

# KASVISRUOKAA KAIKILLE



# Kasvisruokaa kaikille

Kirjoittanut  
Elin Sjöström

Toinen lisätty painos



Kansanvalistusseuran Toimituksia 165

**PAINETTU 1919  
RAITTIUSKANSAN KIRJAPAINOSSA  
HELSINGISSÄ**



## Johdanto.

Viime vuosina on yhä yleisemmin kuulunut toivomuksia, että kansamme ruokajärjestys muuttuisi sellaiseksi, että se enemmän perustuisi kasvisruokiin. Väitetään nim. että olemme ruvenneet käyttämään liian paljon liha- ja kalaruokia ja että tämä yksi-puolinen ruoka olisi terveydellemme vahingollinen, koska siinä saamme liiaksi valkuaisainetta, jota ruumiin elimet, aikaa voittaen, eivät kykene poistamaan ja joka näin ollen häiritsee niiden toimintaa. Vieläpä muistutetaan terveyttämme uhkaavasta vaarasta, kun tietämättämme usein saamme sairaiden elukkain lihaa syötäväksi. Näiden väitteittensä tueksi ovat kasvisruuan suositelijat viitanneet siihen seikkaan, että lääkäritkin nykyään useissa sairaustapauksissa määräävät potilailleen yksinomaan kasvisruokia, sekä siihen, että monet kansat, kuten esim. japanilaiset, menettämättä voimaansa tahi kestävyytensä elävät miltei yksinomaan riisillä. Sitäpaitsi he huomauttavat sitä, että teurastuksessa luontokappaleita kohtaan tapahtuva julmuus vaikuttaa sangen raa'istuttavasti. Monet näistä väitteistä pitänevät paikkansa; ovathan lukuisat ihmiset oman kokemuksensa nojalla todistaneet hyvin tulevansa toimeen yksinomaan kasvisruualla. Jyrkkä muutos sekaruokajärjestelmästä kasvisruokiin ehkä ei ole suositeltava, mutta suotavaa olisi sentään, että vähitellen edes liharuokien yhteydessä otettaisiin kasvisruoka-aineita



käytäntöön. Ehkä tällaiset kokeilut vähitellen muuttuisivat tavaksi ja sillä tavoin liharuuan käyttö vähentyisi. Onhan kasvisruoka erittäin maukasta; se vain vaatii vähän enemmän valmistusta kuin liha. Tämä työ tulee kumminkin korvatuksi, sillä kasvisruoka tulee lihaa paljoo halvemmaksi, varsinkin jos itse ryhtyy kasviksia viljelemään. Leipä, puurot, vellit ja perunat sekä lantut ja nauriit ovat meillä jo jokapäiväisenä ruokana; mutta näiden lisäksi käytetään nuo hyvänmakuiset porkkanat, punajuuret, pastinakat, maa-artisokat ja vihannekset, joista valmistetut liemikeitot ovat yhtä maukkaat kuin lihaliemet. Totta on, että näiden valmistukseen ja höysteeksi tarvitaan maitoa, kermaa, munaa ja rasvaa; mutta näitä sopii käyttää niin pienissä erissä, että niiden hinta eiläheskään vastaa lihan ja kalan hintoja. Paljon olisi jo voitettu, jos emännät koettaisivat tulla vähemmällä liharuualalla toimeen ja alkaisivat kokeilla kasvisruokia valmistamalla ja käyttämällä sekä viljellä kasviksia joka talossa ja torpassa.

Niille, jotka tahtovat tällaisiin kokeiluihin ryhtyä ja pyrkivät sen kautta saamaan talouskustannukset alenemaan, tarjoo tämä kirja vaatimatonta johtoa, joka perustuu sekä omiin että muiden kokemuksiin. Ehkä jonkun lukijan mielestä nämät tavalliset ja yksinkertaiset reseptit ovat liian seikkaperäisesti esitetyjä. Tämä johtuu siitä, että kirja on valmistettu sellaisille emännille, jotka vielä ainoastaan vähässä määrin ovat käyttäneet kasviksia ruuaksi ja jotka sentähden onnistuakseen kokeiluissaan tarvitsevat tarkkoja selityksiä. Resepteissä on paikoittain jotkut tarpeet pantu sulkumerkkeihin osoitteeksi siitä, että ne voidaan jättää pois, ilman että ruoka epäonnistuu, vaikka ei se siten tulekkaan niin maukkaaksi. Ruokamäärät on laskettu noin viidelle hengelle.

## Toisen painoksen esipuhe.

Kun »Kasvisruokaa kaikille» oli valmistettava, oli tekijän silmämääränä valmistaa niin maukasta ruokaa kasviksista, että nekin, jotka eivät ennen olleet tällaista ravinnokseen käyttäneet, mieltäisivät näihin siihen määrin, että rupeaisivat itse näitä kasviksia viljelemään ja ruuaksi käyttämään. Tätä tarkoitusta saavuttaakseen lisättiin kaikkiin ruokalajeihin runsaasti voita, munia, kermaa y. m. s., jotka kaikki ovat kalliita ruoka-aineita. Osaksi tapahtui tämä kyllä lisätäkseen kasviksista puuttuvan rasvan ja valkuaisaineen ravintoon; mutta toisaalt olivat nämä maukkaat ainekset omiaan parantamaan ruuan makua ja siten houkuttelemaan yleisöä käyttämään kasviksia ruokajärjestelmäänsä.

Kun ensimmäinen painos on loppuun myyty ja uutta painosta nyt laaditaan, luulisi tekijän edellään mainitun hartaan toivomuksen jossain määrin toteutuneen. Mutta silloisesta ajasta erottaa meidät monen vuoden kovat kokemukset elintarvesaannissamme, jopa oikea nälkäaika. Tämä on ollut omiaan opettamaan meitä arvostelemaan kasvisruokaa aivan toisin kuin ennen: se on monesti ollut meille hädän lieventäjänä, jopa siitä pelastajanakin. Tänä aikana ovat vastahakoisetkin oppineet pitämään kasviksien ja juuresten makua hyvänä, eivätkä siis tarvitse yhtä paljon herkkuaineita tyytyäkseen kasvisruokaan. On sentähden osa näistä kalliista aineksista vähennetty, paikoittain taas jätetty sulkumerkkien väliin osoitukseksi, että ruoka onnistuu ilman niitäkin.

Ohjeitten lukua on uudessa painoksessa jonkun verran lisätty.

---

## I. Esiruuat.

### 1. Keitetyt kokonaiset perunat.

Perunat pestään huolellisesti, pannaan kuumaan suolansekaiseen veteen hiljalleen kiehumaan, kunnes ovat niin pehmeät, että vispilänvarpu helposti menee niiden läpi. Vesi kaadetaan pois ja perunat tarjotaan voin tahi jonkun kastikkeen kera.

Keväällä perunat käyvät katkeranmakuisiksi; silloin on parasta panna ne puhtaaksi pestyinä kylmään veteen, ja kun vesi alkaa kiehua, kaataa se pois ja panna niihin uutta, kuumaa suolavettä sekä antaa niiden kiehua pehmeiksi.

### 2. Uutisperunat.

2 l uusia perunoita,            1 ½ rkl. suolaa.  
8 dl vettä,

Perunat pestään, ohuet kuoret poistetaan, perunat suolataan ja kääritään tunnin ajaksi puhtaaseen pyyhkeeseen. Sitten ne pannaan kiehuvaan, hiukan suolansekaiseen veteen. Kun ne ovat pehmeät, kaadetaan vesi pois ja kasaria ravistetaan hetken aikaa tulella, jotta perunat käyvät kuiviksi. Uutisperunoita voidaan myös keittää höyryssä siten, että ne pannaan kuiviltaan suolan kanssa kulhoon, joka asetetaan kiehuvaan veteen tulelle. Vettä ei saa kasarissa olla enemmän kun että se ulottuu kulhon puoleen korkeuteen.



### 3. Kuoritut perunat.

Perunat pestään, kuoritaan ohuelti ja pannaan kylmään veteen, kunnes ne paloitellaan ja pannaan kiehumaan. Ne keitetään hiljaisella tulella kannen alla, ja kun ovat pehmeitä, kaadetaan vesi pois, karsaria ravistetaan hetken aikaa tulella ja perunat peitetään liinalla, jotta pysyvät kuivina.

Perunoita sopii käyttää melkein kaikkien muhennosten, paistosten ja vanukkaiden kera.

### 4. Paistetut perunat.

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  kg keitettyjä      1 pieni sipuli,  
perunoita,                      suolaa.  
1 rkl. voita tahi rasvaa,

Perunat kuoritaan ja leikellään viipaleiksi. Voi ja sipuli ruskeutetaan kuumassa paistinpannussa; perunaviipaleet pannaan sekaan ja käännellään niitä, kunnes ovat ruskeita; vähän suolaa siroitellaan päälle.

### 5. Kermassa paistetut perunat.

Pieniä kylmiä perunoita, suolaa,  
1 dl kermaa,                       $\frac{1}{2}$  hienonn. sipulia.

Perunat kuoritaan, halkaistaan ja pannaan paistinpannuun hienonnetun sipulin seassa; kerma kaadetaan niiden päälle ja pannu asetetaan kuumaan uuniin. Perunoita käännellään usein, kunnes ovat vaaleanruskeita. Täten paistettuina ovat perunat terveellisemmät kuin voissa tahi rasvassa ruskeutetut.

### 6. Perunapaistikkaat.

Keskikokoiset perunat pestään harjalla tahi vispillä oikein puhtaiksi, huuhdotaan ja pannaan pellille

tahi uuninpohjalle paistumaan tunnin ajaksi hyvässä uuninlämmössä. Ne käännetään pari kertaa, jotta paistuisivat tasaisesti.

### 7. Lanttu- ja naurispaistikkaat

valmistetaan samalla tavalla.

### 8. Perunamuhennos.

1 l keitettyjä perunoita, 1 pieni sipuli,  
 $\frac{1}{2}$  l maitoa, 1 tl. suolaa,  
 1 rkl. hienonn. persiljaa, (1 rkl. voita).

Perunat kuoritaan, leikataan suikaleiksi ja keitetään hienonnetun sipulin kera maidossa varovasti vispilöiden, kunnes se sakenee; maustetaan suolalla, (voi ja) persilja pannaan sekaan.

### 9. Perunasose.

2 l perunoita, 1—2 rkl. voita,  
 vettä, suolaa, (hienonnettua persiljaa).  
 $\frac{1}{4}$  l maitoa,

Perunat kuoritaan, huuhdotaan, keitetään pehmeiksi suolansekaisessa vedessä. Vesi kaadetaan pois (liemiruokiin käytettäväksi), perunat survotaan hienoksi, voi ja kiehuva maito sekoitetaan vähitellen joukkoon, tarpeen mukaan. Sose vatkataan kuohkeaksi ja tarjolle vietäessä siroitetaan hienonnettu persilja päälle. Tarjotaan rusk. sipulikastikkeen kera.

### 10. Perunavanukas.

Sose valmistetaan kuten N:o 9. 1 muna pannaan sekaan ja seos kaadetaan voideltuun vuokaan; pinta tasoitetaan ja ripoitellaan sille vähän korppujauhelmaa. Vanukas paistetaan vaaleanruskeaksi. Hienompaan perunavanukkaaseen pannaan 2—3 munaa, joiden valkuaiset vatkataan kovaksi vaahdoksi.

## 11. Perunapalleroita

valmistetaan yksinkertaisimmin keitetyistä kylmistä perunoista, jotka hienonnetaan raastimella. Sekaan pannaan suolaa ja hiukan jauhoja; ne muodostetaan pyöriksi tahi pitkulaisiksi palleroiksi, jotka tasataan veteen kastetuilla veitsillä ja paistetaan rasvassa. Mutta ne voidaan tietysti parantaa sekoittamalla taikinaan munaa, sieniä tahi muhennettuja vihannuksia.

Pääaineksena tulee aina olla perunat, ja lisät ovat sekoitettavat yhtä sakeiksi kuin perunasosekin, pannaamalla sekaan jauhoja, puurontähteitä t. m. s. Pallerot käännetään jauhoissa ja paistetaan rasvassa; niitä ei saa kääntää, ennenkuin kuorta on muodostunut alapuolelle, muuten ne hajoavat. Munkki- tahi ohukaispannussa on helppo paistaa näitä palleroita.

## 12. Peruna-juusto pallerot.

200 gr hienonn. keitettyjä perunoita,  
3—4 rkl. hienonn. juustoa (kannikoita),  
1—2 munaruskuaista, suolaa maun mukaan,  
1 tl. sokeria, jauhoja tarpeen mukaan.

Keitetyt perunat kuoritaan kuumana ja hienonnetaan. Jäähtyneinä sekoitetaan niihin juusto, munarusk. ja mausteet sekä jauhoja sen verran, että taikinasta voidaan käsin muodostaa pieniä ympyröitä, jotka paistetaan rasvassa tahi pannaan hiljalleen kiehuvaan maitoon tahi kasvisliemeen, jossa saavat kiehua muutaman minuutin; tarjotaan vihannesaruokien kera.

## 13. Perunamunkit.

1 l perunoita,	1 dl maitoa,
1 rkl. voita,	1—2 munaa,
2 rkl. vehnäjauhoja,	suolaa.



Perunat kuoritaan, keitetään ja survotaan hienoksi; sekaan pannaan voi, maito, vispilöidyt munat ja jauhot. Munkkipannu kuumennetaan, hierotaan rasvalla, kuivataan ja voidellaan uudelleen, kuhunkin kuoppaan pannaan lusikallinen sosetta paistumaan, käännetään ja paistetaan kummaltakin puolen kellanruskeaksi. Tarjotaan tomaattikastikkeen tahi vihannesmuhennosten kera.

#### 14. Perunapyörkät.

500 gr keitettyjä kylmiä	2 tl. suolaa,
perunoita,	75 gr voita (tahi palmiinia) paistamiseen.
2—3 munaa,	
1 pieni sipuli,	

Perunat jauhetaan lihamyllyssä tahi hienonnetaan raastimella, niihin sekoitetaan kiehautettu, hienonnettu sipuli, munanruskuaiset, suola ja viimeiseksi kovaksi vaahdoksi vatkatut munanvalkuaiset. Kahdella lusikalla muodostetaan pyörköitä, jotka paistetaan molemmin puolin vaaleanruskeiksi kuumassa voissa tahi palmiininissa. Ne voidaan myös paistaa munkkipannussa, jolloin vain 1 muna käytetään. Tarjotaan vihannes- ja juuresmuhennosten tahi persiljakastikkeen kera.

#### 15. Perunaohukkaat.

1 l keit. perunoita,	1 muna,
3 dl maitoa,	suolaa,
1 dl vehnä jauhoja,	voita (palmiinia) paistamiseen.

Perunat kuoritaan, hienonnetaan lihamyllyssä tahi raastimella. Vatkattu muna, suola, perunat ja jauhot sekoitetaan maitoon ja seos jätetään silleen tun-

niksi. Ohukaispannu kuumennetaan, voidellaan ja hierotaan kuivaksi; voidellaan uudelleen ja ohukaiset paistetaan vaaleanruskeiksi. Tarjotaan juures- ja vihannesmuhennoksien, mustikka- tai puolukkahillokkeen kera.

### 16. Irlantilaiset pyörykät.

200 gr keit. perunoita,	2 rkl. maissi-, ohra- tai
1—2 kovaksi keit. munaa,	vehnä jauhoja,
1 raaka muna,	korppujauhoja ja voita
1 tl. hienonn. sipulia,	paistamiseen.
2 rkl. kermaa tai maitoa,	

Kylmät keitetyt perunat, keitetyt munat ja sipuli jauhetaan lihamyllyssä; kerma ja raaka muna vispilöidään, suolaa ja jauhoja lisätään tarpeen mukaan ja kaikki ainekset vatkataan tasaiseksi taikinaksi. Kahdella veteen kastetulla lusikalla muodostetaan pyöryköitä, jotka käännellään korppujauhoissa ja paistetaan pannussa hyvin vähässä voissa. Tarjotaan selleri- tai viilokkikastikkeen kanssa.

### 17. Perunasalaatti I.

10 keitettyä perunaa,	(4 hienonn. valkopippu-
1 dl kermaa,	rinhernettä),
2 tl. sokeria,	$\frac{1}{2}$ tl. suolaa,
1 tl. sinappia,	1 rkl. etikkaa tai soku-
	roimatonta karviais-
	marjamehua.

Perunat kuoritaan ja leikataan ohuiksi viipaleiksi, mausteet hierotaan sekaisin, vispilöity kerma lisätään joukkoon ja perunaviipaleita käännellään seoksessa, niin että kaikki kostuvat. Tarjotaan (lioitettujen) suolattujen sienien, paistoksien, y. m. kera.

