli päeva seista. Pääle selle leotatakse neid 5–6 päeva vee sees, kuni neil soola magu juurest ära kaob, siis pannakse nad puhtalt lina sisse ja valatakse vedelat selgitatud suhkrut neile pääle ja käidakse nendega edaspidi nagu pirnidegagi ümber, kuid oad ei tarvita nõnda palju suhkrut. Neid ube tarvitatakse suuremalt jaolt tortide juures.

Wärskeid ube teistviisi sisse teha. Selleks võetakse ilusad noored mõõgaoad (Schwertbohnen), tõmmatakse mõlemilt poolt kaunade küljest kiudud ära, pannakse nad järguwiisi ühe tõrre ehk toobri



sisse, kus juures iga järgule soola tuleb vahele raputada, siis pannakse üks kaas neile päale ja lastakse neid niikaua vajutuse all seista, kuni neid tarvitada tuleb. Kui neid tarvitama hakatakse, siis saavad nad pehmeks keedetud ja nõndasamuti nagu üleval üteldud, tublisti ära loputatud. Päale selle lastakse nad hästi äranõrguda ja pannakse, kui neil terad seest välja on võetud, järguwiisil tõugatud suhkruga sisse. Üks õõ saavad nad sooja kohas hoitud, kuni suhkur ära on sulanud ja oad on valmis. See on üks väga soovitatav sissetegemise viis.

Wärskeid ube äätikuga sisse teha. Selle tarvis kõlbavad kõige paremini veiksed nõndanimetatud suhkru oad, mis aga mitte kõvad olla ei tohi; neil tõmmatakse kiudud kaunade küljest ära, pannakse nad ühe liua sisse, raputatakse soola päale ja lastakse üks õõ seista; teisel päeval saavad nad jõe vee sees, millele veidi soola ja äädikat hulka on pantud, pehmeks keedetud. Päale selle saavad nad värske vee sees ära jahutatud, vesi päält ära lastud ja siis pannakse nad ühe lina sisse ja raputatakse jälle natuke soola päale ja lastakse neid nõnda mõni päev seista. Nüüd keedetakse hädä viina äädikat suhkruga (pooletooibi äädika päale võetakse 250 grammi suhkrut) ja valatakse, päale selle, kui oad värske vee sees puhtaks on pestud ja vesi päält ära lastud, külmalt üle ubade, katetakse paberiga päält kinni ja lastakse üks õõ seista. Päale selle lastakse äädikas päält ära jooksta, pannakse oad klaaside sisse, raputatakse järkjärgult ikka natuke väikseid kaneeli tükikesi ja näälikesi sinna vahele, valatakse äädikas, mis enne mõnele korrale läbikõedetud ja hästi äravahetatud on, külmalt päale, seotakse klaasid kinni ja pannakse hoidmiseks alale. Need saavad praadi juures tarvitatud.

Kurkisiid soolaga sisse teha. Selleks võetakse kõige paremini niisugused kurgid, millel roosteplekkisiid ehk muid vigasiid küljes ei ole, mis mitte liig suured ega vanad ei ole ja millel ka veel täitsa väljakasvanud seemneid sees pole, vaid mis kaunis noored ja poolvalminud ja ka rohkem pikergused kui ümargused on. Tehtakse nad külma kaevuvee sees ühe harjaga kõigest mustusest puhtaks. Päale selle pannakse selle tünni põhja päale, mis kurkide jaoks määratud on ja mille teise põhja sees üks ümmargune auk, millele treitud punn ette käib, tehtud on, nõnda et selle läbi kergesti kätt kurkide tünnipanemiseks sisse pista võib, üks järk viinamarja lehtesiid ja värskeid tillisiid, pakitakse selle päale teine järk kurkisiid tihkelt üksteise kõrvale, selle päale pannakse jälle järk viinamarja lehtesiid ja tillisiid, mille päale siis jälle kurgid tulevad panna. Nõnda tehtakse edasi kuni tünni täis on. Siis leotatakse pehme vee sees nõnda palju soola ära, et see vesi nii sooladeks saab kui tubli soolane supp, see vesi valatakse kurkidele päale, nõnda et need täiesti vee alla jäävad ja pannakse tünni ühe sooja koha päale, et kurgid käärima hakkavad. Kui kurkisiid tarvitada tahetakse, siis lastakse nad sääl koha pääl nõnda kaua seista, kuni nad ära on käärinud ja viidakse tünni alles siis jaheda koha päale. Kui aga kurgid kauemaks peavad seisma jääma, siis lastakse tünni ainult nõnda kaua sooja kohas seista, kuni kurgid käärima on hakanud, mässitakse punni ümber tükk linast riidet ja löödakse see kõwasti kinni, siis wiidakse tünni ühte keldrisse ja keeratakse teda sääl iga 8 päewa järele kord ümber, nõnda kaua kui neid tarvitama hakatakse. Igakordse välja võtmise juures peab punn jälle kõwasti ettelöödud saama. Neid kurkisiid kutsutakse küll soolakurkideks, aga kui nad hädä on, siis on neil viina hapukas magu. Nende valmistamise juures peab tähele pandama, et vesi liig soolaseks ei saa tehtud, muidu ei lähe kurgid hapuks.

Kurkisiid äädikaga sisse teha. Selle tarvis võetakse kurgid, mis umbes nii suured on kui mehe weikene sõrm, tehtakse nad ühe harjaga vee sees puhtaks, pannakse nad 12 tunniks kange soolwee sisse, lastakse nad siis ühe sõela ehk mõne muu sellesarnatse riista sees ära nõrguda, pannakse nad järguwiisil kordamisi pipra, näälikeste, loorberi lehtede ja mõne tilli oksakesega kiwi pottide sisse, kallatakse keewat wiina- ehk wilja äädikat päale ja lastakse mõni päev seista. Päale selle walatakse äädikas päält ära, keedetakse uuesti üles ja kui ta ära on jahtunud, valatakse jälle uuesti kurkide päale. Riist saab umbselt kinnipandud, kuna talle üks taldrik kummuli päale pannakse



ja vahast, poomolist ja rasvast kokku sulatatud kitiga ümberringi kinni määratakse ja siis ühe jaheda koha päale pannakse. Äädikas saab ühe kindla hästi waabatud poti sees keedetud – iialgi ei tohi seda aga tinutamata ehk waskriistade sees teha.

Sinepi kurkisid sisse teha. Siinjuures võetakse suured seemne kurgid, kooritakse puhtasti ära, lõigatakse pikuti pooleks, tehakse lusikaga seest puhtaks, pestakse nad ära ja lõigatakse väikesteks tükkideks katki. Nüüd pannakse nad ühe liua sisse, raputatakse neile soola vahele ja päale ja lastakse nõuda mõni päev seista. Päale selle pestakse nad üksikult puhta vee sees ruttu puhtaks, kuiwatatakse ühe nartsuga kuivaks, laotakse nad järk järgult kivi pottide sisse ja raputatakse puhtaks tehtud ja väikesteks tükkideks lõigatud mädarõigast, terveid sinepi terasid, näälikesi, näälikese pipart, mõni loorberi leht ja väikesi puhtaks tehtud pärli sibulaid senna vahele. Nüüd keedetakse hääd wiina äädikat ja valatakse seda palavalt päale, lastakse kurgid mõni päev seista, valatakse äädik päält ära, keedetakse ta uuesti läbi ja valatakse jälle päale. Neid kurkisid võib ka suhkruga sisse teha. Kuue ja poole toobi äädika päale võetakse 125–250 grammi suhkrut ja keedetakse ühes koos ära. Muidu saavad nad nõndasama sisse tehtud, nagu eespoolgi.

Weikesed pipra-kurgid. Siin võetakse õige väikesed kurgid, mis ilma plekkideta on, murtakse õied ja varred küljest ära, pestakse nad õige puhtaks, pannakse nad ühe liua sisse, raputatakse soola päale, segatakse nad hästi soolaga segamini ja lastakse nõnda mõni päev seista. Päale selle pühitakse neil lima päält ära, pannakse kurgid puhtate nartsude vahele ja seatakse nad karpide sisse ritta ehk kui kurkisid palju on, siis ka väikeste tünnide sisse; siis raputatakse pipart ja loorberi lehti vahele, valatakse keedetud äädikat kuumalt neile päale ja lastakse kurgid kaheksa päeva seista. Päale selle aja saab äädikas veel kord läbi keedetud ja külmalt kurkidele päale valatud.³

.....

Punaseid naerid sisse teha. Naerid keedetakse, päale selle kui nad puhtaks on pestud, vee sees pehmeks, wisatakse nad siis kohe külma vee sisse, tõmmatakse neil päale selle koored päält ära, lõigatakse nad liistudeks, pannakse järguviisil väikesteks tükkideks lõigatud mädarõikaga koriandri seemnetega, anisi ja köömnetega ühe kivi poti sisse, valatakse keedetud ja ära jahtunud hääd wiina äädikat üle, pannakse naeristele kivi raskuseks päale ja seotakse pott päält kinni. Keetmise asemel võib naerid ka poti sees tulusse ahju panna ja praadida lasta ja edaspidi nõnda teha nagu üteldud on.

Hapuoblikaid sisse teha. Kui hapuoblikad ilusasti ära puhastatud ja pestud on, wisatakse nad esite keeva ja siis külma vee sisse. Päale selle lastakse nad ära nõrguda, pannakse nad siis kivi pottidesse, valatakse soolvett päale katetakse kinni ja pannakse nad ühe jaheda koha päale seisma, kuni neid tarvitama hakatakse. Nõndasamuti tehakse ka pää-salatid sisse.

Selleri juuri sisse teha. Puhtaks tehtud ja ärapestud selleri juured keedetakse vee sees veidi pehmeks, jahutatakse nad külma vee sees ära, lastakse ära nõrguda, pannakse nad soola ja pipraga kivi poti sisse, valatakse neile wiina äädikat ja natuke poomõli päale ja pannakse pott hästi kinni kaetult ühe jaheda koha päale.

Asparaguid (Spargeln) sisse teha. Asparagud (wärsked varred) saavad päale puhtaks tegemise, nii pikalt kui nad pehmed on, tükkideks lõigatud, ühele korrale wee sees ära keedetud ja päale selle

³ Pm 1902, nr 5, lk 185–187.



kui nad äranõrgutatud ja jahtunud on, klaaside sisse pakitud, siis walatakse neile hästi soolatud wett pääle, seotakse klaasid põiega päält kinni ja pannakse ühe jaheda koha pääle seisma. Wärskeid asparagu warsi võib ka ernesuurusteks tükkideks katki lõigata, wee sees ära keeta ja pääle äranõrgumist pudelite sisse panna ja soolwett neile üle valada. Tarwitamise juures lastakse nad pehme wee sees pehmeks keeda, walatakse see wesi päält ära ja teist korda jälle keewa wett pääle ja lastakse selle sees mõni tund seista, et sool hästi wälja tõmbab. Pääle selle segatakse natuke jahu ja wõid segamini, walatakse sinna liha keedetust (buljongi) ja sitroni sahwti pääle, lastakse asparagud selle sees keeda ja segatakse sinna weel muna rebu hulka.

Särw kapstaid sisse teha. Selle tarwis võetakse tihked, värsked kapsa pääd, mis veel närtsima pole läinud, kisutakse kõik lahtised lehed küllest ära, lõigatakse nad pooleks, lõigatakse juurikas ka pää seest wälja ja hõoweldatakse pää siis kapsa hõowli pääl nii peenikeseks kui aga võimalik. Üks määratud osa hõoweldatud kapsaid pannakse ikka kordamisi ühe riista sisse ehk laua pääle segamini, pakitakse nad kõwade kadaga marjadega ära suitsutatud tünnide sisse ja wajutatakse nad ühe puust nuiaga selles nii tihkelt kokku kui võimalik. Ka võib Borsdorfi õunu sinna vahele panna, misläbi kapsastele palju paremat maiku saad, ja tehtakse nõnda edasi, kuni tünn peaaegu täis on. Siis katetakse kapsad päält tervete kapsa lehtedega kinni, pannakse üks paras puust kaas neile pääle, kaane pääle pannakse raskuseks suured kiwid ja lastakse kapsad nõndawiisi käärima hakata, mis mõne päewa järele sünnib. Kui aga käärimine liig kaugeks jääb ja kange küllalt ei ole, mis enamisti sellest tuleb, kui kapsad üleliiga soolatud on, mille läbi hapu käärimine takistatud saab, siis wõetakse kapsaste päält wedelik ära, lisatakse sellele niisama palju wett ja natukene wiina äädikat juurde, lastakse ühe raud poti sees tule pääl kuumaks minna ja walatakse siis kuumalt kapsastele pääle. Pääle käärimist wõetakse kõik mustus ja suurem osa wedelikku kapsaste päält ära, pestakse kaas ja kiwid wee sees puhtaks, katetakse üks linane riie kapsastele pääle, pannakse jälle kaas ja kiwid uuesti pääle ja tehtakse nõnda igal ajal, kui kapsaid tünnist wälja wõetakse. Wett ei tohi iialgi nendele kapsastele pääle walada, mis tünni jäävad. Rohkem väiksemaid tünnisid on parem hoida, kui üks suur, sest et suur tünn päält wäga lai on ja igakordse pruukimise juures kapsaid palju raisku läheb. Kui waraselt särw-kapsaid saada tahetakse, siis tehakse enne üks osa kiwist pottide ehk anumate sisse ja pannakse need sooja koha pääle, et nad varsti käärima hakkawad.⁴

....