### 18. Perunasalaatti II.

750 gr keitettyjä, kylmiä	3 dl kasvislientä,
perunoita,	1 rkl. ruohosipulia ja hienonn. persiljaa,
1 rkl. voita,	pippuria maun mukaan.
2 rkl. jauhoja, suolaa,	
2-3 rkl. etikkaa,	

Perunat leikataan viipaleiksi; voi ja jauhot käristetään, lientä lisätään niin että muodostuu tarpeeksi sakea kastike, joka maustetaan etikalla, suolalla ja pippurilla. Tämä kaadetaan jäähtyneenä perunain sekaan, hienonnettu ruohosipuli ja persilja ripoitellaan salaatin päälle ja se tarjotaan herne- y. m. paistoksien kanssa.

### 19. Lämmin perunasalaatti.

2 rkl. voita,	2 dl vedellä laimennettua etikkaa,
2 rkl. hienonn. sipulia,	
$\frac{1}{2}$ rkl. sokeria, suolaa,	$\frac{1}{2}$ tl. valkopippuria,
$1\frac{1}{2}$ l keitettyjä perunoita,	dilliä.

Sipuli ruskeutetaan voissa keltaiseksi, sokeri lisätään ja lämmin etikavesi sekä mausteet sekoitetaan joukkoon ja kiehautetaan. Perunat keitetään, kuoritaan ja leikataan kuumina viipaleiksi, jotka heti pannaan kastikkeeseen pysyäkseen kuumina. Hyvin hienoksi hakattu dilli ripoitellaan salaatin päälle tarjotessa juures-tahi sienipalleroiden kera.

### 20. Juurespyörykät.

1 selleri,	150 gr leipäjauhelmaa,
2 porkkanaa,	2 munaa,
1 purjo tahi sipuli,	3 rkl. vehnä jauhoja,
4 suurta perunaa,	maitoa tarpeen mukaan,
4 juuri-artisokkaa,	kasvisrasvaa (palmiinia)
suolaa,	tahi voita paistamiseen
5 valkopippurihernetä,	



Juurekset puhdistetaan, huuhdotaan ja keitetään pehmeiksi suolatussa vedessä. Liemi kaadetaan pois (kastikkeihin y. m. käytettäväksi) ja juurekset survotaan tahi jauhetaan lihamyllyssä hyvin hienoiksi. Soseeseen sekoitetaan leipäjauhelma, vispilöidyt munat, jauhot, mausteet ja vähän maitoa, jos tarvitaan. Seos vatkataan hyvin ja paistetaan voissa (munkki) pannussa. Tarjotaan muhennettujen makaroonien tahi ruskean kastikkeen kera.

### 21. Peruna-porkkanasose.

2 l kuutioiksi leikattuja perunoita, 1 l kuutioiksi leikattuja porkkanoita,  
1—2 rkl. voita tahi rasvaa, suolaa.

Juurekset kuoritaan, paloitellaan ja huuhdotaan; porkkanat keitetään puolipehmeiksi suolaisessa vedessä, perunat lisätään, ja kun kaikki ovat pehmenneet, kaadetaan vesi pois ja juurekset muserretaan, sekaan pannaan voi ja suolaa, jos tarvitaan.

### 22. Juuresmuhennos I.

$\frac{1}{2}$  l lanttukuutioita, 1 sipuli,  
 $\frac{1}{2}$  l porkkanakuutioita, 2 rkl. voita,  
1  $\frac{1}{2}$  l perunakuutioita, suolaa, vettä.

Porkkanat kaavitaan, perunat ja lanttu kuoritaan, huuhdotaan ja leikataan yhdenkokoisiksi kuutioiksi. Porkkana- ja lanttukuutiot pannaan suolansekaiseen kiehuvaan veteen kiehumaan puolipehmeiksi, perunakuutiot ja hienonnettu sipuli pannaan sekaan ja annetaan niiden kiehua pehmeiksi; lisätään voi ja suolaa, jos tarvitaan.

### 23. Juuresmuhennos II.

800 gr raakoja perunoita, 1 pastinakka,  
3—4 porkkanaa,  $\frac{1}{2}$  sellerijuurta,

2 purjolaukkaa,	suolaa,
2 sipulia,	6 hienonn. valkopippu-
2 rkl. hienonn. sellerin-	rihernettä.
lehtiä ja persiljaa,	(1 dl savustettuja sila-
2 rkl. voita tahi rasvaa,	vankuutioita),

Perunat kuoritaan ja leikataan kuutioiksi. Juurekset puhdistetaan, kaavitaan ja leikataan pitkittäin chuiksi suikaleiksi; hienonnetut persiljan- ja sellerinlehdet sekoitetaan niiden joukkoon. Emaljoidun kasarin pohja voidellaan voilla tahi rasvalla, kerros perunakuutioita pohjalle, sen päälle (silavankuutiot) suolaa ja veitsenkärjellinen pippuria; sitten kerros juureksia ja taas perunoita j. n. e. kunnes kaikki ainekset ovat kasarissa. Voikirpaleita pannaan kerroksien väliin ja päälle kaadetaan 2 kupillista kiehuva vettä. Tiheä kansi pannaan kasarille, joka asetetaan tulelle hiljaan kiehumaan, kunnes juurekset ovat pehmeät.

Semalla tavoin valmistetaan muhennos käyttämällä kiehautettua makaroonia perunain asemesta.

## 24. Lanttupyörykät.

2—3 lanttua,	hoja,
2 rkl. maitoa (tahi kermaa),	1 rkl. rasvaketta tahi voita, suolaa,
2 muna, 2—4 rkl. graham- tahi korppujau-	(muskottia).

Lantut kuoritaan ja keitetään pehmeiksi; osa lantusta leikataan poikittain  $1\frac{1}{2}$  cm paksuiksi viipaleiksi; loput hienonnetaan, jotta tulee noin  $\frac{1}{2}$  litraa sosetta. Tähän sekoitetaan muna, maito, osa jauhoista ja suola (sekä muskotti, jos sitä käytetään) ja seos levitetään paksult lanttuviipaleille, jotka asetetaan voidellulle pellille ja paistetaan uunissa kellan-

ruskeiksi. Ken tahtoo, ripoittelee korppujauhoja pyöryköille. Tarjotaan joko keitetyjen riisiryynien tahi makaroonin kera.

### 25. Paistetut lantut.

1 suuri tahi 2 pientä lanttua, 1 muna, 2 rkl. vettä,  
1 dl korppujauhelmaa, suolaa, 2 rkl. voita.

Keitetyt lantut leikataan  $\frac{1}{2}$  sormen paksuisiksi viipaleiksi, ne kastellaan vispilöityyn, vedensekaiseen munaan, käännellään korppujauhoissa ja paistetaan voissa pannussa. Tarjotaan sinappikastikkeen kera.

### 26. Ruskeutetut lantut

valmistetaan samoin kuin nauriit N:o 30 käyttämällä 2 l lanttukuutioita nauriitten sijasta.

### 27. Lanttupaistos.

2 l lanttukuutioita, 1 dl korppujauhelmaa  
vettä, suolaa, sokeria, tahi jauhoja,  
5 karvasmantelia, 2  $\frac{1}{2}$  dl maitoa.

Paloitellut lantut keitetään vähässä, suolansekaisessa vedessä pehmeiksi. Ne survotaan hienoiksi ja muut ainekset pannaan sekaan. Seos kaadetaan voideltuun vuokaan ja pinta silitetään. Paistetaan uunissa ja tarjotaan keitetyn riisin kera.

### 28. Juurikassose.

$\frac{1}{2}$  l lanttukuutioita, 1 hienonn. sipuli,  
 $\frac{1}{2}$  l porkkanakuutioita, suolaa, 1 rkl. persiljaa,  
2 l perunakuutioita, 5 hienonn. valkopippuri-  
2 rkl. voita tahi kermaa, hernetä.

Huuhdotut lanttu- ja porkkanapalaset pannaan suolattuun veteen kiehumaan puolipehmeiksi; perunapalaset ja sipuli lisätään. Kun juurekset ovat



### 34. Taikinoitu kyssäkaali.

6--8 kyssäkaalia,	2 rkl. kermamaitoa,
vettä, suolaa,	1 dl korppujauhelmaa,
1 muna,	3 rkl. voita tai kasvis- rasvaa.

Kuoritaan paksulta, keitetään ja valmistetaan samoin kuin *taikinoidut porkkanat* N:o 41.

### 35. Ruskeutettu kyssäkaali.

2 l kyssäkaalikuutioita,	1 rkl. sokeria,
2 rkl. voita tai rasvaa,	2 tl. suolaa, 1 dl vettä.

Valmistetaan samoin kuin *ruskeutetut nauriit* N:o 30.

### 36. Kyssäkaali sienien kera.

8 kyssäkaalia,	$\frac{1}{4}$ l paloitetuja kivi-
1 rkl. sokeria,	tattia tai muita sieniä,
suolaa,	1 dl kermamaitoa,
2--3 rkl. voita tai	(1 rkl. jauhoja),
rasvaa, vettä,	1--2 munankeltuasta.

Kyssäkaalit kuoritaan tarkoin ja leikataan ohuiksi viipaleiksi. Sokeri pannaan kuiviltaan sulamaan ja, kun se alkaa ruskistua, pannaan voi, suola, hiukan kiehuva vettä ja kyssäkaaliviipaleet sekaan. Ne käännellään seoksessa ja saavat hiljalleen kiehua kannen alla puolipehmeiksi. Kiehuva vettä lisätään tarpeen mukaan, jolloin sienet pannaan sekaan, ja kun kaikki ovat tarpeeksi kiehuneet, suurustetaan liemi (jauhoilla tai) munanruskuaisilla, jotka pannaan kastikkeeseen vispilöiden, kunnes tämä sakee; mutta kiehua se ei saa.

### 37. Kyssäkaalivanukas.

500 gr kyssäkaalia,	$\frac{1}{4}$ l kermamaitoa,
200 gr hienonnettua ranskanleipää,	2 rkl. voita tai kookos- rasvaa,
$\frac{1}{4}$ l kaalinlientä,	2—3 munaa, suolaa.

Kyssäkaalit pestään, kuoritaan paksultti, leikataan pieniksi palasiksi, jotka keitetään suolaisessa vedessä puolipehmeiksi ja nostetaan läpäsimeen valumaan. Valmistetaan samoin kuin ruusukaalivanukas N:o 70 ja tarjotaan persiljakastikkeen kera.

### 38. Porkkanamuhennos.

1 l porkkanasuikaleita,	1—2 rkl. voita,
$\frac{1}{2}$ l vettä,	2 rkl. vehnä jauhoja,
1 rkl. suolaa,	1 rkl. persiljaa.

Porkkanat kaavitaan puhtaiksi, huuhdotaan, leikellään pitkittäin säännöllisiksi viipaleiksi ja keitetään suolansekaisessa vedessä pehmeiksi. Voi ja jauhot käristetään, sekaan pannaan vähitellen porkkana-liemi ja porkkanat, ja muhennos saa kiehua 10 min. Hienonnettu persilja lisätään viimeiseksi. Tarjotaan keitetyn valkokaalin, herne- tai papupaistoksien kanssa.

### 39. Keitetyt porkkanat.

1 l pieniä porkkanoita,	vettä, suolaa,
2 rkl. voita,	1 rkl. hienonn. persiljaa.

Porkkanat kaavitaan puhtaiksi, huuhdotaan ja keitetään pehmeiksi hieman suolatussa vedessä. Vesi kaadetaan pois (liemiin tai muuhun käytettäväksi), voi ja hienonnettu persilja pannaan sekaan.

#### 47. Taikinoidut pastinakat.

750 gr pastinakkoja,	1 rkl. vehnä jauhoja,
1 rkl. etikkaa, 1 l vettä,	1 dl korppujauhelmaa,
2 rkl. kermaa,	suolaa,
1 muna,	voita paistamiseen.

Pastinakat kaavitaan ja pannaan etikansekaiseen veteen, etteivät tummene, huuhdotaan ja keitetään melkein pehmeiksi vähän suolatussa vedessä. Muna, kerma ja jauhot sekoitetaan, juuret leikataan puolen sormen paksuisiksi viipaleiksi, jotka kastetaan munaseokseen, käännellään korppujauhelmassa ja paistetaan palmiinissa tai voissa jotakuinkin koviksi. Tarjotaan persilja- tai kapriskastikkeen ja perunain kera.

#### 48. Sellerimuhennos.

3 suurta sellerijuurta,	1 dl kermaa,
1 rkl. voita,	2 tl. suolaa,
2 rkl. jauhoja,	1 tl. sokeria.

Sellerit pestään, kaavitaan puhtaiksi ja pannaan etikansekaiseen veteen, etteivät käy ruskeiksi. Ne leikataan viipaleiksi ja keitetään pehmeiksi miedossa suolavedessä. Voi ja jauhot käristetään, siihen lisätään vähitellen kiehuva kerma ja osa sellerilientä. Juurekset pannaan sekaan, kiehautetaan ja maustetaan. Selleriliemi pannaan talteen liemiin ja kastikkeihin käytettäväksi.

#### 49. Taikinoidut sellerinjuuret

valmistetaan kuten *taikinoidut pastinakat* N:o 47, käyttämällä 750 gr sellerinjuuria pastinakkojen asemesta.



### 50. Selleripyörykät.

2 suurenpuolista sellerijuurta, 2—3 munaa,  
 500 gr. keitett. perunoita, suolaa,  
 1 ½ dl kermaa, voita paistamiseen.

Sellerit puhdistetaan, kaavitaan ja pannaan heti etikansekaiseen veteen, etteivät tummene; ne keitetään suolatussa vedessä ja jauhetaan perunain kanssa lihamyllyssä tai hienonnetaan raastimella. Munanruskuaiset, kerma ja suola pannaan sekaan, ja seos vatkataan hyvästi; viimeksi lisätään vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Seoksesta laitetaan pyöryköitä, jotka paistetaan munkkipannussa kellanruskeiksi. Tarjotaan voikastikkeen kera, vihannesmuhennoksien tai keitettyjen makaroonien lisänä.

### 51. Riisi-punajuurivanukas.

1 ½ dl riisiryynettä, 2 paistettua punajuurta,  
 3 dl vettä, 2 munaa,  
 1 dl maitoa, 3 dl maitoa,  
 suolaa, 1 rkl. hienonn. juustoa,  
 1 rkl. voita.

Kylmässä ja lämpimässä vedessä huuhdotut riisiryynit keitetään vedessä ja maidossa pehmeiksi, lisätään suolaa, jonka jälkeen ne saavat jäähtyä. Puolet puurosta levitetään voideltuun vuokaan, päälle ladotaan kuoritut, viipaleiksi leikatut punajuuret ja loput puurosta. Munat ja maito vispilöidään ja kaadetaan vuokaan, pinnalle ripoitellaan juustojauhot ja voi pannaan kirpaleina päälle. Vanukas paistetaan uunissa ja tarjotaan voinsulan tai viilokkastikkeen kera.

### 52. Muhennetut punajuuret.

5 punajuurta, ½ l kasvislientä,  
 1—2 rkl. voita, 1 rkl. etikkaa, } maun  
 2 rkl. jauhoja, 1 rkl. sokeria, } mukaan.

Punajuuret pestään, keitetään tahi paistetaan pehmeiksi uunissa, kuoritaan ja leikataan suikaleiksi. Voi ja jauhot käristetään, kuuma kasvisliemi lisätään vähitellen, punajuuret pannaan sekaan ja muhennos saa kiehua noin  $\frac{1}{4}$  tuntia, maustetaan ja tarjotaan sienipyörykkäin tahi riisiryyrien kanssa. Riisiryyrit voidaan myöskin paistaa reunusvuossa ja muhennos pannaan keskelle.

### 53. Paistetut punajuuret.

1 kg punajuuria,	50 gr korppujauhoja,
2 rkl. etikkaa,	1 tl. suolaa,
1 dl vettä,	100 gr voita tahi palmiinia,
1 muna,	2 dl kermamaitoa,
	1 suuri sipuli.

Keitetyt tahi paistetut punajuuret kuoritaan, leikataan viipaleiksi ja pannaan hetkeksi etikansekaiseen veteen. Muna vatkataan, sekaan pannaan puolet maidosta ja juuresviipaleet kastellaan seoksessa, pyöritetään leipäjauhoissa, joihin suola on sekoitettu, ja paistetaan rasvassa. Sipuli kuoritaan, kiehauteaan nopeasti, leikataan viipaleiksi ja ruskeutetaan punajuuriviipaleitten kanssa. Juurekset asetetaan vadille, sipuliviipaleet päällimmäisiksi. Kastikkeeksi kaadetaan loput maidosta pannuun kiehahtamaan, vispilöidään ja kaadetaan paistettujen juurien päälle vadille. Tarjotaan perunain kanssa.

### 54. Punajuuripyörykät.

600 gr keit. perunoita,	50 gr voita,
400 gr keit. punajuuria,	1 rkl. jauhoja,
50 gr korppujauhoja,	1 kiehautettu sipuli,
1 dl maitoa,	suolaa.
1 muna,	

Pestyt punajuuret keitetään vedessä ja asetetaan vesi yhä mukana kuumaan uuniin hautumaan pehmeiksi, kuoritaan ja leikellään tahi hakataan pieniksi kuutioiksi. Perunat kuoritaan, puolet survotaan hienoiksi, loput leikellään pieniksi kuutioiksi. Perunaseeseen sekoitetaan maito, rasvassa ruskeutettu, hienonnettu sipuli sekä peruna- ja punajuurikuutiot, vatkattu muna ja suolaa maun mukaan. Kahdella lusikalla muodostetaan pyöryköitä, jotka käytetään korppujauhoissa ja paistetaan voissa molemmilta puolin ruskeiksi, tahi asetetaan voideltuun pannuun uuniin paistumaan. Tarjotaan persiljakastikkeen tahi leikkopapumuhennoksen kanssa.