Sjeleedest

Sjelee kõige tähtsamad asjad. Sjelee nime all ei teata mitte ainult seda seisnud ja mitmesugusel wiisil värvitud sahwti, mis mitmesugustest liha-osadest keetmise läbi saadud on ja mis süldi ehk gelatinaga ühesugune wälja näeb, waid ka üht seltsi läbipaistvat, karastawat magusat sissekeedetust, mis midagi muud ei ole, kui suhkruga hästi paksuks keedetud ja ära jahtunud puu- ehk aiawilja sahw. Kui sjeleel ka soovitud wärv peab olema, kui teda tortide (kookide) ilustamiseks pruukida tahetakse, siis värvitakse see sahw koshenilli wärviga pohla marjadega, peetidega jne. punaseks; siniseks võib teda mustika marjadega, rukki lilledega jne. teha; kollaseks sahvraniga; rohelseks petersellidega, spinatiga ja teiste rohtude sahwidega. Pääle selle saavad kõik sjeleed veel kuni laiali jooksmiseni keedetud. Et see keetmise proov siiski mõnele, kes sagedasti sjeleed keetnud ei ole, arusaamata olema näitab, sellepärast lisan ma weel mõnad tähendused siia juurde. Sjelee peab alati kange tule pääl keedetud saama. Sjelee kerkib keetmise juures õige kõrgele, sellepärast on parem, kui teda wähem osa korruga katlasse pannakse. Kui sjelee paraja proovile lähemale jõuab, siis hakkab ta alla vajuma, sellepärast peab siis seda wäga tähele panema, et teda proovist üle

⁴ Pm 1902, nr 7, lk 264–266.



keeda ei lasta. Wäga hää on, kui mõned tilgad sellest sjeleest, mis varsti ära jahtuwad, ühe külma taldreku pääle lastakse kukkuda, et näha saada, kas sjelee varsti proowi lähedal on, ehk lastakse üks tilk enese sõrme küüne pääle kukkuda ja vaadatakse, kui see üks silmapilk ümmarguselt säääl seisab. Kui sjelee juba õige proowile on jõudnud, siis peab ta kohe klaaside sisse pantud saama, sest muidu jääb ta kõwasti katla külge. Hoolsat vahu päält äravõtmist ei tohi aga äraunustada, muidu saab sjeele liig segane ja ei lase ennast ka nii kaua alal hoida.⁵

...

Keisri kompott. Selleks võetakse hääd Borsdorfi õunad, kooritakse ära, lõigatakse pooleks, võetakse seemnekoda seest välja ja keedetakse veega, mille sisse suhkrut, kaneeli ja tsitroni koort pandud on, pehmeks, pandakse nad siis sõela pääle, lastakse vedelik välja nõrguda ja keedetakse vähe sisse. Siis tehtakse üks segadus järgmisel viisil: 2 lusika täit püüli jahu klopitakse 8 muna rebuga segamini, lisatakse veerand toopi rõõska koort ja 200 grammi suhkrut sinna juurde ja segatakse kõik tule pääl kokku. Siis segatakse see sissekeedetud õunasahvt, ühe tsitroni sahvt ja nende 8 muna valge, mis vahuks on klopitud, sinna hulka. Nüüd pistetakse õunad tsitroni sahvtiga läbi, pandakse nad järguviisil ülemal nimetatud segadusega ühe lina sisse, nõnda et nende pääle ka natukene sellest segadusest jääb: siis raputatakse selle kõigile suhkrut pääle ja lastakse parajas kuumuses ära küpseda. Kui ta ära on jahtunud, siis võib soovimise järele õunade madalasse kohta mõnda sissekeedetust panna. Seda toitu võib kompotti kui ka külma jahutoidu asemel laua pääle panna.⁶

Lisa 3. Suhkru-õlu. Kirjutanud M. Aitsam.⁷

Nüüdse aja Eesti perekondliste pidude pidujoogiks on odradest valmistatud õlu. Wanad kallid ajad, mil mõdu ainult waesemate joogiks oli, on ammugi mõõda läinud ja mõdupeeker aseme vahutava õllekannule andnud. Õlu on aga jõukamate joogiks – harva saame seda waesemehe laual nägema, sest õlletegemine nõuab oma jagu jõudu, milleks waesema warandus igal ajal ei jätku ja juhtub ta seda tegema, noh, siis loetakse seda haruldaseks asjaks, nagu seda wanasõnagi tunnistas: „Rikka haigus ja vaese õlu on kaugele kuulda.“ Olgu lugu sellega, kas waene wõi rikas õlut teeb, kuidas tahate, aga tarwiline osavus hääd, maitsewat õlut pruulida puudub paljudel ja väga tihti kantakse õlle asemel uimastawat humala virret lauale. Odradest hääd linnaseid ja nendest jälle maitsewat ja küpsset õlut teha tarwitab oma jagu asjatundmist ja osavust ning tihti läheb õlletegemine nurja. Mitmed rikuwad koguni meelega ise oma õlle ära, nad tahavad, et õlu „mõiram“ oleks ja igaühele pidulisele hästi pähe hakkaks. Niisugused piduperemehed arwawad omale auasjaks, kui õlu pidulisi märatsema paneb ja loodavad kasu sellest saawad, kui õlut vähem „ülesse läheb.“ Sarnane võõraste pidutuju ja tervise kaalu pääle panemine – millel ka tihti kurwad tagajärjed on olnud, on laidu väärt ja kardetav ning see ei ole siis enam sugulaste ja tulvate wõõrustamine, vaid nende tervise kurnamine ja lõbusa pidutuju hävitamine.

.... Odradest walmistatud õlle asemikuks on soowitav tarwitada suhkru-õlu. Ta on oma karva ja maitse poolest täiesti teise õlle sarnane ja teadmata jooja ei saa esiteks wahet tehagi. Ehk küll suhkruõlu ka joovastab, kui temale humala viha liiga palju sisse lisatakse ja siis ülemäära

⁵ Samas, lk 304.

⁶ Pm 1902, nr 9, lk 345.

⁷ Pm 1903, nr 48, 27. nov, lk 788–790.



tarvitatakse, kuid temal on ka hääd omadused, mis odra õlle väärtuse üle kaaluwad. Need on: suhkru-õlu tuleb odavamaks maksma, pruulimine on palju lihtsam ja seega igalühel võimalik teha. Ta on maitsevam, küpsem ja ei riku tervist. Kui odra õlle joomise järele suu kibedaks läheb, tunneb suhkruõlle jooja suus magusat, suhkru maiku. Linnaste asemel tarvitatakse peenikest suhkru, mis palju rammusam on. Väike osa humalaid ja pärm – ning õlle materjal ongi käes. Iga kümne toobi keedetud vee kohta arvatakse poolteist naela peenikest suhkru ja 2–4 loodi humalaid. Humalaid keedetakse auru all 1 ½–2 tundi väikese osa veega ja see viha kallatakse suhkru vee sekka. Selle juures jäetakse vett, mille hulka suhkur pandakse, nõuda palju vähemaks, kui palju humala viha juurde lisatakse, et mitte vee osa suhkru kohta suuremaks ei lähe. Et nõndanimetatud õlle küpset maitset ja pruuni karva anda, seks kõrvetatakse osake peenikest suhkru tule pääl panni ehk pajakese sees hästi pruuniks ja kallatakse vedelik sisse. Iga kümne toobi vee kohta kõrvetatakse veerand naela suhkru pruuniks.

Pruulimine käib järgmiselt: võetakse 10 toopi vett ja keedetakse ära, kallatakse nõu sisse ja lastakse seni jahtuda, kui enam palju ei aura. Siis lisatakse 1 ½ naela kõrvetamata ja ¼ nael kõrvetatud peenikest suhkru sisse ja lastakse tasa ümber liigutades ära sulada. Selle järele kallatakse teatav osa humala viha sisse, pandakse värsket pärm pääle ja lastakse käärima hakata. Pääle selle pandakse õlut pudelitesse ehk waati. Kes tahab, see võib seda kohe pruukima hakata, aga kes tahab, see lasku kauem seista, sest mida kauem seisab, seda paremaks ta läheb. Nagu sellest näha, on sarnase õlle valmistamine õige lihtne ja igaühele arusaadav. Tahetakse suuremal arvul pruulida, siis võetagu suuremad osad vett, suhkru ja humalaid. Kes vähemal arvul ja tihedamini tahab õlut teha, see keetku 1 nael humalaid korraka ära, pangu see vedelik misgi nõuusse seisma. Igakordsel tegemisel võtku sellest tarviline osa ja tehku suhkruvedelik oma tahtmise järele kangemaks ehk jätku lahjemaks. Nii ei pruugi igakord humala keetmisega waewa näha. Kes jälle õige magusat jooki tahab valmistada, see lisagu suhkru rohkem sisse ja humalaid pangu vähemal arvul. Käärima hakkab see mõlemil korral.

Õllearmastajatel meestel on väga raske õllest ära harjuda, iseäranis pidudel. Seesugune suhkru õlu on oma karva ja maitse poolest odra õlle sarnane, aga oma väärtusega teisest kaugel ees. Soovitaw oleks, et igaüks, kes pidutegemise puhul õlut pruulida mõtleb, esiteks väikeselt enne proovi teeks ja pärast pidu tarvis suuremal hulgal teeks. Igaüks saaks maitseva märjuse eest piduperemehele aitäh ütleva, sest tema söögiisu ja tervis ei saa mitte rikutud ja mitugi pahandust, mis purjus pää läbi tuleb, saaks kõrvale hoitud.

Lisa 4. Kumõssi tegemisest. (Wastus küsimise pääle nr 102 „Põllumehe” nr 44 1903. aastal)⁸

Kumõssi valmistatakse mitmet viisi. Võetakse 15 pudeli täit värsket pehmet vett +12–14° R ja puistatakse sinna 5–6% piima ehk wiinamarja suhkru, kus aga seda saada ei ole, siis lihtsalt kaks tassi täit peent suhkru ja klopitakse segamini. Kui suhkur ära on jõudnud sulada, siis kallatakse viis pudeli täit rammusat sooja lehma piima (lahjemat enam) ja lisatakse 10 solotnikku kuiva pärm juurde. See segu peab wilus kohas rahulikult seisma, ainult iga tunni tagant tuleb seda läbi segada. Mõne tunni pärast algab käärimine, mis sellest tunda võib, et vaht pääle tekib. Nagu vahtu kord-korralt enam tekib, nõnda on ka nõu sees olevat segu tihedamalt tarvis ümbersegada ja siis paksude pudelite sisse välja kallata ja korgid kõvasti kinni siduda. Pudelid ärgu saagu koguni täis valatud. Käärimine lõpeb 12–14 tunni pärast. Siis kantagu pudelid jääkeldrisse kas õlgede ehk

⁸ Pm 1904, nr 19, 13. mai, lk 301–304.



laudade pääle, kus neid veel 4 korda päewas läbi tuleb kloppida. Ühe ehk kahe päewa pärast võib juba värske maitseva kumõssi tarvitusele võtta. Harilikult tarvitatakse esimest tegu järgmiste kordade ajal pärmi asemel, mis pärast seda siis ka „kumõssi pärmiks“ nimetatakse. Järgneval korral valmistatakse kumõss nõndasama nagu esimeselgi, kuid selle vahega, et hariliku pärmi asemele kaks pudeli täit „kumõssi pärmi“ võetakse. Järgmisel kumõssi tegemise korral võib pärmi asemele kumõssi eelminewast teost võtta, ja seda võib nõnda kaua teha, kuni hapud tunda ei ole. Kui seda on, siis on jälle tarvis uuesti pärmiga valmistada. Nõu, mille sees kumõss valmistatakse, olgu metallist, kui aga seda saada ei ole, siis võib ka puust olla, aga peab võimalikult puhas olema. Rohuna pruugitakse kumõssi 3–4 korda päivas, iga kord pääle sööki ja üks ehk ka kaks pudeli täit korraga. Enne sööki ärgu tarvitatagu millalgi kumõssi.