### 55. Keitetyt juuriartisokat.

1 ½ l juuriartisokkia,      2 tl. suolaa,  
vettä, 1 rkl. etikkaa,      voita.

Juuriartisokat kaavitaan tarkoin ja pannaan etikansekaiseen veteen, etteivät tummene, huuhdotaan sitten ja pannaan mietocn suolaveteen kiehumaan pehmeiksi ja tarjotaan voivaehdokkeen kanssa.

### 56. Muhennetut juuriartisokat.

1 ½ l juuriartisokkia,      2 tl. suolaa,  
vettä, etikkaa,      1 rkl. voita,  
1 rkl. hienonn. persiljaa,      1 rkl. vehnä jauhoja,  
3 rkl. kermaa.

Juuret kaavitaan tarkoin puhtaiksi ja pannaan heti etikansekaiseen veteen, huuhdotaan (ja suurimmat halkaistaan); keitetään pehmeiksi vähässä vedessä, jossa on suolaa seassa. Voi ja jauhot käristetään, osa liemestä pannaan vähitellen sekaan, samoin kerma ja artisokat. Muhennos keitetään hiljalleen ja persilja pannaan sekaan.



### 57. Paistetut juuriartisokat.

1 $\frac{1}{2}$ l juuriartisokkia,	1 dl survott. vehnä-
1 l vettä,	korppuja,
1 rkl. etikkaa,	1 $\frac{1}{2}$ tl. suolaa,
2 munaa,	voita paistamiseen.

Artisokat kaavitaan tarkoin ja pannaan etikansekaiseen veteen, kunnes kaikki ovat kaavitut; siten ne huuhdotaan, halkaistaan, pyyhitään kuiviksi, kastetaan vatkattuun munaan ja käännellään korpupujauhoissa, joihin suolaa on sekoitettu. Tämän jälkeen ne ruskeutetaan voissa ja kypsennetään kannen alla noin  $\frac{1}{2}$  tunnin ajan. Tarjotaan hollantilaiskastikkeen kera. Täten valmistettujen juurien tulee olla tuoreita.

### 58. Paistettu purjolaukka.

5—10 purjolaukkaa,	2 tl. suolaa,
$\frac{1}{2}$ l vettä,	2—3 rkl. voita.

Valkoinen osa purjolaukoista eroitetaan varsista ja juuret poistetaan. Ne pestään ja keitetään vähän suolatussa vedessä puolipehmeiksi. Sitten leikataan ne sormen paksuisiksi viipaleiksi, jotka keitetään pehmeiksi voissa. Tarjotaan perunain kanssa.

### 59. Paistetut portugalinsipulit.

4—500 gr sipulia,	suolaa,
100 gr voita,	vettä.

Voi sulatetaan, kuoritut sipulit pannaan sekaan kiehumaan kannen alla hiljaisella tulella ja ne käännellään usein, jotta tulisivat joka puolelta tasaisesti vaalean ruskeiksi. Hieman kiehuva vettä lisätään tarvittaessa ja suolaa ripoitellaan sipulien päälle, kun ovat läpeensä pehmeät. Tarjotaan peruna-, juures-, herne- tai papumuhennosten kanssa.

Ken haluaa heikompaa sipulin mäkua, voi kiehauttaa sipulit vedessä ennen paistamista; ne valmistuvatkin siten nopeammin.

*Viipaleiksi* leikattuja sipulia valmistetaan samalla tavoin.

### 60. Pinaattimuhennos.

$\frac{1}{2}$ kg tuoretta pinaattia,	$\frac{1}{2}$ l maitoa,
vettä, suolaa,	1 tl. suolaa,
2—3 rkl. vehnä jauhoja,	2 tl. sokeria.
1—2 rkl. voita,	

Pinaatinlehdet perataan, huuhdotaan ja kiehautetaan hieman suolatussa vedessä. Vesi kaadetaan pois ja pinaatti hienonnetaan, jauhot seassa. Voi sulatetaan, pinaatti lisätään ja hierotaan puulusikalla voin sekaan; kiehuva maito kaadetaan vähitellen joukkoon, seos maustetaan ja annetaan kiehua 10 min. Koristetaan hienoksi hakatulla munalla; vie-dään tarjolle perunamunkkien tahi pyöryköiden kera.

Samalla tavoin kuin pinaatin lehtiä, käytetään nuorten nokkosten, rabarberin, saviheinän ja punajuurien lehtiä sekä tuoreina että kuivattuina muhennokseen, vanukkaaseen, pyöryköihin y. m.

### 61. Pinaattipyörykät.

200 gr keitett. riisiä,	3 munaa,
250—300 gr tuoretta	1 rkl. sokeria,
pinaattia,	suolaa,
2 rkl. vehnä jauhoja,	3 rkl. korppujauhoja,
1 $\frac{1}{2}$ dl kermamaitoa,	voita paistamiseen.

Perattu, huuhdottu pinaatti kiehautetaan suolatussa vedessä; vesi kaadetaan pois ja lehdet hienonnetaan jauhot seassa ja sekoitetaan riisipuuroon. 2 munaa ja 1 dl maitoa vispilöidään ja pannaan

pinaattiseokseen, joka maustetaan ja vatkataan hyvästi. Kolmas muna ja loput maitoa vispilöidään sekaisin. Pinaattiseoksesta muodostetaan pyörköitä, jotka käännellään munavispelyksessä ja korppujauhoissa ja pannaan kuumaan, voideltuun pannuun paistumaan uunissa. Kermamaitoa pannaan silloin tällöin niiden päälle, etteivät kävisi kuiviksi, tarjotaan hollantilaiskastikkeen kera.

## 62. Pinaattivanukas.

250 gr tuoretta pinaattia,	6 rkl. korppujauhelmaa,
(tahi 3—4 rkl. kuivattu-	8 dl maitoa,
ja pinaattijauhoja),	1—2 rkl. sokeria, maun
2—3 rkl. voinsulaa,	mukaan,
2 rkl. vehnä jauhoja,	2—3 munaa,
	1 tl. suolaa.

Pinaatinlehdet perataan, huuhdotaan ja keitetään pehmeiksi hiukan suolatussa vedessä ja hakataan hienoiksi. Jos kuivattua pinaattia käytetään, niin se lioitetaan vähässä kylmässä vedessä. Voi ja jauhot käristetään, siihen lisätään vähitellen pinaatti, maito ja korppujauhelma ja se saa kiehahtaa; kun se on jäähtynyt, sekoitetaan munanruskuaiset joukkoon ja viimeisinä vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Seos kaadetaan voideltuun, korppujauhoilla jauhoitettuun vuokaan ja paistetaan uunissa  $\frac{1}{2}$ —1 tunti. Tarjotaan hollantilaiskastikkeen kera.

## 63. Keitetty valkokaali.

Kaalinkupu,	suolaa, 6 maustepippuria,
vettä,	3 rkl. voita tahi rasvaa.

Päällimmäiset lehdet ja kanta poistetaan, kupu leikataan hienoksi tahi jätetään kokonaiseksi, ja keitetään pehmeäksi miedossa suolavedessä (pippuria



seassa), kaadetaan läpäsimeen valumaan, mutta nopeasti, ettei jäähdy. Voi sulatetaan ja kaadetaan päälle vadille. Ken tahtoo, voi ruskeuttaa voin ja panna pari rkl. korppujauhoja sekaan. Tarjotaan keitettyjen riisiryynien tahi keitettyjen porkkanain kanssa.

#### 64. Valkokaalipyörykät.

1 l hienonn. valkokaalia,	2 munaa,
1 rkl. voita,	korppujauhelmaa,
200 gr riisiryynejä,	1 rkl. sokeria,
1 l vettä,	1 rkl. suolaa,
½ l maitoa,	voita paistamiseen.

Valkokaali hakataan hienoksi, huuhdotaan ja ruskeutetaan rasvassa. Ryynit keitetään puuroksi käyttämällä puoleksi maitoa, puoleksi vettä ja kaali pannaan joukkoon sekä 1 vispilöity muna ja mausteet. Kun seos on oikein kylmä, kieritetään siitä pitkulaisia pyöryköitä, jotka kastetaan munamaitovispe-lykseen, pyöritetään korppujauhoissa ja saavat vähän aikaa kuivaa. Sitten ne taas kastetaan munaan ja pistetään korppujauhelmaan. Keitetään höyryävän kuumassa kasvisrasvassa tahi voissa ja viedään tarjolle persiljakastikkeen kanssa.

#### 65. Kaalikäärylä.

Valkokaalin kupu,	2 rkl. voita tahi rasvaa,
1 ½ dl riisi- tahi ohra-	1 sipuli,
ryynejä,	¼ tl. valkopippuria,
(1 dl hienonn. sieniä),	1 rkl. sokeria,
vettä, suolaa,	voita tahi rasvaa paista-
1 muna,	miseen.
1 dl maitoa,	

Kaalinlehdet keitetään miedossa suolavedessä, kunnes käyvät hyvin notkeiksi. Suurimmista leh-

distä leikataan paksuimmat suonet pois; pienemmät lehdet hakataan hienoiksi. Pestyt ryynit keitetään runsaassa, hieman suolatussa vedessä pehmeiksi ja vesi siivilöidään pois. Sipuli ja sienet hienonnetaan ja käristetään voissa. Ryynit, maito, muna, hakattu kaali, sienet ja sipuli sekoitetaan, maustetaan suolalla, sokerilla sekä hienonnetulla pippurilla, ja seoksesta pannaan lusikallinen kullekin kaalinlehdelle, joka kääritään kokoon täytteen ympärille. Käärylän päät painetaan sisäänpäin, että pysyvät koossa. Ne ruskeutetaan joka puolelta voissa paistinpannussa ja pannaan sitten vierekkäin voideltuun pataan; vähän sokeria ja suolaa ripoitellaan kerrosien väliin, kiehuva vettä vispilöidään paistinpannussa ja kaadetaan pataan, joka suljetaan kannella ja asetetaan hiljaiselle tulelle tai hellanuuniin, kunnes käärylät ovat pehmeitä. Käärylät asetetaan vädille, kaalinlientä ja kermaa vispilöidään, keitetään padassa ja kaadetaan kääryläin päälle kastikkeeksi.

### 66. Valkokaalivanukas.

400 gr keitettyä valkokaalia,	2 muna,
150 gr hienonn. ranskan-	2 dl kermaa tai mai-
leipää,	toa,
2 rkl. voinsulaa (kookos),	sokeria.
suolaa,	

Kaalinlehdet huuhdotaan, keitetään hieman suolaisessa vedessä noin 15 min. ja vesi puserretaan tarkoin pois, ennenkuin ne punnitaan. Sitten ne hienonnetaan lihamyllyssä, tai hakataan hyvin hienoiksi. Leipäjauhelma sekoitetaan maitoon, vatkatut munanruskuaiset, voinsula, mausteet ja kaali lisätään ja seos vatkataan hyvin. Viimeiseksi lisätään kovaksi vaahdoksi vatkatut munanvalkuaiset; seos kaadetaan voideltuun survotuilla korpuilla jauhoi-

tettuun vuokaan ja paistetaan uunissa vesipaah-  
teessa tunnin ajan. Tarjotaan sieni- tai viilokki-  
kastikkeen ja paistettujen selleriviipaleiden kanssa.

Tästä murekkeesta voi muodostaa pyöryköitä,  
jotka paistetaan rasvassa paistinpannussa. Siihen  
lisätään tarpeen mukaan jauhoja, jotta pysyvät  
koossa.

### 67. Kaalipiirakat.

3 munaa,	1 l hienonn. valkokaalia,
4 dl kermamaitoa,	40 gr voita tai rasvaa,
pieni pala painehiivaa,	suolaa,
2 tl. sokeria,	(sokeria),
vehnäjauhoja,	voita paistamiseen.

Vispilöidyt munat, maito, sokeri ja lioitettu hiiva  
sekoitetaan, jauhoja lisätään sen verran, että muo-  
dostuu sakea velli, joka asetetaan nousemaan. Hie-  
noksi hakattu kaali kiehautetaan suolatussa vedessä,  
vesi kaadetaan pois, voi pannaan kaalin sekaan, ja  
tämä saa hiljalleen kiehua pehmeäksi, mutta se ei  
saa ruskeutua. Jäähdytyneenä se sekoitetaan noussee-  
seen taikinaan ja maustetaan. Kuumaan, voideltuun  
munkkipannuun pannaan kuhunkin syvennykseen  
lusikallinen taikinaa, ja kun tämä on alta ruskea,  
pannaan voikirpale päälle ja käännetään paistumaan  
toiselta puolen. Tarjotaan voinsulan tai viilokki-  
kastikkeen kera.

### 68. Muhennettu valkokaali.

2 ½ l hienoksi leikattua	1 dl kermaa,
kaalia,	1 rkl. sokeria,
½ l vettä,	suolaa,
2 rkl. voita (palmiinia),	(½ tl. muskottia).
1—2 rkl. jauhoja,	



Kaali puhdistetaan, hienonnetaan ja keitetään vähässä vedessä vain kera pehmeäksi. Kerma ja jauhot vispilöidään padan tulella ollessa yhteen; siihen lisätään kaalinlientä sen verran, että muodostuu tarpeeksi sakea kastike, johon kaali sekoitetaan; se maustetaan ja saa kiehahtaa.

### 69. Keitetty Savoijikaali.

Savoijikaalin kupu, suolaa, vettä.

Kaalinkupu puhdistetaan ja keitetään hieman suolaisessa vedessä pehmeäksi (noin 15—20 min.). Nostetaan vadille ja tarjotaan voinsulan ja paistettujen porkkanain N:o 41 tai 43 kanssa.

### 70. Keitetty ruusu- eli Brysselin kaali.

2 l ruusukaalia,  $\frac{1}{2}$  tl. suolaa,  
 $\frac{1}{2}$  l vettä, 1 dl voinsulaa.

Tämä kaalilaji tulee maukkaammaksi, jos se syksyllä on ollut heikon hollan alaisena. Kellertyneet lehdet poistetaan, pienet kuvut huuhdotaan ja keitetään hieman suolaisessa vedessä noin 15 min. Nostetaan läpikauhalla vadille ja tarjotaan voinsulan tai voivaahdokkeen kera sinänsä, tai paistetun sellerin, keitetyn riisin tai porkkanamunkkien kera.

### 71. Ruusukaalivanukas.

400 gr ruusukaalia, 3 dl kaalilientä,  
 150 gr hienonn. ranskan- 1—2 rkl. voita,  
 leipää, 2—3 munaa,  
 $\frac{1}{4}$  l kermaa (maitoa), 1 tl. sokeria, suolaa.

Kaali perataan, huuhdotaan, keitetään 10 min. miedossa suolavedessä ja nostetaan läpäsimeen valumaan. Ranskanleipä hienonnetaan raastimella, kas-

tellaan kaalinliemessä, joka sitten puserretaan pois, leivän sekaan pannaan vatkattu voi, kerma, vispilöidyt munanruskuaiset ja mausteita maun mukaan. Seos vatkataan lujasti tasaiseksi, ennenkuin kaalit lisätään; viimeiseksi sekoitetaan kovaksi vaahdoksi vatkutat munanvalkuaiset hiljalleen joukkoon ja seos kaadetaan voideltuun, jauhotettuun vuokaan ja paistetaan noin  $\frac{3}{4}$  tuntia kiehovata vettä sisältävässä uunipannussa (vesipaahtimessa) uunissa. Tarjotaan hollantilaiskastikkeen tahi voinsulan kera.

### 72. Muhennettu ruusukaali.

2 l ruusukaalia,	2 tl. vehnä jauhoja,
$\frac{1}{2}$ l vettä,	2 rkl. kermaa,
1 tl. suolaa,	1 munanruskuainen.
2 rkl. voita.	

Ruusuli eli Brysselinkaali puhdistetaan siten, että kellertyneet tahi pilaantuneet lehdet poistetaan. Sitten huuhdotaan kaalit ja keitetään pehmeiksi hieman suolatussa vedessä (noin 15 min.). Voi ja jauhot käristetään, sekaan pannaan kerma ja kaalin lientä tarpeen mukaan ja annetaan näiden kiehahtaa. Munanruskuainen vatkataan, kastike vispilöidään sekaan ja kaadetaan takaisin kasariin, vispilöidään siksi kunnes se sakenee, mutta kiehua se ei saa. Kaali pannaan sekaan ja tarjotaan riisireunukseen pantuna.

### 73. Keitetty kukkakaali.

1 suuri (tahi 2 pienempää)	vettä, suolaa,
kukkakaalia,	1 dl voinsulaa.