Teist wiisi valmistatakse kumõssi Hainowskij õpetuse järele järgmiselt: soe ehk koguni värske lehma piim saab veega segatud, ühe jao vee kohta tuleb üks kuni kolm jagu lehma piima võtta, muidugi selle pääle waadates, kas piim rammus ehk lahja on. Igasse pudelisse, kus vesi piimaga segatult sees on, tuleb üks supi lusika täis peeneks tambitud suhkrut panna. See on ainult kõige vähem määr, sest suurem suhkru juurde panek ei riku kumõssi, waid teeb seda veel palju paremaks. Kui hoolega loksutades suhkur pudelis ära on sulanud, siis lisatakse veel iga pudeli kohta üks lusika täis vedelat pärmi juurde. Et aga pärmi käärimise jõud igakord ühesugune ei ole, siis saab wahel enam kõwemat vähem ja lahjemat rohkem sisse pandud. Kõik see segu saab nüüd hoolega läbi klopitud, pudelitele kindlad korgid pääle pandud ja ümber pudeli kaela kõwasti nõõriga kinni köidetud. Pudelid hoitakse paigas, kus +6–14° sooja on. Kahe päewa pärast on juba maitsew ja wahutaw kumõss valmis.

Kolmandaks, valmistatakse kumõss Dr. Polubinsky retsepti järele järgmiselt: puu- ehk parem metall nõu sisse valatagu üks pudeli täis 5-e päevast kumõssi, lisatagu 1 ½ thee klaasi täit vähe soendatud pehmet vett, kus sees enne viinamarja- ehk piima suhkur ära sulatatud on. Pärast seda lisatagu alalisel segamisel 6–8 pudeli täit sooja piima juurde. Pääle ühepäevase käärimise valatakse kumõss pudelitesse ja toimetatakse nagu eespoolgi nimetatud. Pääle selle valmistatakse veel kumõssi koguni ilma pärmita, kuid see nõuab enam hoolt ja terawamat tundmist.

Kefiri valmistatakse niisama mitmet moodi. Lehma piimast saab ta iseäralise fermenti, nõnda nimetatud „kefiri seenekeste“ abil valmistatud. See jook sai juba vanast hallist ajast Kaukasia elanikkudest kui väga toidurikas jook tarvitusele võetud. Sääli valmistatakse seda pea ainuüksi kitse ja lamba piimast – lisatakse kefiri terakesi juurde, mis piima tema olekust kohe ära muudab ja käärima paneb. Käärimise jõulised „kefiri terakesed“ ei ole mitte kõik ühesuurused, värskest on nad kaunis sitked, kollakas-valged ja vähe libedad, kuiwalt: kollased ja telliskivi wärwilised – võiwad umbes lillekapsast meelde tuletada. Need korratumad pisitillukesed tombud saavad meie juures „kefiri seenekesteks“ ehk „teradeks“, aga kohaste pärismaalaste juures „prohveti leivaks“ kutsutud. Kefiri terade esialgne ajalugu on veel siia maale teadmataks jäänud. Kaukasia suguharud tõendawad, et ta prohvet Mohamedist kingitud on. Esimene, kes kefiri kohta tähendust tegi ja teda üleüldse tähelepanemise alla wõttis, oli Dr. Dshagin 1866. aastal. Nimetatud ajani ei julgenud keegi kohastest elanikkudest kefiri terakesi edasi müüa ega kinkida, selles aimamises, et nad siis käärimise jõu kaotawad. Kui kefiri terakesi lehma piima hulka saab pandud, äratavad nad selles kahesugust, nimelt: alkoholi ja piima käärimist. Professor Porokina arvamisel peab käärival kefiril kumõssiga väga palju sarnadust olema, ainult selle läbi lähevad nad teine teisest lahku, et esimesel käärimise ajal kui ka pärast alkoholi wõim juures on. Piima sisse pandud kefiri terakesed siginevad küllalt ruttu. Piima seest wälja wõetud ja ära kuiwatatud ei kaota nad midagi omast endisest wäärtusest. Lehma piimast võib kefiri mitmesugusel teel valmistada. Olgu siis mõned sellekohased õpetused nimetatud, mis hoolsamate järelproowimiste waral kõige paremaks on arvatud. Mitte



vähem on tarvis ka müütavate kefiri terakeste hädust silmas pidada, mis kuiwatatult kollaka wärwilised on. Kui nad vette saavad pandud, siis muutuvad nad valgemaks ja paisuvad – lähevad pehmeks ja sitkeks. Järel tehtud terakesed ei avalda aga sarnaseid nähtusi.

- 1) Mitmekordse wee vahetamise all saavad kefiri terad kuni 24 tundi vee sees leotatud, pääle selle vesi seest wälja kurnatud ja kaks lusika täit kefiri terasid 1 ½ klaasi täie piima hulka segatud. Nõu kaetagu õreda riidega kinni ja hoitagu soojas kohas (12–14° R) kuni terakesed pääle tulewad, siis on tarwilik seda segu esimese kahe tunni jooksul mõni kord läbi segada. Wärsked, see on esimest korda tarwitusele wõetawad terad tulewad aeglaselt, umbes 7–8 tunni pärast nähtavale, mõni kord koguni veel kauema aja pärast. Enne tarwitusel olewad terakesed tulewad aga juba 4–5 tunni pärast lagedale. Kui suurem osa terakesi pääle on tõusnud, siis saadakse nõnda nimetatud „juuretus“ ehk „hapandus“ (Zakvaska), ehk kuidas teda kusagil kodumaa nurgas nimetatakse. Sarnane „hapandus“ tuleb siis läbi tiheda sõela ehk õreda riide lasta, aga selle sünnitajad terakesed wähesse piimaga üle kallata ja jahedas kohas kuni järgmise päewani hoida. Walmistatud „hapandusele“ lisatagu 3 ¼ klaasi täit keedetud, kuid ärajahutatud piima. Segu walatagu pudelite sisse, mis kohe korraga korgi alla tuleb panna – kuid mitte wäga täis walatult. Lastagu siis pudelid soojas kohas (14–16° R) rahulikult seista. Pärast 18–24 tundi muutub pudelis olew segu hapu koore näoliseks, mis kergesti läbi pudeli näha wõib. Siis saab pudelis olew segu ettewaatlikult klopidud (mitte wäga kõwasti kloppida, sest nõnda wõib wõid saada) ja jahutatakse wilus kohas (7–10° R) külili pannes, kus weel iga kahe tunni pärast kloppimist korrata tuleb. 24 tunni pärast saadakse nõrk kefir, ehk „ühapäewane“, mis eneses weel wäga wähe sõehaput sisaldab, muidu aga kaunis meelepäraline, karastaw hapu maitseline on. Kui pudelid weel üheks päewaks külma kohta jäetakse, siis saadakse „kahepäewane“ ehk keskmine kefir, kolme päewa pärast saadakse aga juba „kolmepäewane“ ehk õige kõwa kefir. Tarwis on pudeli sees olewat kefiri iga päew 2–3 tunni pärast wähe kloppida. Eespool sai nimetatud, et wälja kurnatud kefiri terakesed pidid saama piimaga üle kallatud, ja siis wilus kohas kuni järgmise päewani hoitud. Need terad tulewad nüüd piima seest wälja wõtta ja külma weega puhtaks pesta. Järgmisel, uue kefiri walmistamise puhul tulewad nad nõnda tarwitusele wõtta nagu eespool näidatud oli. See on: walada 1 ½ klaasi täit piima ine. Sarnasel teel esimest korda tarwitusele wõetud wärsketest teradest walmistatud kefir ei saa just mitte kõige parem; sellepärast oleks soowitaw esimesed paar walmistust tarwitusele wõtmata jätta, ja juua seda kefiri, mis teradega saab walmistatud, mis juba 2–3 korda piima seest wälja on wõetud. Pärast igakordset kefiri walmistamist, kui kefiri terad piima seest wälja wõetakse – peab neid hoolega puhtaks pesema, vastasel korral, kui seda ei tehta, wõiwad nad raisku minna.
- 2) Üks pudeli täis kolme päewast kefiri walatagu ühepaljuselt kolme pudeli sisse, lisatagu sinna juurde keedetud piima, pandagu pudelid korgi alla ja jäetagu umbes toa soojuse kätte tihti kloppides kuni paksuks hakkab minema. Pärast kolme päewa wõetagu sellest kefirist üks pudeli täis, walatagu ühepaljuselt kolme pudeli sisse jne. Sarnasel teel saadakse ka ühe, kahe ja kolme päewane kefir.
- 3) Esimese kirjelduse järele walmistatud terakesed saavad alatise piima juurde lisamisel kuni nädal aega leotatud, siis piim wälja kurnatud, pudelisse pandud, – piima 2 ½ korda enam, kui kefiri terasid on, pääle kallatud, ja 24 tunniks iga 3–4 tunni järele wähe kloppides alal hoitud. Pärast seda (24 tundi) tuleb segu läbi tiheda sõela kurnata ja iga säält saadud klaasi täie nõnda nimetatud „hapanduse“ kohta 15 klaasi täit keedetud, kuid ära jahtunud piima wõtta, segamine segada, pudelisse kallata (mitte wäga täis) korgi alla panna ja kuni paksuks minekuni soojas kohas (14° R) seista lasta. Pärast pandagu pudelid külmasse kohta ja klopidagu neid kergesti iga 2–3 tunni tagant. 24 tunni pärast on kefir walmis. Järele jäänud terad walatagu jälle 2 ½ kord rohkema sooja piimaga üle ja toimetatagu nõnda nagu ülemal kirjeldatud.



Kefiri valmistamiseks võetak piim olgu rõõsalt kooritud, värske ja keedetud. Võib ka kolme klaasi piima kohta üks thee lusika täis peent suhkrut võtta. Hästi valmistatud kefir peab kaunis paks olema ja korgi päält äravõtmise puhul vähe vahutama. Kefiri võib haiguse puhul kui ka igal ajal tarvitada, $\frac{1}{2}$ klaasist algades võib päevane tarvitus 1–3 pudelini kasvada. Muudatused, mis piim kefiri valmistamise puhul läbi teeb, on umbes järgmine: esimese 2–3 tunni jooksul omandab ta nagu jahu segase mageda maitse, pärast seda läheb nagu vähe hapuks ehk küll veel koguni vedelaks jääb. Umbes 8–20 tunni pärast läheb piim juba palju hapumaks, pääle tekivad suured söehapu mullid, kus juures piim ise kangesti vahutab – pea sellega ühtlasi läheb ta ka palju paksemaks ja viimaks muutub päris hää koore sarnaseks. Kui juba kefir kord paksuks on jõudnud minna, siis tema enam nõnda kergesti ennast ei muuda, olgu vahest et ta vähe hapumaks ja kangemaks läheb. Erikatsetel on ka seda märgatud, et ühel ja selsamal teel valmistatud keffiris üks kord väga palju söehapu-gaasi on, kuna teda teine kord pea sugugi ei ole. Wiga tuleb wist sellest, missuguses väärtuses kefiri terad millasgi tarvitusele võetakse. Asi on selles: et kuivatatud ja uuesti leotatud kefiri terad esialgselt pea ainuüksi piimahapu käärimise jõuawad elusse kutsuda, ainult mõne aja pärast jõuavad nad ka alkoholi käärimist äratada. Kuivatatud kefiri terad wõiwad ka kolme aasta pärast elama hakata, kuid selleks on tarvis iga 12–24 tunni tagant vaheldamisi värsket piima 1–2 nädalat, ehk nimelt nõnda kaua kuni käärimist märgata on, pääle valada. Kefiri terad kasvavad kõige kiiremine puu nõu sees, kuhu igapäev kitse piima tuleks waheldamisi pääle valada, pääle selle veel kewadel kui ka suvel palju kiiremine kui teistel aasta aegadel. A. A. W—nn.

Lisa 5. Põllumehe toimetuse koostatud kirjutises „Puuvili. Täielik õpetus õunade ja marjade kuivatamisest, sahwti keetmisest ja sissetegemisest, õuna- ja marja suppide ja kookide valmistamisest“ avaldatud retseptide nimekiri.⁹

Sissetegemisest enesest

Pirnidest – Pirnisid sisse teha – Valgeid pirnisid sisse teha – Valged pirnid äädika sees – Värskeid ube sisse teha – Värskeid ube äädikaga sisse teha – Shampijoonisid äädika sees sisse teha – Soja (Shampijoni soost) – Sissetehtud sitronid ja sitronikoored – Maasikaid sisse teha – Kurkisid soolaga sisse teha – Kurkisid äädikaga sisse teha – Sinepi kurkisid sisse teha – Väikesed pipra kurgid – Vabarnaid ehk vaarika marju sisse teha – Punaseid sõstraid sisse teha – Punaseid sõstraid teistviisi sisse teha – Sissetehtud kalmused – Sissetehtud kuremarjad ehk joovikad – Kuremarjad teistviisi – Kuremarjad ilma suhkruta – Kirsid sisse teha – Kirssisid kõigi seemnetega suhkrus sees sisse teha – Kahekordsed doppelt kirsid – Hapud kirsid ilma teradeta (väga hää kompott) – Kirsid põletatud viina sees – Kirsid äädika sees sisse teha – Ploomidest – Ploomisid värskelt sisse teha – Siniseid ploomisid küpselt sisse teha – Nairid sisse teha

⁹ Pm 1905, nr 19, 12. mai, lk 296–299; nr 21, 26. mai, lk 324–327; nr 22, 2. juuni, lk 341–344; nr 23, 9. juuni, lk 356–359; nr 24, 16. juuni, lk 372–373; nr 26, 30. juuni, lk 404–407; nr 27, 7. juuli, lk 423–426; nr 30, 28. juuli, lk 471–474; nr 31, 4. aug, lk 484–487; nr 33/34, 18. aug, lk 513–516; nr 35/36, 1. sept, lk 541–545; nr 37/38, 15. sept, lk 561–564; nr 39/40, 6. okt, lk 584–591; nr 41/42, 20. okt, lk 609–611; nr 43/44, 3. nov, lk 634–635; nr 45/46, 17. nov, lk 658–662; nr 47/48, 1. dets, lk 683–689; nr 49–50, 14. dets, lk 701–708.