Kukkakaali puhdistetaan, varoen että kukka pysyy eheänä, kanta ja pienetkin lehdet poistetaan, ja se pannaan kylmään suolaveteen pariaksi tunniksi, jotta sen sisässä mahdollisesti piiloutuneet hyönteiset poistuisivat. Se pannaan tulelle kiehuvaan ve-

teen kiehumaan pehmeäksi (noin 20 min.), mutta varotaan, ettei se kiehu rikki. Tarjottaessa pannaan kukkakaali keskelle vatia joko yksin tahi asetetaan sen ympärille muita vihanneksia, kuten herneitä, porkkanoita t. m. s. pieniin ryhmiin. Voinsula kaadetaan vihannesten päälle tahi tarjotaan erikseen.

Joka laji vihanneksia keitetään erikseen, ja liemivettä käytetään vihanneskeittoihin ja kastikkeisiin. Keitetty kukkakaali tarjotaan myös paistettujen tomaattien tahi munakokkelin N:o 118 kanssa.

#### 74. Kukkakaalipaistos.

200 gr hienonnettua	2 keskikokoista kukka-
ranskanleipää,	kaalia,
$\frac{1}{2}$ l kermamaitoa,	3 munaa,
1 rkl. voinsulaa,	(sokeria,) suolaa, vettä.

Kukkakaalit puhdistetaan ja pannaan pariksi tunniksi kylmään suolattuun veteen, huuhdotaan ja kiehautetaan 10 min., saavat jäähtyä ja jaetaan pieniin oksiin, jotka asetetaan voideltuun, survotuilla korpuilla jauhotettuun vuokaan. Leipäjauhelma liotetaan kermassa, sekaan pannaan mausteet, voinsula ja munanruskuaiset, (tarpeen vaatiessa joku rkl. kaalinlientä). Seos vatkataan tasaiseksi ja kuohkeaksi. Viimein lisätään vaahdoksi vatkatut munanvalkuaiset, ja seos kaadetaan kaalin päälle vuokaan, silitetään kermaan kastetulla veitsellä ja paistetaan (vesipaahteessa) kellanruskeaksi. Tarjotaan vuoassaan tuoreen, vaahdoksi hierotun voin tahi hollantilaiskastikkeen kanssa.

#### 75. Muhennettu hapankaali.

1 $\frac{1}{2}$ l hapankaalia,	1 rkl. jauhoja,
2 dl vettä,	1—2 rkl. sokeria,
1—2 rkl. voita (palmiinia),	(etikkaa).



Hapankaali huuhdotaan, keitetään vedessä voin kera pehmeäksi; jauhot sekoitetaan vesitilkkaan ja pannaan joukkoon. Miehennos saa kiehua 10 min., maustetaan ja tarjotaan perunapyöryköiden kera.

### 76. Hapankaalipaistos.

6 dl hapankaalia,	2 munaa,
1 $\frac{1}{2}$ dl vettä,	$\frac{1}{4}$ l maitoa tai kasvis-
2 rkl. voita tai rasvaa,	lientä,
1 $\frac{1}{2}$ dl korppujauhelmaa,	2 rkl. sokeria.

Hapankaali keitetään vedessä ja saa jäähtyä; sekaan pannaan voinsula, puolet korppujauhelmaa, mausteet, vispilöidyt munat ja maito. Seos kaadetaan voideltuun vuokaan, päälle ripotellaan loput korppujauhelmasta ja vanukas paistetaan uunissa ruskeaksi. Tarjotaan perunapyöryköiden tahi keitettyjen riisiryynien kanssa.

### 77. Hapankaalipiirakka.

1 l hapankaalia,	1 $\frac{1}{2}$ dl vettä,
1—2 rkl. voita,	10 keitettyä luumua,
1 rkl. sokeria,	pieniä sienipyöryköitä
voitaikina	kastikkeineen.

Hapankaali keitetään vedessä pehmeäksi, sekaan pannaan voi ja kaalin annetaan kiehua, kunnes vesi haihtuu, mutta se ei saa ruskettua; maustetaan sokeilla ja saa jäähtyä. Voitaikina kaulitaan hyvin ohueksi, sillä sisustetaan syvän vuoan pohja ja laidat. Vuokaan pannaan kerros hapankaalia, sen päälle sienipyöryköitä kastikkeineen sekä luumut, sitten taas hapankaalia. Kahden sormen levyinen taikina-kaistale kiinnitetään vuoan reunoihin, ja voidellaan munavalkuaisella tahi vedellä, taikinasta leikataan

vuoaan kokoinen kansi, joka painetaan reunukseen kiinni ja pyälletään sirosti. Piirakka paistetaan, kunnes se käy kellanruskeaksi.

### 78. Sieni- ja perunamuhennos.

1  $\frac{1}{2}$  l kuorittuja perunoita, 2 rkl. rasvaa tahi voita,  
 1 l liotettuja, suolattuja 1 sipuli,  
 sieniä, 1 rkl. vehnä jauhoja.

Sienet ruskeutetaan rasvassa, hienoksi hakattu sipuli ja jauhot seassa. Perunat pannaan kiehumään niin paljooon veteen, että se tuskin ulottuu perunain tasalle, ja kun ne ovat puolikypsät, pannaan paistetut sienet sekaan ja annetaan kiehua, kunnes perunat ovat pehmeitä.

### 79. Sienimuhennos.

2 l perattuja kivi- tahi 1 dl survottuja korppuja,  
 muita tatteja, 1  $\frac{1}{2}$  dl (hapanta) kermaa  
 2 rkl. voita, tahi maitoa.  
 1 sipuli, 2 tl. suolaa,

Peratut sienet huuhdotaan miedossa suolavedessä — suuremmat leikataan palasiksi — ja pannaan suolan seassa kuivaan paistinpannuun kannen alle tulelle. Siten erkanee niistä liikanainen vesi, joka kaadetaan pois. Voi ja hienoksi leikeltty sipuli pannaan sekaan ja sienet käristetään, ilman kantta, kunnes ruskeutuvat. Kerma ja korppujauhot sekoi-tetaan ja pannaan sienien sekaan kiehumään. Tarjotaan perunain, vihannesten y. m. kanssa. Muhennokseen voi myös käyttää korvarouskaa y. m. sieniä, vaan ne ovat aina kiehautettavat ennen käyttämistä. Suolatut sienet liotetaan ennen käyttöä moneissa vedessä.

## 80. Sienipyörykät.

4 dl hienoksi hakattuja sieniä, 1 rkl. voita,  
 2 dl korppujauhelmaa, 1—2 munaa,  
 2 dl kermamaitoa, suolaa,  
 1 pieni sipuli, voita paistamiseen.

Hienonnettu sipuli ruskeutetaan veissa; peratut, kiehautetut ja lihamyllyssä tai hakkurissa hienonnetut sienet pannaan hetkeksi sekaan kiehumaan ja saavat sitten jäähtyä. Kermamaito sekoitetaan korppujauhoihin, muna, sienet, ja suola pannaan sekaan ja kahdella vedessä kostutetulla lusikalla muodostetaan pieniä pyöryköitä, jotka paistetaan ruskeiksi voissa. Tarjotaan perunain, vihannes- tai juuresmuhennosten kanssa. Korppujauhelman asemesta voi käyttää 3 dl survottuja, keitettyjä perunoita.

## 81. Sieni- ja perunapaistos.

$\frac{1}{2}$  l keittyjä sieniä,  $\frac{1}{2}$  sipuli, suolaa,  
 1 l keitettyjä perunoita, 1 rkl. persiljaa,  
 2—3 rkl. voita, 2 munaa,  $1\frac{1}{2}$  dl maitoa.

Peratut sienet leikataan viipaleiksi, ennenkuin mitataan, kiehautetaan suolatussa vedessä ja nostetaan läpäsimeen valumaan. Voi ruskeutetaan, hienonnettu sipuli ja sienet pannaan sekaan; maustetaan suolalla ja persiljalla. Perunat leikataan ohuiksi viipaleiksi ja ladotaan voideltuun vuokaan sienien kanssa vuorotellen, alimainen ja päällimäinen kerros perunoita. Munat ja maito vispilöidään ja kaadetaan vuokaan, voikirpaleita pannaan sinne tänne päällimäiseksi ja vanukas paistetaan uunissa. Jos suolaisia sieniä käytetään, ovat ne monessa vedessä liotettavat, kunnes ovat sopivan suolaisia.



## 82. Sienivanukas I.

6 dl tuoreita tahi 3 dl	200 gr ranskanleipää,
kuivia kivitatteja	2 dl kermamaitoa,
tahi korvasieniä,	2—4 munaa,
70 gr voita,	suolaa maun mukaan.
1 hienonn. sipuli,	

Kuivatut sienet liotetaan vedessä muutamia tunteja, kiehautetaan hieman suolatussa vedessä ja hakataan hienoksi. Voi hierotaan vaahdoksi, sekaan pannaan maidossa liotettu, kuorittu ja hienonnettu ranskanleipä sekä munanruskuaiset ja seos vatkaataan läpeensä tasaiseksi. Sitten lisätään hienonnetut sienet, hienonnettu, ruskeutettu sipuli, suolaa ja viimeiseksi vaahdoksi vatkatut munanvalkuaiset. Seos kaadetaan voideltuun, leivitettyyn vuokaan ja paistetaan kiehuva vettä sisältävässä uunipannussa (vesipaahtimessa) uunissa. Tarjotaan vihannesten kanssa. Jos korvasieniä käytetään, ovat ne aina kiehautettavat, sillä ne voivat muuten olla epä-terveelliset.

## 83. Sienivanukas II.

2—3 rkl. voita,	$\frac{1}{2}$ l hienonnettuja, paistettuja kivi- tahi mui- ta tatteja,
5 rkl. vehnä jauhoja,	
1 l rieskamaitoa,	
3 munaa,	1 rkl. voita sienien paistamiseen.
suolaa, 1 pieni sipuli,	

Puhdistetut sienet ruskeutetaan hyvästi voissa, hienonnettu sipuli ja suola seassa ja annetaan jäähtyä. Voi ja jauhot kiehautetaan, sekaan pannaan vähitellen kiehuva maito; seos keitetään  $\frac{1}{4}$  tunt. ja pannaan jäähtymään. Siihen sekoitetaan sitten munanruskuaiset ja vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Voideltuun, jauhettuun vuokaan pannaan puolet

taikinasta, sen päälle sienet ja viimein loput taikinasta; vanukas paistetaan uunissa, kunnes se kohoaa ja käy kellanruskeaksi. Jos vuoka asetetaan vesipaahtimeen, niin se kohoaa paremmin.

#### 84. Sieni-kurkkumuhennos.

400 gr puhdistettuja, kiehautettuja sieniä,	3 kovaksi keit. munaa, persiljaa,
400 gr kurkkuja,	hiukan valkopippuria,
50 gr voita tai rasvaa,	(sokeria.)
50 gr jauhoja, suolaa,	

Sienet ja kuoritut kurkut leikataan sopiviksi viipaleiksi ja keitetään  $\frac{1}{4}$  tuntia. Voi ja jauhot käristetään, keittolientä lisätään, jotta muodostuu tasainen kastike, joka maustetaan suolalla, persiljalla, pippurilla ja sokerilla ja kaadetaan vihannesten joukkoon. Munat leikataan nelilohkoiksi ja niillä koristetaan muhennos.

#### 85. „Sienikyljyksiä.”

500 gr tuoreita, puhdistettuja sieniä,	50 gr hienoa leipäjauhelmaa,
500 gr keit. kylmiä perunoita (tai ryynipuuroa), suolaa, pippuria maun mukaan,	2 rkl. kermaa, 1 muna, voita tai rasvaa paistamiseen.

Sienet kiehautetaan ja hakataan tai jauhetaan hienoksi. Hienonnetut perunat (tai puuro), suolaa ja hienonn. pippuria sekoitetaan joukkoon ja seoksesta muodostetaan kahdella veteen kastetulla veitsellä palleroita, jotka tasataan kyljyksien muotoiksi. Nämät sivellään muna-kerma vispilyksellä, käännellään korppujauhoissa ja paistetaan rasvassa heikolla tulella.

## 86. Kalavanukkaan jäljennös I.

750 gr keit. perunoita,	2 rkl. voita,
100 gr ranskanleipäjauhelmaa,	1 rkl. sipulia,
$\frac{1}{4}$ l kermamaitoa,	suolaa, (sokeria),
3—4 munaa,	( $\frac{1}{8}$ tl. hienonn. muskottikukkaa.

Perunat survotaan tahi jauhetaan lihamyllyssä. Sipuli ruskeutetaan voissa. Ranskanleipä liotetaan kermamaidossa, mutta maito puserretaan sitten pois. Munanruskuaiset vispilöidään ja niihin sekoitetaan perunat, sipuli, leipä ja mausteet; seos vatkataan tasaiseksi. Kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset lisätään varovaisesti sekoitellen ja seos kaadetaan voideltuun, leipäjauhoilla jauhotettuun vuokaan, joka pannaan uuniin kiehovata vettä sisältävään pannuun (vesipaahtimeen) paistumaan, tunnin ajaksi. Jos vuoka on kannellinen, voi tämän asettaa kiehumaan 2 tunniksi kasariin, johon pannaan kiehovaa vettä sen verran, että ulottuu vuoan puoleen korkeuteen. Kaadetaan vuoasta ja koristetaan salaatinlehdillä ja sitrunanviipaleilla sekä viedään tarjolle hollantilaiskastikkeen kera.

## 87. Kalavanukkaan jäljennös II.

120 gr voita,	$\frac{1}{2}$ rkl. sokeria,
120 gr vehnä jauhoja,	$\frac{1}{2}$ rkl. suolaa,
8 dl kermamaitoa,	5 hienonn. valkopippuri-
5—7 munaa,	hernettä.

Voi ja jauhot sekoitetaan kasariissa tulella, kiehuva maito kaadetaan vähitellen sekaan ja puuro saa kiehua, kunnes alkaa irtaantua kasarinn pohjasta ja laidista. Kun se on jäähtynyt, sekoitetaan 2 kokonaista munaa ja 4 ruskuaista joukkoon ja maustetaan; viimeiseksi pannaan 3—4 kovaksi vaahdoksi vat-



kattua munanvalkuaista varovasti sekaan. Seos kaadetaan voideltuun korppujauhoilla jauhotettuun kannelliseen vuokaan ja keitetään vesipaahtimessa uunissa 1 ½ tuntia. Tarjotaan kapris-, sitruna- tai hollantilaiskastikkeen kera.

### 88. Muhennettuja kurkkuja.

2—3 kurkkua,	sitruunamehua,
2 rkl. voita,	suolaa,
1 rkl. vehnä- tai peruna- jauhoja,	sokeria maun mukaan, 1 munanruskuainen.

Kurkut kuoritaan, leikataan pitkittäin 4 osaan ja siemenet poistetaan lusikalla. Suolaa ripoitellaan vähän niiden päälle ja ne jätetään silleen pariaksi tunniksi. Voi sulatetaan, kurkkupalaset käännellään rasvassa ja saavat tiiviin kannen alla kiehua pehmeiksi. Silloin lisätään sitrunan mehu ja hiukan sokeria, maun mukaan. Vispilöity munankeltuainen vatkataan joukkoon, kunnes liemi sakenee, mutta kiehua se ei saa.

### 89. Keitetty riisi kukkakaalin kanssa.

2 dl riisiryynettä,	suolaa, vettä,
2 kukkakaalia,	tomaattikastiketta.

Kylmässä ja kuumassa vedessä pestyt riisiryynit keitetään runsaassa, vähän suolatussa vedessä pehmeiksi, pannaan läpäsimeen ja huuhdotaan kylmällä vedellä. Ne pannaan ympyrään vadille ja pistetään hetkiseksi hellan uuniin lämpiämään. Riisin keskelle pannaan keitettyä kukka- tai Savoiji kaalia ja tomaatti- tai viilokkikastiketta kaadetaan päälle.

### 90. Ruusukaali N:o 70 riisin kanssa,

tarjotaan samalla tavoin kuin edellinen.

## 91. Riisireunus.

150 gr riisiryyniä,	$\frac{1}{2}$ l kermamaitoa,
$\frac{1}{2}$ l vettä,	2 rkl. voita,
(100 gr kuoritt. pähkinöitä),	suolaa,
1 sipuli,	2 munaa.

Ryynit pannaan kuiviltaan pannuun lämpimään uuniin hieman ruskeutumaan; niitä sekoitellaan silloin tällöin, etteivät pala. Kellanuskeina ne ovat valmiit, jonka jälkeen ne huuhdotaan ja pannaan kiehuvaan veteen pehmeiksi kiehumaan. Jauhenetut pähkinät, maito, munanruskuaiset, hienonnettu, ruskeutettu sipuli ja suolaa lisätään puuroon; seos vatkataan kuohkeaksi, ja vaahdoksi vatkatut munanvalkuaiset sekoitetaan varovasti joukkoon. Seos kaadetaan voideltuun, korpulla jauhotettuun reunusvuokaan, paistetaan uunissa ja kaadetaan vadille. Keskelle pannaan muhennettuja juuriartisokkia, pinaatti- tai joku kaalimuhennos. Tarjotaan tomaatti- tai hollantilaiskastikkeen kera.

## 92. Riisipaistos.

250 gr riisiryynejä,	2 munaa,
1 dl kivettömiä rusinoita,	5 hienonn. valkopippuri-
1 sipuli,	hernettä,
2 rkl. voita,	2 tl. sokeria, suolaa,
1 l vettä, 2 tl. suolaa,	1 tl. meiramia, maitoa.

Riisiryynit huuhdotaan ensin kylmässä, sitten kuumassa vedessä ja keitetään pehmeiksi vedessä. Hienonnettu sipuli ruskeutetaan voissa, pestyt rusinat kiehautetaan vesitilkkasessa. Kaikki nämät ainekset sekoitetaan yhteen, vispilöidyt munat ja mausteet lisätään sekä sen verran maitoa, että seos tulee tarpeeksi vetelää. Se kaadetaan voideltuun vuokaan paistumaan ja tarjotaan voinsulan kera.

### 93. Keitetty makarooni.

250 gr makaroonia,	2 dl kermaa,
1 l vettä, 2 tl. suolaa,	1 rkl voita,
(munanruskuainen),	2 rkl. hienonn. juustoa.

Makaroonit paloitellaan, huuhdotaan, keitetään pehmeiksi suolatussa vedessä, nostetaan läpäsimeen valumaan ja huuhdotaan kylmällä vedellä. Voi sulatetaan, kerma (ja munanruskuainen) vispilöidään ja pannaan voin sekaan kuumenemaan, mutta ne eivät saa kiehua. Makaroonit käännellään seoksessa, ja juustojauhelma ripotellaan pinnalle, kun se vietään tarjolle paistettujen juuresten kanssa.

### 94. Makaroonit tomaattisoseessa.

250 gr makaroonia,	1 dl tomaattisoseetta,
1 l vettä, 2 tl. suolaa,	1 dl kermaa,
1/4 tl. hienonn. valkopippuria,	1 rkl. voito.

Valmistetaan samoin kuin edellinen, mutta tomaattisose lisätään juuston sijasta.

### 95. Makaroonipaistos.

250 gr makaroonia,	6 dl maitoa,
2 tl. suolaa, vettä,	1 rkl. sokeria, suolaa,
2 rkl. voita (kookos),	4—5 hienonn. valkopippuria,
3 munaa,	
3 rkl. hienonn. juustoa,	2 rkl. korppujauhoja.

Makaroonit paloitellaan, huuhdotaan ja pannaan kiehuvaan, suolattuun veteen kiehumaan puoli-pehmeiksi, ne nostetaan valumaan läpäsimeen ja huuhdotaan kylmällä vedellä. Sitten ne pannaan voideltuun vuokaan, väliin ripotellaan juusto, pippuri ja pienet voikirpaleet. Munat vispilöidään mai-



don sekaan, maustetaan ja kaadetaan makaroonien päälle. Korppujauhot ja loput voikirpaleista sirotellaan pinnalle. Makaroonit paistetaan kellanruskeiksi ja tarjotaan leikkopapujen, paistettujen sienien, tomaattien tahi tomaattikastikkeen kera.

### 96. Kasvisvanukas makaroonien kera.

150 gr makaroonia,	50 gr juuriartisokkia,
50 gr porkkanaa,	2 rkl. voita,
50 gr perunaa,	7 dl maitoa,
50 gr pastinakkaa,	3 munaa,
200 gr valko- tahi ruusukaalia,	1 rkl. suolaa.

Kasvikset puhdistetaan, paloitellaan kuutioiksi ja keitetään vähässä, hieman suolatussa vedessä kypsiksi. Ne pannaan kylminä voideltuun vuokaan kerroksittain kiehautettujen makaroonien kera, alimainen ja päällimmäinen kerros makaroonia. Munat ja maito vispilöidään, kaadetaan vihannesten päälle vuokaan ja voikirpaleita pannaan sinne tänne pinnalle. Paistetaan uunissa kellanruskeaksi. Tarjotaan kylmän piparjuuri-, tomaatti-, tahi viilokkikastikkeen kera.

### 97. Makarooni-juuriartisokkavanukas.

200 gr makaroonia,	6 dl maitoa,
1 l juuriartisokkia,	$\frac{1}{2}$ rkl. suolaa,
2 rkl. hienonn. juustoa,	1 rkl. voita,
2—3 munaa,	1 rkl. survottuja korppuja.

Juuriartisokat kaavitaan puhtaiksi ja pannaan heti etikansekaiseen veteen, etteivät tummene. huuhdotaan ja keitetään melkein pehmeiksi; muuten vanukas valmistetaan samoin kuin N:o 96.

## 98. Vihannespaistos.

1 pieni valkokaalinkupu,	5 dl maitoa,
3 porkkanaa,	1 tl. suolaa,
4 dl silvottuja herneitä	1 tl. sokeria,
tahi leikkopapuja,	1—2 rkl. voita.
2—3 munaa,	

Puhdistetut porkkanat leikataan viipaleiksi ja pannaan herneiden tahi papujen kanssa vähässä kiehuvässä vedessä tulelle kiehumaan melkein pehmeiksi. Kaali leikataan suikaleiksi ja kiehautetaan. Vihannekset siivilöidään, pannaan sitten sekoitettuna voideltuun vuokaan; munanruskuaiset vatkaataan, maito, mausteet ja vaahdoksi vatkatut munanvalkuaiset lisätään. Seos kaadetaan vihanneksien päälle, voikirpaleita pannaan pinnalle ja vuoka pistetään lämpimään uuniin paistumaan. Kun se on kellanruskea ja kohonnut, on se valmis tarjottavaksi voinsulan kera.

## 99. Sokerihernemuhennos.

2 l nuoria sokerihernelisk.,	2 rkl voita,
2 keskikokoista porkkanaa,	1 rkl. vehnä jauhoja,
1 l vettä,	1 rkl. hienonn. persiljaa,
1 tl. suolaa,	(sokeria).

Herneliskot perataan, huuhdotaan ja pannaan kiehuvaan veteen kiehumaan; vähän myöhemmin lisätään puhdistetut, ohuiksi viipaleiksi leikatut porkkanat, voi ja suola. Kun kaikki ovat pehmeiksi kiehuneet, lisätään vesitilkkaseen sekoitetut jauhot ja muhennosta keitetään vielä 10 min. Maustetaan persiljalla ja sokerilla, jos tarvitaan. Ken tahtoo, voi jättää herneet suurustamatta; silloin vesi kaadetaan pois, ja voi pannaan viimeiseksi sekaan. Varottakoon, ettei lientä tule liaksi.

### 100. Silpohernemuhennos.

1 l silvottuja herneitä,      2 rkl. voita,  
     (noin 3 l liskoja),      1 rkl. persiljaa.  
 vettä, 1 tl. suolaa,

Herneet pannaan kiehuvaan miettoon suolaveteen kiehumaan pehmeiksi. Vesi siivilöidään pois (liemiin käytettäväksi); voi ja persilja pannaan sekaan, vaan ei keitetä. Tarjotaan paistettujen porkkanain tai porkkanapyöryköiden kanssa. Silvotut liskot kuivataan talven varalle keittoihin käytettäväksi; varotaan etteivät käy ruskeiksi, jolloin niihin tulee huono maku.

### 101. Keitetyt palkoherneet.

3—4 l peltoherneitä, vettä, 1 rkl. suolaa.

Herneliskot huuhdotaan ja pannaan kiehuvaan veteen kiehumaan, kunnes pehmenevät (noin 2—3 tuntia). Suola pannaan joukkoon, kun herneet ovat pehmeät. Tarjotaan voinsulan kanssa, johon liskot kastellaan. Herneliemi käytetään keittoihin.

### 102. Vihreähernemuhennos.

1 l kuivia herneitä,      3 rkl. kookosvoita,  
 3 l vettä, (sokeria);      suolaa.

Herneet perataan, pestään ja pannaan yöksi veteen likoon. Ne keitetään sitten pehmeiksi samassa vedessä, jossa ovat lionneet. Rasva pannaan sekaan ja muhennos maustetaan suolalla ja sokerilla, jos tarvitaan. Tarjotaan paistettujen porkkanain kera.

Jos herneet kypsennetään heinälaatikossa, vaativat ne 5—6 tuntia pehmetäkseen, ja vettä käytetään 2 ½ l.



### 103. Vihreähernepihvi.

4 dl vihreitä herneitä,	2 rkl. voita,
100 gr korppujauhelmaa,	1 pieni sipuli,
2 munaa,	5 valkopippurihernettä,
1 ½ dl maitoa,	voita paistamiseen,
suolaa,	1 suurehko sipuli.

Herneet pestään ja pannaan yöksi veteen likoamaan; ne keitetään pehmeiksi, jauhetaan lihamyllyssä ja sekoitetaan maidossa liotettuun korppujauhelmaan. Pieni sipuli hienonnetaan ja ruskeutetaan voissa, pannaan herneiden sekaan, samoin vispilöidyt munat ja mausteet. Seos vatkataan tasaiseksi ja siitä muodostetaan pihvinmuotoisia kakkuja, jotka paistetaan voissa kuumassa pannussa. Sipuli kuori-taan, leikataan viipaleiksi, jotka ruskeutetaan voissa. Tarjotaan vihannesmuhennoksen kera.

Samalla tavoin valmistetaan *pihviä* ruskeista pavuista.

### 104. Keitetyt tuoreet pavut.

¾ kg vaha- tahi vihreitä papuja,	vettä, 2 tl. suolaa,
2 rkl. voita,	1 rkl. persiljaa.

Pavut perataan, huuhdotaan ja keitetään pehmeiksi suolatussa vedessä. Ne kaadetaan siivilään, että vesi valuu pois ja sitten pannaan papujen sekaan voi. Kasaria ravistetaan, että voi sekaantuisi.

### 105. Leikkopapumuhennos.

¾ kg tuoreita papuja,	2 rkl. voita,
(tahi 6 dl suolattuja),	2 rkl. vehnä jauhoja,
8 dl vettä(tahi maitoa),	2 tl. sokeria,
suolaa,	1 rkl. persiljaa.

Peratut pavut huuhdotaan, pyyhitään ja leikataan vinoon ohuiksi suikaleiksi. Ne pannaan kiehuvaan, hieman suolattuun veteen kiehumaan pehmeiksi ja siivilöidään liemestä. Voi ja jauhot käristetään, liemi tahti kiehuva maito lisätään vähitellen, että muodostuu tarpeeksi paksu kastike, jolloin pavut pannaan sekaan, kiehautetaan ja maustetaan.

Suolatut ja kuivatut pavut liotetaan kylmässä vedessä ennen käyttämistä; niihin käytetään maitoa eikä lientä kastikkeeksi.

### 106. Muhennetut ruskeat pavut.

3 dl ruskeita papuja, 1 ½ l vettä,  
2 rkl voita (tahi palmiinia), etikkaa tahti  
1 rkl. sokeria (tahi siirappia), omenasosetta.

Huuhdotut pavut pannaan yöksi kylmään veteen ja keitetään sitten samassa vedessä pehmeiksi, seassa rasvaa. Ne maustetaan joko omenasoseella tahti sitruunan mehulla (tahi etikalla) ja sokerilla. Tarjotaan paistettujen tahti taikinoitujen selleriviipaleiden kanssa.

### 107. Muhennetut valkoiset pavut.

Pavut liotetaan ja keitetään kuten edelliset; niihin lisätään voita, hienonn. persiljaa ja suolaa maun mukaan. Tarjotaan paistetun sipulin tahti juuri-artistokkien kera.

### 108. Valkoisia papuja tomaattien kera.

½ kg valkoisia papuja, 2—3 rkl. voita tahti ras-  
1 suuri porkkana, vaa,  
300 gr kypsiä tomaattia, 1 sipuli, suolaa.

Huuhdotut pavut pannaan yöksi kylmään veteen likoon ja keitetään samassa vedessä hyvin pehmeiksi.

(Heinälaatikossa 5 tuntia.) Puhdistettu porkkana hienonnetaan raastimella ja keitetään tomaattien ja hienonnetun sipulin kera pehmeiksi sekä puserretaan siivilän läpi papujen sekaan kun nämät ovat pehmeät. Seos saa sitten vielä kiehua vähän aikaa.

Samalla tavoin keitetään papuja omenien kera, mutta sipulia ei silloin panna sekaan.

### 109. Hernepaistos.

100 gr keitettyjä perunoita,  $\frac{1}{4}$  l maitoa,  
 125 gr valkoisia herneitä, 50 gr korppujauhoja,  
 100 gr hienonn. pähkinöitä, 1 sipuli, suolaa.  
 2 munaa,

Peratut, pestyt herneet pannaan yöksi likoon, keitetään pehmeiksi ja puserretaan läpäsimen läpi tahi jauhetaan lihamylyssä, sipuli seassa. Perunat hienonnetaan samoin ja sekoitetaan hernesoseeseen. Kun sitten vispilöidyt munanruskuaiset, pähkinät, korppujauhot ja suola on pantu joukkoon, vatkataan seos kuohkeaksi ja notkeaksi; vaahdoksi vatkatut munanvalkuaiset hämmennetään varovasti sekaan ja seos kaadetaan voideltuun jauhotettuun, soikeaan vuokaan ja paistetaan uunissa. Tarjotaan perunain ja salaatin, tahi keitettyjen luumujen sekä sellerikastikkeen kera. Kylmänä se käytetään voileipäleikkelynä, tomaattiviipaleiden kanssa.

### 110. Papupaistos.

250 gr (4 dl) ruskeita 2 rkl. kookosvoinsulaa,  
 tahi valkoisia papuja  $\frac{1}{4}$  l kermamaitoa,  
 100 gr hienonn. ranskan- 2—3 munaa, 1 sipuli,  
 leipää, suolaa.

Huuhdotut pavut pannaan yöksi likoon, keitetään pehmeiksi ja jäähdettyä jauhetaan sipulin kanssa



lihamyllyssä tai puserretaan läpäsimen läpi. Leipä liotetaan kermassa, hierotaan tasaiseksi, pavut, muna-  
nanruskuaiset, voi ja suola pannaan sekaan ja viimeksi  
vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Seos kaadetaan voideltuun,  
jauhotettuun vuokaan ja paistetaan uunissa vaaleanruskeaksi.  
Tarjotaan salaattien ja ruskeakastikkeen tai viilokkikastikkeen kanssa;  
edellisen, jos ruskeita, jälkimäisen, jos valkoisia papuja on käytetty.

### 111. Papupyörykät

valmistetaan samasta seoksesta kuin edellinen. Kahdella vedessä kastetulla lusikalla muodostetaan pyöryköitä, jotka voidellaan muna-kermasekoituksella, käännellään korppujauhoissa ja paistetaan munkki-  
tahi voidellussa kuumassa pannussa uunissa. Vähän kermaa kaadetaan pannuun, jos ne kuivavat. Tarjotaan kurkku-, vihannes-  
tahi makaroonimuhennosten kanssa.

### 112. Virnapyörykät.

250 gr virnaa (saksalaiset ovat halvimmat),	125 gr keit. perunoita,
1 1/2 dl kermaa,	125 gr korppujauhelmaa,
3 muna,	1 hienonn. sipuli,
	suolaa.

Pestyt virnat pannaan yöksi likoon, keitetään pehmeiksi samassa vedessä ja jauhetaan jäähdettyä perunain ja sipulin kanssa hienoksi lihamyllyssä. Korppujauhot, kerma, suola ja munat sekoitetaan edellisten joukkoon; seos vatkataan hyvästi ja siitä muodostetaan pitkulaisia pyöryköitä, jotka paistetaan pannussa vähässä voissa. Tarjotaan ruskeakastikkeen ja salaatin kera.

### 113. Täytetty virnapaistos.

250 gr virnaa (saksalaiset ovat halvimmat),	150 gr hienonn. ranskanleipää,
2 munaa,	2 rkl. voinsulaa,
1 ½ dl kermaa,	1 pieni sipuli, suolaa,
2 dl tomaattisostetta	3 omenaa,
tahi kasvislientä,	12 luumua.

Pestyt luumut ja kuoritut omenat keitetään paksuksi soseeksi ja kivet poistetaan luumuista. Pestyt virnat liotetaan muutama tunti ja keitetään samassa vedessä pehmeiksi, jauhetaan jäähtyneinä sipulin kanssa lihamyllyssä ja leipäjauhot, kerma, voi sekä vispilöidyt munat sekoitetaan joukkoon. Seos vatkataan kuohkeaksi ja puolet siitä pannaan voideltuun, jauhotettuun vuokaan, siihen levitetään keitetty hedelmäsose ja sen päälle kaadetaan loput seoksesta. Paistos saa olla tunnin ajan lämpöisessä uunissa, tarjotaan ruskea- tai sinappikas- tikkeen ja perunain kanssa.