– Oranje (apelsiini) koori sisse teha – Väikeseid rohelisi orangesid sisse teha – Ploomisid äädika sees – Ploomisid punase marjaviinaga sisse teha – Ploomisid ilma kivideta sisse teha – Ploomisid ilma kivideta. Teistviisi (väga soovida) – Kuremarju ehk joovikaid kui ka mustikaid teistviisi sisse teha – Kwiti-pirnisid (Quitten) sisse teha – Kwiti-pirnisid punaselt sisse teha – Punaseid nairid sisse teha – Hapuoblikaid sisse teha – Asparaguid (Spargel) sisse teha – Tikerberisid (tikerpillisid) sisse teha – Tikerberid, kirsid ja mustikad ilma suhkruta – Särvkapsaid sisse teha

Viljasid suhkruga üle tõmmata

Maasikaid üle tõmmata – Vabarnaid üle tõmmata – Punaseid sõstraid üle tõmmata – Üle tõmmatud kirsid

Sissetehtud viljasid kuivalt alal hoida

Sissetehtud pirnisid kuivalt alal hoida – Sissetehtud ploomid

Tähtsamad essentsid ja ekstraktid

Ekstrakt – Kirsi essents ehk kirsi ekstrakt – Limonadi essents – Mandli piima ekstrakt

Moosidest

Kirsi moos – Kirsi moos teistviisi – Ploomidest moos

Sahvtide valmistamisest

Õuna sahvt – Sitroni sahvt – Maasika sahvt – Vabarna sahvt – Punase sõstra sahvt – Kirsi sahvt – Kirsi sahvt teistviisi – Roosid sahvt – Kannikeste sahvt (Beilchensaft)

Sheleedest (Gelees)

Shelee kõige tähtsamad asjad – Shelee õunadest – Shelee pirnidest – Maasika shelee – Mustika shelee – Vabarna shelee – Vabarna shelee teistviisi – Punase sõstra shelee – Punase sõstra shelee teistviisi – Punase sõstra shelee ilma tuleta – Kirsi shelee – Seesama shelee teistviisi

Kompottidest

Kompott õunadest – Kompott apelsiinidest – Kompott pirnidest – Sitroni kompott – Maasika kompott – Vabarna kompott – Punase sõstra kompott – Keisri kompott – Kirsi kompott – Kirsi kompott teistviisi – Kirsi kompott veel isemoodi – Veel isemoodi kirsi kompott – Ploomi kompott – Peegli kompott – Tikerberi kompott – Kompott tervetest tikerberidest

Puu- ja aiaviljasid sisse aurutada



Õunad – Pirnid – Vabarnad – Vabarnaid külmetada – Punased sõstrad – Kirsid – Ploomid (rohelistes) – Ploomid küpsed – Asparagud ehk sparglid – Herned – Oad – Lillekapsad

Mõnede marja- ja viljaseltside alalhoidmisest

Õunu alalhoida – Pirnisid värskelt alal hoida – Mustikaid alal hoida – Punaseid sõstraid alal hoida – Kirssisid alal hoida – Ploomisid värskelt alal hoida – Tikerberisid pudelite sees alal hoida

Mõnede viljade kuivatamisest

Õunu kuivatada – Pirnisid kompoti tarvis kuivatada – Kuivatatud pirnisid järelsöögi tarvis – Rohelisi ube kuivatada

Kolmas jagu: puuvilja söögid

Õunasupp – Õunasupp II – Supp õuna-tükkidest – Supp õuna-tükkidest II – Pirni supp – Kuivatatud puuvilja supp – Maasika supp – Vabarna supp – Orjavitsamarja supp – Mustika supp – Punase sõstra supp – Värske kirsi supp – Kuivatatud kirsi supp – Ploomi-moosi supp – Pohlamarja supp – Leivasupp õuntega

Külmad road

Õuna külm roog – Maasika külm roog – Maasika külm roog II – Maasika külm roog piimaga – Vabarnate külm roog I – Vabarnate külm roog II – Mustika külm roog – Punase sõstra külm roog – Kirsi külm roog

Jahu söögid

Kirssidega saiakook – Õunadega saiakook – Õunadega leivakook – Õunadega pannkook – Punaste sõstardega pannkook – Mustikatega pannkook – Maasika omelett – Prantsuse omelett – Prantsuse omelett II – Inglise pannkook – Roosi omelett – Viini keisrikook – Amerika õunakook – Võiga õunad – Õuna krants – Õuna mägi – Lumemägi – Maasika toit – Böömimaa ploomitoit – Pihlamarja rullid – Riis õunadega – Riis õunadega II – Riis õunadega III

Pudingid

Õunapuding – Taanimaa õunapuding – Lihtne inglise õunapuding – Maasika puding – Inglise kirsipuding – Omeleti puding – Kirssidega leivapuding

Piirakad (pirukad)

Õunapiirak – Vene õunapiirak (Vozdushnõi pirog) – Praetud õunapiirak – Maasika piirak I – Maasika piirak II – Vabarna piirak – Punase sõstra piirak – Kirsi piirak – Kartuli piirak



õuntega – Lihtne puuviljapiirak – Riisi piirak õuntega – Riisi piirak kirssidega – Tikerberi piirak – Leiva piirak õunadega

Külmad magusad söögid

Inglise õunapuding muna-koorega – Lihtne õunapuding – Portugalia õunad – Maasika vaht – Vabarna puding – Vabarna puding II – Vabarna lumi – Orjavitsa marja vaht – Kastaniapuding – Marjapuding – Poola puding – Pohlamarja vaht – Roosi vaht – Punase riisijahu puding – Riisi võru – Koorelumi (klopitud koor) viljadega – Tikerberi tangud – Titania puding – Tutti-frutti