### 114. Muhennetut tomaatit.

1 l tomaattia,	2 dl kermamaitoa,
2 rkl. voita,	suolaa, (sokeria).
2 rkl. jauhoja,	

Suuret tomaatit paloitellaan, pienet jätetään kokonaisiksi. Voi ja jauhot käristetään, kermamaitoa lisätään niin että muodostuu paksu kastike, johon tomaatit lisätään, käännellään varovaisesti kunnes mehestyvät, maustetaan ja keitetään hetkisen, kunnes kastike on sopivan paksu. Tarjotaan keitetyn riisin, paistosten tahi perunain kera. Ken tahtoo voi kastaa tomaatit kuumaan veteen ja poistaa kuoren ennen paloittelemista.





tuoreemmat munat ovat, sitä kauemmin niiden tulee kiehua.

Toinen ehkä parempi tapa keittää munia, on panna pestyt munat haaleaan veteen kasariin, joka kansi päällä asetetaan tulelle. Kun vesi alkaa kiehua, nostetaan munat heti kylmään veteen ja pyyhitään kuiviksi.

### 117 a. Koviksi keitetyt munat

saavat kiehua 8 minuuttia ja pannaan sitten kylmään veteen; kuori lähtee siten helpommin.

### 118. Munakokkeli.

3 munaa,	1 tl. hienonn. ruoho-
1 $\frac{1}{2}$ dl maitoa,	sipulia,
1 tl. suolaa,	1 rkl. voita.

Munat vispilöidään, sekaan pannaan maito ja mausteet; voi sulatetaan kasarissa ja munaseos kaadetaan joukkoon. Puulusikalla irroitetaan hyytynyt osa heti kasarin pohjasta, kunnes kaikki on hyytynyt, mutta se ei saa kiehua, sillä siitä se vetistyy.

### 119. Munakas.

4 munaa,	1 tl. vehnä jauhoja,
8 rkl. maitoa,	$\frac{1}{2}$ tl. suolaa, 1 rkl. voita.

Munanruskuaiset vispilöidään, seassa suola ja jauhot, maito lisätään sekä kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Paistinpannua hierotaan kuivalla suolalla, jotta paistos helpommin irtaantuu. Voi sulatetaan pannussa, munaseos kaadetaan sekaan ja pannu asetetaan kansi päällä vienolle tulelle tahi kuumalle hellalle, kunnes munakas hyytyy ja on kellanruskea alapäin. Se irroitetaan laidoista, kään-

netään varovasti kahtia ja kaadetaan vadille. Munakkaan sisälle pannaan muutama rkl. lämmintä vihannesmuhennosta, kuten kukkakaalista, pinaattista, juuriartisokista t. m. s. valmistettua. Munakasta voi myös paistaa voidellussa vuossa, joka pannaan tasaiseen uuninlämpöön. Se on heti hyydyttyä otettava uunista, muuten se käy vetiseksi.

### III. Salaatit.

#### 120. Kurkkusalaatti.

1 suuri tuleentumaton kurkku,  $\frac{1}{2}$  tl. hienonn. valkopippuria, tuoretta dilliä,  
2 tl suolaa (1 tl. sokeria), sitrunanmehua tahi etikkaa.

Kurkku kuoritaan päästä alkaen varteenpäin ja leikataan poikittain hyvin ohkaisiksi viipaleiksi, suola ja sokeri ripotellaan väliin. Syyskesällä kun kurkut ovat vanhempia, kaadetaan mehu pois, kuitenkin puristamatta, mutta keväämpänä se jätetään etikan tahi sitruunamehun sekaan, joka kaadetaan kurkkujen päälle; dilli siroitellaan päällimmäiseksi. Tarjotaan juures- ja hernepaistoksien kanssa.

#### 121. Vihreäsalaattia

käytettäköön runsaasti, koska se on terveellistä ja verrattain halpahintaista. Tiheät, vaaleat kuvut ovat parhaimmat. Lehdet irroitetaan kannasta, huuhdotaan vaan ei puserreta, ne levitetään puhtaalle pyyhkeelle kuivamaan. Sitten ne asetetaan sievästi salattimaljaan ja päälle kaadetaan salaattikastike II.

## 122. Punajuurisalaatti.

Punajuuret pestään harjalla puhtaiksi ja pannaan kuumaan uuniin paistumaan hyvin pehmeiksi. Jäähdyttyä ne kuoritaan ja leikataan ohuiksi viipaleiksi, joiden päälle kaadetaan sitrunan tahi karviaismarjain sokeroimatonta mehua (tahi etikkaa). Ne tarjotaan paistoksien, kylmien perunain ja sellerin y. m. ruokien kera. Niihin voi myös käyttää salaattikastikkeita N:ot 205 ja 206.

## 123. Tomaattisalaatti.

Kypsät tomaatit leikataan ohuiksi viipaleiksi ja päälle kaadetaan salaattikastike II.

## IV. Liemiruuat.

Samoin kuin liha- ja kalaruokaa valmistessa tarvitaan lihalientä keittoihin ja kastikkeisiin, niin käytetään kasvisruokiin kasvislientä. Tämä valmistetaan kaikenlaisista kasviksista, vuodenajasta riippuen. Talvisaikaan täytyy enimmäkseen turvautua kaaliin ja juureksiin, jota vastoin kesällä on varaa valikoimiseen ja vaihteluun. Sopivia yhdistelmiä voi keksiä montakin; kokemus on tässä tarpeen, ja kehittynyt makuaisti johtaa varmemmin kuin mitkään säännöt. Voi valmistaa hyvän liemen keittämällä porkkanaa, selleriä, valkokaalia, sipulia, pastinakkaa, punajuurta, tuoreita tahi kuivattuja herneitä ja herneliskoja, perunoita, persiljaa y. m., mutta voi tyytyä 3—4 yllämainittuun lajiin kerrallaan. Selleri, sipuli, pastinakka ja purjolaukka antavat liemelle voimakkaan, lihalientä muistuttavan maun, hernelpalot, kukkakaali ja juuriartisokat hienomman. Porkkanaa, naurista, lanttua ja pastinakkaa on va-



royasti käytettävä, ne kun pian antavat liemelle liian imelän maun. Kasvikset puhdistetaan, leikellään palasiksi, huuhdotaan nopeasti, ettei maku niistä poistu ja pannaan kiehuvaan veteen, jossa on vähän suolaa seassa. Liemi keitetään kannen alla pari tuntia, ja nostetaan sitten tulelta vähäksi aikaa, jotta sakka asettuisi pohjalle. Liemi siivilöidään ja juureksia voidaan käyttää juurespyörykköihin (N:o 20).

Talvella voi lientä säästää muutaman päivän ja siis keittää enemmän kerrallaan, mutta kesällä se on kutakin tarvetta varten erikseen keitettävä, sillä se pilaantuu lämmössä nopeasti.

Liemeen lisätään sitten joku vihannes- tahi juurikaslaji, joiden maku siten tulee esille muiden aineiden joukosta ja joiden mukaan lientäkin nimetään.

Kasvisliemiin käytetään myös mausteita, mutta hyvin säästävästi, koska niissä itsessään on miellyttävä maku, joka ei tarvitse lisää, paitsi suolaa ja joskus sokeria. Sitäpaitsihan itse kasviksien joukossa on mausteita kuten dilli, persilja, sipulit, meirami, y. m. Samoin käytetään pastinakan ja sellerin tuoreet tahi kuivatut lehdet mausteina. — Seuraavassa annetaan reseptejä ja ohjeita erilaisten kasvisliemien valmistamiseen; muistettakoon kuitenkin, että niitä voidaan kunkin maun mukaan muuttella. Niihin voi lisätä voita, kermaa ja munanruskuaisia, jos tahtoo ylellisempää ja maukkaampaa; mutta voi näitä aineksia vähentääkin; niinpä resepteissäkin on sulkumerkkien välissä sellaiset aineet, jotka eivät ole ruuan onnistumiselle välttämättömiä. Lyhyiden vuoksi viitataan usein vaan alkuliemiin, jotta ei tarvittaisi samoja aineita luetella loppumattomiin.

Jauhoiksi ja ryyneiksi valmistettuina ovat viljalajimme arvokkaimpia kasvikunnasta saatavia ruoka-aineita. Niiden hyvät ominaisuudet riippuvat kui-

tenkin suuressa määrin valmistuksesta; sillä niissä oleva ravinto on puisevien kuorien kätkössä, ja vaikka ulkokuorikin myllyssä särkyy tahi poistetaan, tulee sekä jauhoja että ryyniä hyvin huclellisesti valmistaa, jotta tärkkelyshiukkaset paisuisivat; muuten ne voivat saada aikaan häiriöitä ruuansulatuselimien toiminnassa. Puurot ja vellit ovat kansamme vanhimpia ruokia, kuitenkin ne usein valmistetaan väärin; niitten ei anneta kiehua tarpeeksi. Jotteivät palaisi pohjaan, on niitä hämmennettävä ja tämä vie emännältä usein kallista aikaa; siitä syystä hän ne nostaa ennen aikojaan tulelta. Jauhot ja suurimot pehmenevät paremmin ja tasaisemmin, jos niitä ennen keittämistä liotetaan muutamia *tunteja* keitinvedessä ja sitten saavat kiehua tahi hautua hiljalleen. Onpa olemassa keino, joka lyhentää, jopa melkein poistaa hämmennämisen tarpeen: nimittäin *heinissä* kypsentäminen. Se on yksinkertainen tapa keittää pitkällistä kiehumista vaativia ruokalajeja. Sitä varten hankitaan yksinkertainen puulaatikko, joka sivultaan noin 45 cm kokoinen; sen kansi varustetaan saranoilla. Tämä laatikko on kylliksi suuri, käyttäessä kattilaa tahi pataa, joka on 25 cm läpimitaten; mutta korkeus voi vaihdella. Välttämättömyyksiä on, että keittoastian kansi on tiivis, sekä että se on korvilla eikä varrella varustettu, sillä varsi on laatikkoa suljettaessa tiellä. Laatikon pohjalle suljetaan 10 cm paksuinen heinäkerros, jonka päälle pata tahi kattila asetetaan. Tämän ympärille suljetaan yhä heiniä aina laatikon yläreunaan asti. Kun pata nostetaan ulos, on laatikkoon muodostunut sille sopiva pesä. Jotta heinät eivät pääse tunkeutumaan pataan naulataan laatikon yläreunaan neliskulmainen kangaskappale, jonka keskus viilletään auki siten, että aukon ympärille muodostuu muutamia kielekkeitä. Ken tahtoo, voi vielä aukon laitoihin



neuloa pussin, jonka molemmat päät ovat avonaisia. Laatikon kansi varustetaan 5 cm korkealla reunalla ja täytetään heinillä, jonka jälkeen kangaskappale naulataan reunoihin kiinni, niin että heinät peittyvät. Vielä valmistetaan niin suuri heinäpatja, että se hyvästi peittää padan ja täyttää keittoastian ja laatikon kannen välin.

Tällainen on mallikelpoinen heinälaatikko, mutta tarkoitukseen kelpaa myös mikä puhdas kannellinen laatikko tahansa, vieläpä pytty, saavi tahi korikin, joka viimeainittu kuitenkin ensin on vuorattava moninkertaisella paperilla. On vaan pidettävä huolta siitä, että säiliöllä on kansi ja että se on kylliksi iso, jotta keittoastian ympärille mahtuu 10—12 cm paksu, lujasti sullottu heinäkerros ja patja kannen päälle.

*Ruoka valmistetaan seuraavalla tavalla:* Pataen pannaan kaikki ne aineet, mitkä ruokalajiin tarvitaan. Se asetetaan tulelle ja keittoa hämmennetään kauhalla, jos se sitä vaatii (esim. puuro ja velli). Kun keitto on *hyvästi kiehunut* muutamia minuutteja, asetetaan kansi paikoilleen ja pata upotetaan vevästi, mutta niin joutuin kuin mahdollista paikkaansa heinälaatikkoon, peitetään patjalla, jonka jälkeen laatikon kansi suljetaan. *Sitten ei saa katsoa, onko ruoka valmista, vaan olkoon laatikko suljettu, kunnes ruokareseptissä määrätty aika on kulunut.* Jos laatikko ennen aikojaan avataan, poistuu kuumuus ja ruoka ei kypsy. On otettava huomioon, että nestettä käytetään suhteellisesti vähemmän heinälaatikossa kypsennettäviin ruokiin, syystä että se ei siinä haihdu höyrynä, kuten tulella keitettäessä.

Puuron valmistusta varten on erityisiä sekä kuparisia että emaljoituja »keittimiä», joissa puuroa ei tarvitse hämmentää; mutta nämä ovat kalliita heinälaatikkoon verraten, jota paitsi niitä käyttäessä täytyy<sub>2</sub> kaiken aikaa olla tulta liedessä.



Samoin kuin puuroa ja velliä voidaan heinälaatikossa valmistaa vihannes- ja juureskeittoja. Muis-tettakoon vain, että nekin tarvitsevat toista vertaa pitemmän aikaa kypsyykseen, kuin tulella kiehuessa. Varsinkin herneitä, papuja ja suurimoita valmistet-taessa on heinälaatikko oivallinen apulainen.

#### 124. Kirkas kasvisliemi.

2 porkkanaa,	2 persiljanjuurta tahi
1 <i>pieni</i> punajuuri,	tuoretta lehtipersiljaa,
$\frac{1}{2}$ lanttua,	1 pastinakka tahi 1 rkl.
1 selleri,	hienonn. pastinakan-
2 puna- tahi purjo-	lehtiä,
laukkaa,	3—4 kaalinlehteä,
kourallinen herneliskoja,	parsan, kukka- tahi
	savoijikaalin jäännöksiä,
	3 l vettä, suolaa.

Juurekset kaavitaan, leikellään palasiksi, huuhto-taan ja pannaan kuumaan, hiukan suolattuun veteen kannen alle kiehumaan 2—3 tunniksi tahi vähem-mäksi aikaa, jos tahtoo käyttää juurekset muihin tarpeisiin ja lientä aiotaan muiden sose- tahi vihan-neskeittojen valmistukseen. Keitto saa selvitä, en-nenkuin siivilöidään käytettäväksi. Tarjotaan pii-rakaisten kera.

#### 125. Ruskea kasvisliemi.

2 (sipulia),	(parsan, kukka- tai savoi-
2 porkkanaa,	jinkaalin jäännöksiä),
1 pastinakka,	3 l vettä,
2 purjoa,	2 rkl. voita,
2 persiljanjuurta,	suolaa,
1 pieni sellerinjuuri	1 dl perunalohkoja tahi lio-
tahi sen lehtiä,	tettuja kuivia herneitä.

Juurekset, yhteensä 1  $\frac{1}{2}$  l juureslohkoja, — niin monta lajia kuin on saatavissa — kaavitaan puhtaiksi, palotellaan, huuhdotaan ja pannaan voin kanssa kiehumaan, kunnes käyvät vaalean ruskeiksi; kaiken aikaa hämmennetään niitä, etteivät pala. Sitten lisätään perunat tahi puolipehmeiksi keitetyt herneet ja vesi, ja annetaan niiden kiehua 2—3 tuntia. Kasari nostetaan tulelta, jotta liemi vähän aikaa selviäisi, ja siivilöidään liemiruokiin ja kastikkeisiin käytettäväksi. Voidaan myös tarjota sinänsä keitetyn riisin kera.

### 126. Sekavihanneskeitto.

Pieni kukkakaali,	2 l heikkoa kasvislientä
3 dl silvottuja herneitä,	tahi vettä,
$\frac{1}{2}$ l juuriartisokkia,	2 tomaattia,
	suolaa, valkopippuria.

Kukkakaalia liotetaan pari tuntia kylmässä vedessä, puhdistetaan ja paloitellaan; pestyt juuriartisokat kaavitaan tarkoin puhtaiksi ja pannaan etikansekaiseen veteen, etteivät tummene. Kasvisliemi kiehautetaan; siihen pannaan huuhdotut artisokat, ja kun nämät jälleen kiehuvat, lisätään herneet, kukkakaali ja lohkoihin leikatut tomaatit. Keitto maustetaan, kun vihannekset ovat pehmeitä, ja tarjotaan halkaistujen, puolikypsien munien kanssa.

Munat keitetään 4  $\frac{1}{2}$  minuuttia, pannaan kylmään veteen, kuoritaan ja halkaistaan *kuumaan* veteen kastetulla veitsellä.

### 127. Maidonsekainen vihanneskeitto.

2 porkkanaa,	2 rkl. voita,
$\frac{1}{4}$ sellerinjuurta,	1 l vettä,
$\frac{1}{4}$ l silvottuja herneitä,	1 rkl. sokeria, } maun
pieni kukka- tahi 3 kyssä-	1 rkl. suolaa, } mukaan
kaalia,	1 l maitoa,

$\frac{1}{4}$  l sokeriherneliskoja, 2 rkl. vehnäjauhoja,  
 10 pientä uutisperunaa, (1 munanruskuainen).  
 2 rkl. hienonn. persiljaa,

Kukkakaali puhdistetaan, paloitellaan ja pannaan pariaksi tunniksi veteen. Pestyt porkkanat ja selleri kaavitaan, leikataan hienoiksi suikaleiksi, huuhdotaan ja pannaan kiehuvaan veteen, voi, sokeri ja ja suola seassa. Kun nämät ovat vähän kiehuneet, pannaan peratut herneliskot, herneet, kaali ja lopuksi puhdistetut perunat sekaan kiehumaan pehmeiksi. Sitten sekoitetaan jauhot maitoon, joka lisätään keittoon ja tämä saa kiehua  $\frac{1}{4}$  tunnin. Munanruskuainen vatkataan liemimaljassa, hiukan kermää seassa, ja liemi kaadetaan vispilöiden sekaan; persilja lisätään viimeiseksi.

### 128. Suurustettu vihanneskeitto.

Pienen kaalikuvun puc-	1 dl hienonn. kiehautet-
lisko,	tuja korvasieniä tahi
1 sellerinjuuri tahi	. kivitatteja,
1 rkl. hienonn.	2 rkl. voita,
sellerinlehtiä,	2 rkl. vehnäjauhoja,
1 kukkakaali,	1 rkl. hienonn. persiljaa,
	2 $\frac{1}{2}$ l vettä, suolaa.

Voi, jauhot ja sienet ruskeutetaan pannussa, persiljaa seassa. Puhdistettu sellerinjuuri ja kupukaali leikataan hienoiksi suikaleiksi, kukkakaali jaetaan sopiviin paloihin ja kaikki keitetään pehmeiksi. Sitten ne nostetaan liemimaljaan ja peitetään, etteivät jäähdy. Ruskeutetut sienet pannaan vähäksi aikaa kasvisliemeen kiehumaan, maustetaan ja kaadetaan sitten vihannesten joukkoon liemimaljaan. Höyryssä keitettyjä riisirynejä sopii tarjota liemen kanssa.



### 129. Pinaattikeitto.

200 gr tuoretta tahi	½ l kermamaitoa,
3—4 rkl. kuivaa, hie-	2 rkl. voita,
nonn. pinaattia,	2 rkl. jauhoja,
1 l vettä,	1 tl. sokeria, suolaa.
1 l kasvislientä,	

Pinaatinlehdet perataan, huuhdotaan ja pannaan kiehuvaan, hiukan suolattuun veteen kiehumaan pehmeiksi, siivilöidään ja hakataan hienoiksi. Voi ja jauhot käristetään, pinaatti pannaan joukkoon ja hierotaan tasaiseksi. Kiehuva pinaattiliemi, kasvisliemi ja maito lisätään vähitellen sekaan ja keitto saa kiehua 10 min. Maustetaan sokerilla ja suolalla.

Viedään tarjolle paistettujen ranskanleipälohkojen kera.

Ken tahtoo, voi vatkata liemimaljassa pari lusikallista hapanta kermaa ja munanruskuaisen sekä vispilöiden kaataa siihen liemen.

### 130. Suurustettu kasvisliemi.

1 puolikuiva ranskanleipä,	1 dl kermaa.
2 l kasvislientä (N:o 124),	suolaa,
2 rkl. voita,	(veitsenkärjellinen hie-
1 munanrusk.,	nonn.muskotinkukkaa)

Ranskanleipä kuoritaan riivinraudalla, paloittel- laan ja liotetaan vedessä, joka sitten puserretaan pois. Se pannaan kasvisliemeen kiehumaan rikki ja puserretaan liemiseulan läpi. Siivilöity liemi pan- naan taas kiehumaan, voita seassa, maustetaan suo- lalla (ja muskotilla). Munanruskuainen ja kerma vatkataan liemimaljassa, ja kiehuva liemi vispilöi- dään sekaan. Tarjotaan riisikekkojen kera.



1 porkkana, 3—4 perunaa,  
1 pastinakka tahi  $\frac{1}{2}$  selleriä, suolaa.

Hernekeiton tähteet ja palotellut juurekset keitetään hyvin pehmeiksi ja puristetaan siivilän läpi. Liemi maustetaan ja, jos se ei ole kylliksi sakeata, suurustetaan kylmään veteen sekoitetuilla perunajauhoilla. Tämä liemi on erittäin hyvä.

### 134. Kaalikeitto.

1 pieni valkokaalinkupu, 2 rkl. voita, tahi rasvaa,  
3 l kasvislientä (tahi vettä,  $\frac{1}{2}$  tl. meiramia,  
selleri, 2 porkkanaa ja 10 maustepippurijyvää,  
1 sipuli), suolaa.

Kaalinkuvusta poistetaan kanta ja päällimmäiset sekä näivettyneet lehdet. Se leikataan hienoiksi suikaleiksi, huuhdotaan ja pannaan kiehuvaan kasvisliemeen (tahi puhdistettujen kokonaisten juuresten kanssa veteen) kiehumaan pehmeäksi. Voi ja mausteet lisätään. Juurekset voidaan hienoiksi suikaleiksi leikkattuina panna liemeen, tahi käyttää muihin tarpeisiin.

### 135. Ruskeutettu kaalikeitto.

1 pieni valkokaalinkupu,  $\frac{1}{2}$  tl. meiramia,  
3 l mietoa kasvislientä, 8 maustepippurijyvää,  
2 rkl. voita tahi rasvaa, suolaa.

Hienonnettu, huuhdottu kaali ruskeutetaan voissa, hyvästi hämmentäen, ettei se pala. Siihen lisätään kasvisliemi ja mausteet; keitetään, kunnes kaali on pehmeä.

### 136. Maitokaalikeitto.

Pieni valkokaalinkupu, 1 rkl. vehnä jauhoja,  
1 l vettä, 2 l maitoa, suolaa, (1 tl. sokeria),  
1—2 rkl. voita,  $\frac{1}{2}$  laakerinlehteä.



Kaali puhdistetaan ja leikataan hienoksi, kuten edelliset. Sitten se kiehautetaan hetkisen ja veden annetaan valua pois. Kaali pannaan kiehuvaan veteen ja saa kiehua pehmeäksi. Kiehuva maito lisätään, ja keitto suurustetaan kylmään maitotilkkaan sekoitetuilla jauhoilla. Maustetaan suolalla ja sokेरilla, voi pannaan tarjolle vietäessä sekaan.

### 137. Vihreäkaalikeitto.

1 ½ l perattuja vihreä- kaalia,	2 rkl. voita, (1 dl kermaa),
2 rkl. vehnä jauhoja,	2 tl. suolaa,
2 l heikkoa kasvislientä tahi vettä,	1 tl. sokeria.

Vihreäkaali saa olla ulkosalla, kunnes lehdet jäähmettyvät pakkasessa. Lehdet pannaan kylmään veteen sulamaan; isot suonet poistetaan ja lehdet kiehautetaan vähässä vesimäärässä, 2 tl. suolaa seassa; nostetaan siivilään valumaan ja hakataan hienoiksi tahi jauhetaan lihamylyssä. Voi ja jauhot kääritetään, hienonnettu kaali pannaan joukkoon ja sekoitetaan sitä siinä vähän aikaa. Kasvisliemi lisätään vähitellen, annetaan kiehua 10 min. ja maustetaan. Kerma vispilöidään liemimaljassa, keitto kaadetaan sekaan ja tarjotaan munapaistoksen kanssa.

*Savossa keitetään vihreää kaalia lantun tahi perunan nuorista lehdistä; mutta jos perunanlehtiä käytetään, ovat ne hyvästi kiehautettavat ja vesi kaadetaan pois, koska perunanlehdet sisältävät myrkkyä. Sen sijasta sopii lisätä kasvislientä ja keitto suurustetaan 1 rkl:lla kauraryynejä, jotka keitetään liemessä 20 min.*

### 138. Kukkakaalikeitto.

2 keskikokoista kukka- kaalia,	1—2 munanruskuaista, 1 dl kermaa tahi maitoa,
-----------------------------------	--

Kasvisruokaa kaikille.

2 l kasvislientä, <sup>1)</sup>	suolaa,
2 rkl. voita,	sokeria.
2 rkl. vehnä jauhoja,	

Kukkakaali puhdistetaan, jaetaan pieniin oksiin, huuhdotaan ja jätetään kylmään suolattuun veteen pariaksi tunniksi; ne huuhdotaan, pannaan tulelle kiehuvaan kasvisliemeen ja nostetaan liemestä reikäkauhalla, kun ovat kiehuneet pehmeiksi (noin 15 min. jälkeen). Voi ja jauhot käristetään, liemi lisätään vähitellen sekaan, keitetään 10 min. ja maustetaan. Munanruskuainen ja kerma vispilöidään liemimaljassa ja kiehuvan kuuma keitto kaadetaan sekaan hyvästi vispilöiden. Kukkakaalit pannaan maljaan liemen sekaan. Viedään tarjolle paahdetun ranskanleivän kera.

### 139. Ruusukaalikeitto.

1 l ruusukaalia,	suolaa, sokeria,
2 rkl. voita,	(4—5 hienonn. valko-
2 rkl. vehnä jauhoja,	pippurihernettä),
2 ½ l kasvislientä,	1 (2) munanruskuainen,
	2 dl kermaa (maitoa).

Ruusukaali puhdistetaan ja huuhdotaan. Keitto valmistetaan kuin kukkakaalikeitto N:o 138.

### 140. Nokkoskeitto.

250 gr nuoria nokkoslehtiä,	2 rkl. voita,
2 l kasvislientä,	2 rkl. vehnä jauhoja
suolaa, sokeria,	(tahi 1 rkl. litteitä
(5 hienonn. valkopippuri-	kauraryynejä).
hernettä),	

<sup>1)</sup> Tähän kasvisliemeen käytetään vain hienompia juureksia, kuten 2 persiljanjuurta, 1 purjo 1 porkkana, ½ selleria.

Nokkosten ensimmäisiä lehtiä poimitaan keväällä perataan, huuhdotaan parissa vedessä ja keitetään pehmeiksi vähän suolatussa vedessä. Nokkoset nostetaan siivilään valumaan, hakataan hienoiksi. Voi ja jauhot käristetään, siihen lisätään nokkoset ja kasvisliemi kaadetaan vähitellen sekaan. Se saa kiehua  $\frac{1}{4}$  tunt. ja maustetaan. Tarjotaan paahdettujen ranskanleipäkuutioiden tahi puolikypsiksi keitettyjen, halkaistujen munien kanssa. Nokkosten lehtiä sopii kuivata talven varalle.

### 141. Sienikeitto I.

1 l kivi- tahi muita	suolaa,
tatteja,	2 munanruskuaista,
2 rkl. voita,	2 $\frac{1}{2}$ l kasvislientä,
2 rkl. jauhoja,	2 rkl. hienonn. persiljaa.

Tatit puhdistetaan, huuhdotaan, hakataan hienoiksi, ruskeutetaan voissa, jauhot ja persilja seassa. Kasvisliemi lisätään vähitellen; keitto saa kiehua ja maustetaan. Munat vatkataan liemimaljassa ja kiehuva keitto vispilöidään vähitellen sekaan.

### 142. Sienikeitto II.

$\frac{1}{2}$ l hienonn. kivitatteja	2 rkl. voita,
tahi kiehaut. korvasieniä,	2 rkl. vehnä jauhoja,
1 rkl. hienonn. sipulia,	2 rkl. hienonn. persiljaa,
2 l kasvislientä,	1 munanruskuainen.

Sienet leikataan palasiksi ja käristetään voissa sipuli seassa, jauhot ripoitellaan sekaan ja kun ne ovat ruskeutuneet, kaadetaan ne kiehuvaan kasvisliemeen, joka saa yhä kiehua  $\frac{1}{4}$  tunnin. Munanruskuainen vatkataan liemimaljassa, persilja pannaan sekaan ja liemi lisätään vähitellen kovasti vispilöiden.

Viedään tarjolle perunamykyjen kera.



### 143. Perunasosekeitto I.

$\frac{1}{2}$ l perunoita,	1 $\frac{1}{2}$ kasvislientä tahi vettä,
1 hienonn. sipuli,	1 l maitoa,
2 rkl. voita,	(3 rkl. hienonn. juustoa),
1 rkl. vehnäjauhoja,	5 valkopippurin-hernettä,
suolaa,	hienonn. persiljaa.

Perunat kuoritaan, keitetään pehmeiksi liemessä ja survotaan rikki. Voi ja sipuli ruskeutetaan, jauhot pannaan sekaan ja kiehuva liemi, maito ja perunasose lisätään vähitellen joukkoon. Liemi saa kiehua 10 min., maustetaan ja viedään tarjolle paahdettujen leipäkuutioiden kanssa. Ken tahtoo, voi panna  $\frac{1}{2}$  l perunalohkoja sekaan; silloin ei tarjota paahdettua leipää keiton kanssa.

### 144. Perunasosekeitto II.

1 l perunoita,	3 rkl. jauhoja,
2 porkkanaa,	2 $\frac{1}{2}$ l vettä, suolaa,
1 persiljanjuuri,	$\frac{1}{4}$ tl. hienonn. valko-
1 selleri,	pippuria,
2 rkl. voita,	(1 muna).

Juurekset pestään, kuoritaan, leikataan palasiksi, huuhdotaan ja pannaan kiehumaan hiljalleen, 2 rkl. voita ja tilkkanen vettä seassa, kunnes ovat pehmeät. Kun juurekset alkavat kiehua kuivilleen, ripoitellaan jauhot sekaan, hämmennetään hyvästi ja kiehuva vesi kaadetaan vähitellen joukkoon, annetaan kiehua tunnin ajan. Liemi puserretaan siivilän läpi, pannaan tulelle, suola ja pippuri pannaan sekaan. Jos tahtoo, niin voi vatkata munanruskuaisen liemimaljassa, ja liemi vispilöidään vähitellen sekaan.

### 145. Lanttukeitto.

1 lanttu,	1 rkl. voita,
1 l perunoita,	1 rkl. hienonnettua persiljaa,
1 $\frac{1}{2}$ l vettä,	suolaa.
1 $\frac{1}{2}$ l maitoa,	

Lanttu ja perunat kuoritaan, huuhdotaan, ja lanttu leikataan kuutioiksi, mutta perunat halkaistaan. Lantunpalaset pannaan veteen kiehumaan ja vähän ajan päästä myös perunat. Kun molemmat ovat pehmeät, kaadetaan kiehuva maito sekaan ja lisätään voi. Keitto saa kiehahtaa ja maustetaan suolalla ja persiljalla.

### 146. Lanttusosekeitto.

$\frac{1}{2}$ kg lanttukuutioita,	2 l maitoa,
$\frac{1}{2}$ l vettä,	1 tl. sokeria,
2 rkl. voita,	1 rkl. suolaa,
2 rkl. vehnä jauhoja,	veitsenkärjellinen muskottia.

Lantut kuoritaan, palotellaan ja pannaan kiehuvaan suolattuun veteen kiehumaan pehmeiksi sekä survotaan hienoiksi. Voi ja jauhot käristetään, lanttusose liemineen pannaan sekaan, kiehuva maito lisätään vähitellen, ja liemi maustetaan sekä kiehautetaan 10 minuuttia.

### 147. Porkkanasosekeitto I.

$\frac{1}{2}$ kg porkkanoita,	2 l maitoa,
$\frac{1}{2}$ l vettä,	1 tl. sokeria,
2 rkl. voita,	1 rkl. suolaa,
2 rkl. vehnä jauhoja,	(veitsenkärjellinen muskottia).

Valmistetaan samalla tavalla kuin N:o 146.

## 148. Porkkanasosekeitto II.

1 kg porkkanoita,	2 rkl. vehnä jauhoja,
2 $\frac{1}{2}$ l kasvislientä,	1 munanruskuainen,
1 dl kermaa,	suclaa ja 4 hienonn.
2 rkl. voita,	valkopippurijyvää.

Porkkanat pestään ja keitetään puolipehmeiksi, ohut kuori poistetaan ja ne hienonnetaan raastimella Voi ja jauhot käristetään; porkkanasose pannaan joukkoon ja sekaan kaadetaan vähitellen kiehuva kasvisliemi; keitto saa kiehua 10—20 min. ja maustetaan sitten. Liemimaljassa vatkataan munanruskuainen ja kerma, liemi kaadetaan vähitellen siihen hyvästi vispilöiden.

Viedään tarjolle paistettujen juustovoileipien tahi juustomykyjen kanssa.

## 149. Punajuurikeitto.

3 dl keitettyjä punajuuri- suikaleita,	$\frac{1}{2}$ rkl. etikkaa,
2 rkl. riiviraudalla hienonn. sipulia,	2 rkl. vehnä jauhoja,
2 rkl. voita,	2 l kasvislientä,
	2 dl hapanta kermaa, suolaa, valkopippuria.

Pestyt punajuuret keitetään tahi paistetaan pehmeiksi, kuoritaan ja leikataan hienoiksi, 3 cm pituisiksi suikaleiksi. Voi, sipuli, punajuuret ja etikka keitetään hiljalleen hellan syrjällä, kunnes juuret ovat hyvin pehmeitä, varotaan vain, etteivät rustu. Niihin lisätään jauhot ja kasvisliemi vähitellen, annetaan kiehua yhdessä  $\frac{1}{4}$  tuntia ja maustetaan. Hapankerma vispilöidään liemimaljassa ja keitto kaadetaan sekaan. Tarjotaan voileipäpaistoksen N:o 206 kanssa.