Tordid ja koogid

Õuna koogid – Õuna koogid kompotiga – Õuna koogid ülevalatult – Riivitud õuna tort – Suur õuna kräapel – Õunakoogid apfelsinidega – Lihtne maasikakook – Prantsuse marjakook – Lihtne marjakook – Genua tort – Grahambrot tort – Grisikoogid kirssidega – Vabarna tort – Vabarna koogid – Lihtne vabarna kook – Mustikmarja koogid – Täidetud pärmikoogid – Kapsa koogid viljadega – Sõstra tort I – Sõstra tort II – Sõstra koogid – Italia tort – Kirsi tort I – Kirsi tort II – Kirsi koogid I – Kirsi koogid II – Peenikesed aiavilja koogid – Prantsuse aiavilja koogid I – Prantsuse aiavilja koogid II – Lihtsad aiavilja koogid – Liigutatud aiaviljakoogid – Viljakoogid vaabaga – Ploomimoosi koogid – Rullkoogid – Rumenia tort – Riisi tort tsitroniga – Riisi koogid kirssidega – Koorekoogid kirssidega – Reineclaudikoogid – Karusmarja koogid – Viinamarjade tort – Inglise aiaviljade pasteet

Küpsetised

Hamburgi õunakoogikene – Õunaleivakesed – Maasika beignet – Maasika lõiked – Mandlilõiked sõstrate sheleega – Õunakompot I – Õunakompot II – Õunakompot III – Peenikene õuna kompot – Viini õunakompot – Soe õunakompot – Õunakompot kausi pääl – Õuna marmelad – Õunamarmelad kastega – Õuna mõlk – Pirni kompot – Kitsemarja kompot (Brombeerensompot) – Kypsetatud vilja kompot – Kypse ploomi kompot Wiini viisil – Maasika kompot I – Maasika kompot II – Maasikakompot apfelsinidega – Kibuvitsamarja kompot – Mustikate kompot – Vabarna kompot

Lisa 6. Põllutöölehes 1916. a instruktor Marta Põllu avaldatud kirjutise „Taimetoidud“ sisukord¹⁰

I. Leemed (30)

¹⁰ Taimetoidud. Instruktor Marta Põld. PL 1916, nr 31–39, 17. aug – 12. okt, lk 246–247, 253–258, 262–264, 269–271, 278–280, 286–287, 194–296, 302–304, 310–312.



Taimeleem – Segaiaviljaleem – Suve supp – Italia leem – Teisipäeva leem – Spinati supp riisiga – Lillekapsa leem – Kartuli supp – Porgandi leem – Selleri supp – Erne supp – Erne leem kartulitega – Kloostri supp – Seene supp – Türgi-oa supp – Porgandi leem piimaga – Aiavilja leem piimaga – Kapsa supp piimaga – Mustjuure supp – Läbihõõrutud aiavilja leem – Aiavilja leem koore ja spinatiga – Seene supp kodu nuudlitega – Tomati leem riisiga – Poola supp – Värske kapsa leem – Segasupp – Peedi supp – Porrosibula püree – Hapu kapsa supp seentega

II. Leeme lisandused (8)

Juustu käkid – Juustu kangid – Juustu pätsikesed – kartuli klimbid – Seeneklimbid – Spinati klimbid I – Spinati klimbid II – Kapsa piruk – Tatra leivakesed

III. Magusad toidud (29)

Tervise leem – Maavalitseja leem – Marjapuder – Õunapuder – Leivapuder – Õuna ja riisi puder – Kaeratangu ja ploomi ehk puuvilja puder – Odratangu puder puuviljaga – Kõrvitsa pannkook – Kõrvitsa pannkoogid – Krokettid kaeralibledest vaniljega – Kaeratangu puder mustsõstartega – Riisi pallid – Kaeratangu koogid – Porgandi pannkook – Rabarberitoit – Õunad munavahuga – Õunad ja riis – Okastort – Õuna kompot – Lumemägi – Varenikud – Aleksandri tort – Kohupiima pallid – Kohupiima klimbid I – Kohupiima klimbid II – Kohupiima vaht – Kohupiima koogid – Pruun jäätis

IV. Päätoidud (75)

Spinati pallid – Spinati pirukad – Spinati käkid – Kapsa käkid – Kapsa rullid – Seentega täidetud kapsapää – Kapsa vorm – Kapsa vorm riisiga – Pannkoogid kapsastega – Küpsetatud lillekapsas – Hautatud tomatid – Praaditud tomatid – Täidetud tomatid I – II – Tomati ja makaroni vorm – Erne käkid – Läätsed käkid – Erne puder – Erne vorm – Hautatud Türgioad õuntega – kartuli käkid – Kartuli pallid – Kartuli ja tomati krokettid – Kartuli ja juustu küpsis – Kartuli puding – Kartuli pannkoogid – Hautatud kartulid selleriga – Hautatud kartulid – Porgandid taignas – Porgandi ja riisi vorm – Porgandi pallid – Keedetud porgandid – Praaditud kaalikad – Täidetud kaalikad – Kaalika puder – Magushapud hautatud kaalikad – Kaalikad riivleivas praaditud – Praaditud peedid – Peedi ja riisi vorm – Hautatud peedid – Praaditud seller – Hautatud redised – Magushapud hautatud kapsad – Riisi puding juustuga – Täidetud kurgid – Segu käkid – Hautatud sega aiavili – Sügise-kuu vorm – Segaiavilja vorm – Aiavilja vorm makaronidega – Küpsetatud aiavili – Aiavilja krokettid – Völtsitud maksavorm – Seene käkid – Seene puding – Riisi krokettid – Riisi kotletid – Makaroni vorm tomatitega – Makaroni käkid – Hautatud makaronid – Makaroni küpsis – Makaroni krokettid – Makaroni munaroog – Odratangu käkid – Tatra pallid – Viini vorstid – Kohupiima koogid – Völtsitud kala puding – Völtsitud kalapallid – Völtsitud aniküpsis – Hautatud mustjuur –



Pannkoogi vorm kapsastega – Pannkoogi vorm riisiga – Lillekapsa vorm – Völtsitud liha – Tomati puding

V. Salatid (7)

Õuna salat – Salat punaselt ehk valgelt kapsalt – Porgandi salat – Peedi ja mädarõika salat – Peedi salat – Hapu pääkapsa salat õliga – Puuvilja salat

VI. Kasted (10)

Hapu mädarõika kaste – Lihtne mädarõika kaste – Tsitroni kaste taimetoitude juurde – Munakaste I – Munakaste II – Seenekaste – Tomati kaste – Kaapri kaste – Pruun kaste – Peterselli kaste

VII. Võileivad (11)

Peterselli võileib – Kurgi võileivad – Seene võileivad – Taime võileivad – Õuna võileivad – Tomati leivad I – Tomati leivad II – Tomati leivad III – Redise ja rõika võileivad – Pruuni sibula võileib – Redise ja peterselli võileivad