### 150. Juuriartisokkasosekeitto.

1 l juuriartisokkia,	2 rkl. voita,
1 l vettä,	2 rkl. vehnäjauhoja,
1 l kasvislientä,	$\frac{1}{2}$ l kermaa (maitoa),
1 rkl. hienonn. persiljaa,	1 munanruskuainen,
6 hienonn. valkopippuri- hernettä,	suolaa.

Pestyt juurekset kaavitaan tarkoin ja pannaan heti etikansekaiseen veteen, jotta eivät tummenisi, huuhdotaan ja pannaan kiehuvaan, hieman suolaiseen veteen kiehumaan pehmeiksi ja puserretaan liemiseulan läpi. Voi ja jauhot käristetään, artisokkasose liemineen lisätään vähitellen, samoin kasvisliemi ja kerma. Keittoa kiehautetaan 10 min., munanruskuainen vispilöidään maljassa ja keitto kaadetaan sekaan vispilöimistä jatkettaessa. Tarjotaan juustomykyjen kanssa.

Ken tahtoo, voi juuresraudalla koristaa noin  $\frac{1}{2}$  l artisokkia ja jättää nämät kokonaisina liemeen.

### 151. Sokerijuurisosekeitto

valmistetaan samalla tavoin käyttämällä 1 l sokerijuuria juuriartisokkien siasta.

### 152. Sellerisosekeitto.

1 suuri sellerijuuri,	2 l kasvislientä,
2 porkkanaa,	2 munanruskuaista,
75 gr voita,	suolaa.
3 rkl. vehnäjauhoja,	

Selleri ja porkkanat pestään, kaavitaan puhtaiksi, huuhdotaan; edellinen leikataan ohuiksi viipaleiksi, mutta porkkanat hienonnetaan riivinraudalla ja keitetään yhdessä pehmeiksi voissa ja vähässä suola-

tussa vedessä. Jauhot pannaan sekaan varoen, ettei synny paakkuja, ja vähitellen myös kasvisliemi. Keitto saa hyvästi kiehua, puserretaan liemiseulan läpi, maustetaan ja kuumennetaan taas. Se kaadetaan vispilöiden liemimaljaan vat kattujen munanruskuaisten sekaan ja viedään tarjolle leipämykyjen tahi paistettujen ranskanleipäviipaleiden kera.

### 153. Tomaattikeitto.

3—4 tuoretta tomaattia	2 rkl. voita,
tahi 1 dl tomaattisoseetta,	2 rkl. vehnä jauhoja,
2 l kasvislientä N:o 124,	1 sipuli, suolaa,
2 dl kermaa (maitoa),	5 hienonn. valkopippuria,
	1 munanruskuainen.

Voi ja hienonnettu sipuli käristetään, jauhot lisätään ja hierotaan tasaiseksi; palasiin leikatut tomaatit pannaan sekaan ja kiehuva liemi lisätään vähitellen. Keitto saa kiehua  $\frac{1}{2}$  tuntia, puserretaan siivilän läpi ja maustetaan. Munanruskuainen ja kerma vatkataan liemimaljassa ja keitto kaadetaan vispilöiden sekaan. Tarjotaan voileipäpaistoksen tahi piirakaisten kera.

### 154. Riisi-tomaattikeitto.

4 rkl. riisiryynejä,	2 $\frac{1}{2}$ l vettä,
1—2 dl hienoksi leikeltynyttä liemijuuria,	2 rkl. voita,
(purjo, porkkana, pastinakka),	1 rkl. jauhoja,
3 rkl. tomaattisoseetta, tahi	suolaa,
5 tomaattia,	pippuria.

Kylmässä ja lämpimässä vedessä huuhdotut ryyinit ja hienoksi suikaleiksi leikatut liemijuuret keitetään vedessä pehmeiksi. Tomaatit kuoritaan ja puserretaan raakoina sihdin läpi ja pannaan liemeen

kiehahtamaan. Voi ja jauhot käristetään, liemi vispilöidään joukkoon, saa kiehua 10 min. ja maustetaan.

### 155. Kurkkukeitto.

2 suurta kurkkua,	2 rkl. voita,
2 l heikkoa kasvislientä,	2 rkl. jauhoja,
2 rkl. persiljaa,	½ dl kermaa, suolaa.

Kurkut kuoritaan, halkaistaan ja siemenet poistetaan. Sitten ne leikataan sormen pituisiksi palasiksi, jotka keitetään rasvassa, kannen alla, pehmeiksi. Jauhoja siroitellaan niiden päälle ja lientä lisätään vähissä erin, etteivät pala. Kerma lisätään viimeiseksi sekä suolaa ja persiljaa.

Tarjotaan »juustovoileipien» N:o 205 kera.

### 156. Sipulikeitto.

6 isoa purjolaukkaa,	2 ½ l kasvislientä,
75 gr voita,	2 munanruskuaista,
2 rkl. vehnä jauhoja,	suolaa, 4 valkopippurihernetä.

Purjolaukat kuoritaan, leikataan suikaleiksi ja käristetään voissa. Sekaan pannaan vehnä jauhot ja vähitellen myös kiehuva kasvisliemi. Annetaan hiljalleen kiehua tunnin ajan, maustetaan ja siivilöidään. Munanruskuaiset, kylmää vettä tahi kermaa seassa, vatkataan ja kiehuva liemi vispilöidään vähitellen sekaan. Tarjotaan perunamykyjen tahi voileipäpaistoksen kanssa.

### Makeat keitot.

Mehukeittoja valmistettaessa käytetään kivi- tahi emaljoituja kasareja, tinatuissa astioissa näet menettävät mehut värinsä ja rautaisissa myös makunsa.



Jos ryynikeittoja, jotka tahdotaan keittää tinatussa kasarissa, maustetaan mehulla, niin on tämä lisättävä liemimaljassa. Mehun määrä riippuu tietysti mehun laadusta sekä kunkin mausta; samoin sokereinkin. Makeat keitot tarjotaan jäähtyneinä tahi haaleina.

### 157. Mehukeitto.

$\frac{1}{4}$  l mehua, sokeria maun mukaan.  
 2 l vettä, (kanelipalanen).  
 2—3 rkl. perunajauhoja,

Vesi ja mehu kiehautetaan, kanelipalanen seassa; jos mehu on sokeroimaton, pannaan siihen sokeria. Perunajauhot sekoitetaan vesitilkkaseen, liemi nostetaan tulelta, ettei se kiehu ja jauhoseos sekoitetaan nopeasti joukkoon. Keitto saa kiehahtaa ja kaadetaan liemimaljaan jäähtymään; tarjotaan vehnäkorppujen tahi leipämykyjen kera.

### 158. Rabarberikeitto.

6—700 gr tuoreita rabarberinvarsia tahi 3—5 dl rabarberimehua, sokeria, (sitrunankuorta tahi kanelipalanen),  
 3 rkl. perunajauhoja.  
 2  $\frac{1}{2}$  l vettä,

Rabarberinvarret huuhdotaan, kuoritaan, leikataan palasiksi ja pannaan veteen kiehumaan, sokeria (ja mausteita) seassa; kun ne ovat pehmeitä, suurustetaan liemi kylmään vesitilkkään sekoituilla perunajauhoilla, saa kiehahtaa ja kaadetaan liemimaljaan jäähtymään. Ken tahtoo, voi siivilöidä liemen, ennenkuin se suurustetaan. Tämä onkin tarpeen myöhemmin kesällä, kun rabarberi käy puiseksi.

### 159. Karviaismarjakeitto.

$\frac{3}{4}$ l raakoja karviais- marjoja,	1—2 dl sokeria (maun mukaan),
2 l vettä, kanelia,	2—3 rkl. perunajauhoja.

Valmistetaan samoin kuin rabarberikeitto N:o 158.

### 160. Mustikkakeitto.

1 l tuoreita mustikoita	sokeria (maun mukaan),
tahi $\frac{1}{2}$ l mehua,	2 rkl. perunajauhoja,
2 l vettä,	(3—4 neilikkaa).

Marjat perataan, huuhdotaan ja keitetään vedessä, neilikat seassa, kunnes mehu on niistä kiehunut. Ne siivilöidään, ja keitto maustetaan sokerilla, suurus- tetaan perunajauhoilla, jotka ensin sekoitetaan kyl- mään vesitilkkaan. Kun keitto jälleen kiehahtaa, kaadetaan se liemimaljaan jäähtymään. Tarjotaan leipämykyjen tahi vehnäkorppujen kanssa.

### 161. Viinimarjakeitto.

1 l viinimarjoja tahi	(kanelipalanen),
$\frac{1}{4}$ l mehua,	1 dl sokeria,
2 l vettä,	2—3 rkl. perunajauhoja.

Keitetään samoin kuin mustikkakeitto N:o 160.

### 162. Puolukkakeitto.

6—8 dl puolukoita tahi	(kanelipalanen),
mehua maun mukaan,	sokeria maun mukaan,
2 l vettä,	2—3 rkl. perunajauhoja.

Keitetään samoin kuin mustikkakeitto N:o 160.

**163. Karpalokeitto.**

5 dl karpaloita tahi	2 l vettä,
2—3 dl mehua, <sup>3</sup>	2—3 rkl. perunajauhoja.
1 dl sokeria,	

Keitetään samoin kuin mustikkakeitto N:o 160.

**164. Kiulukka- (Ruusumarja-) keitto.**

3 dl kuivia kiulukoita,	1 dl rusinoita,
2 $\frac{1}{2}$ l vettä, <sup>3</sup>	3 rkl. perunajauhoja,
1 dl sokeria,	(3 rkl. makeita manteleja).

Marjat huuhdotaan ja liotetaan liemivedessä pari tuntia, pannaan kiehumaan hiljalleen, kunnes ovat pehmeitä, ja puserretaan siivilän läpi. Sokeri ja peratut, pestyt rusinat pannaan liemeen, ja kun nämät ovat pehmeitä, suurustetaan keitto perunajauhoilla, jotka ensin sekoitetaan kylmään vesitilkkaseen. Kaljatut, suikaleiksi leikatut mantelit pannaan sekaan, ja keitto tarjotaan kylmänä kermavaahdon ja vehnäkorppujen kanssa.

**165. Kirsikkakeitto.**

$\frac{1}{4}$ l tuoreita tahi	1 dl sokeria,
200 gr kuivia kirsikoita,	2 rkl. perunajauhoja,
2 $\frac{1}{2}$ l vettä,	(3 neilikkaa).

Keitto valmistetaan kuten mustikkakeitto N:o 160. Kuivat kirsikat liotetaan keitinvedessä muutamia tunteja ennen keittämistä,

**166. Omenakeitto.**

1 $\frac{1}{2}$ l tuoreita happamia	1 $\frac{1}{2}$ dl sokeria,
tahi $\frac{1}{4}$ kg kuivia omenia,	2 rkl. perunajauhoja,
2 l vettä,	(kanelia).



Omenat kuoritaan, jaetaan nelilohkoihin, siemenkotelot poistetaan ja lohot pannaan etikansekaiseen veteen, etteivät tummene. Omenien kuoria keitetään liemivedessä vähän aikaa ja siivilöidään sitten pois. Tähän liemeen pannaan mausteet ja omenalohot, jotka savat kiehua pehmeiksi, jolloin ne nostetaan liemimaljaan. Liemi suurutetaan kylmään veteen sekoitetuilla perunajauhoilla, kiehautetaan ja kaadetaan omenalohkojen sekaan.

Jos kuivia omenia käytetään, ovat ne pestävät ja sitten liotettavat liemivedessä noin tunnin verran ennen keittämistä.

### 167. Ohraryyni-omenakeitto.

1 $\frac{1}{2}$ dl ohraryynejä,	1 dl sokeria,
$\frac{1}{4}$ kg happamia omenia,	(1 munanruskuainen).
2 $\frac{1}{2}$ l vettä,	

Huuhdotut ryynit pannaan liemiveteen likoon muutamiksi tunneiksi, minkä jälkeen ne asetetaan tulelle. Omenat pestään, pyyhitään ja leikataan lohoiksi; siemenkotelo poistetaan, ja omenat pannaan ryynien sekaan kiehumaan, kunnes nämät ovat pehmeät (noin 3 tuntia). Keitto puserretaan siivilän läpi, maustetaan, saa kiehahtaa ja kaadetaan vähitellen liemimaljassa vatkatun munanruskuaisen sekaan, vispilöimistä yhä jatkaen. Tarjotaan lämpimänä.

Tätä lientä sopii hyvin keittää heinälaatikossa, jossa se tarvitsee noin 4—5 tuntia valmistuakseen.

### 168. Luumukeitto.

2 $\frac{1}{2}$ l vettä,	1 dl sokeria,
3 rkl. riisirynejä,	marjamehua tahi
15—20 luumua,	3 hapanta omenaa,
kanelipalanen,	1 rkl. perunajauhoja.

Luumut pestään ja pannaan pariiksi tunniksi likoamaan osaan liemivettä. Kylmässä ja kuumassa vedessä pestyt riisiryynit asetetaan tulelle kiehumaan; (omenat seassa) luumut vesineen pannaan  $\frac{1}{2}$  tunnin päästä sekaan ja keitetään, kunnes ryynit ovat pehmeät. Keitto maustetaan ja suurstetaan kylmään veteen sekoitetuilla perunajauhoilla, saa kiehahtaa ja viedään tarjolle.

Heinälaatikossa tämäkin keitto tulee erinomaiseksi ja tarvitsee kypsyäkseen noin 3 tuntia.

### 169. Saagokeitto.

2 rkl. saagoryynejä,	15—20 luumua,
2 $\frac{1}{2}$ l vettä,	1 dl sokeria,
1 dl rusinoita,	1 rkl. perunajauhoja.

Valmistetaan kuin luumukeitto.

### 170. Kaurakeitto.

2 $\frac{1}{2}$ l vettä,	2 rkl. sokeria,
2 dl litistettyjä kauraryyn.,	2 dl kermamaitoa,
20 luumua,	1 tl. suolaa.

(2 rkl. hienonn. manteleja),

Pestyt luumut ja sokeri pannaan pariiksi tunniksi likoon  $\frac{1}{2}$  litraan liemivettä ja keitetään siinä pehmeiksi. Ryynit huuhdotaan ja keitetään pehmeiksi jällellä olevassa vedessä, puserretaan siivilän läpi ja keitetty maito pannaan kauraliemen sekaan. Keitto maustetaan suolalla ja luumut liemineen kaadetaan joukkoon.

Puserretut ryynit kelpaavat vielä velliin tahi puuroon muiden ryynien lisäksi.

### 171. Keitetty ternimaito.

2 l ternimaitoa,	1 l rieskamaitoa laimentamiseen.
suolaa,	

Ternimaito laimennetaan tarpeen mukaan, kiehautetaan, nostetaan liedensyrjään juokseutumaan; maustetaan suolalla ja tarjottaessa pannaan vähän kylmää maitoa sekaan.

### 172. Uunijuusto.

2 l ternimaitoa,	1 tl. suolaa,
6—8 hienonnettua kardemummaa,	(1 rkl. sokeria).

Maidolla laimennettuun ternimaitoon sekoitetaan mausteet, se kaadetaan voideltuun vuokaan ja paistetaan uunissa kellanruskeaksi. Kun se alkaa hyytyä, voi pinnalle ripotella sokeria. Viedään tarjolle kylmän maidon ja sokerin kanssa.

### 173. Leipäkeitto.

2 l vettä,	1 l tuoreita omenia (tahi
1 l kuivia leipäpalasia,	rabarberia),
3 dl kuivia tahi	sokeria ja marjamehua
	maun mukaan.

Omenat huuhdotaan ja pannaan leivän kanssa kylmään veteen tulelle kiehumaan pehmeiksi, hierotaan läpäsimen läpi ja maustetaan sokerilla ja marjamehulla. Tarjotaan jonkin hillon kanssa.

### 174. Sahtikeitto.

1 $\frac{1}{2}$ l maitoa,	2 rkl. siirappia tahi
1 l sahtia,	sokeria,
4 rkl. vehnä jauhoja,	inkivääripalanen.

Maito kiehautetaan ja suurustetaan jauhoilla. Sahti kiehautetaan, inkivääripalanen ja siirappi seassa. Sekaan vispilöidään suurustettu maito ja liemen annetaan kiehahtaa, vispilöimistä jatkaen. Tarjotaan pannussa ruskeutettujen hapanleipäkuutioiden kera.





### 179. Kaurajauhpuuro.

3 l vettä, 7 dl kaurajauhoja (avena), suolaa.

Valmistetaan kuten *ohrajauhpuuro*.

### 180. Kauraryynipuuro.

2  $\frac{1}{2}$  l vettä,  
suolaa,

6—7 dl litistettyjä kauraryynejä, (4 dl kokonaisia).

Vesi kiehautetaan, sekaan pannaan huuhdotut ryynit ja puuroa hämmennetään, kunnes se kiehuu. Sitten se nostetaan hellan syrjälle hautumaan noin  $\frac{3}{4}$  tunnin ajaksi (heinälaatikossa 1  $\frac{1}{2}$  tuntia); maustetaan suolalla.

Jos puuroon käytetään kokonaisia ryynejä, niin ne huuhdotaan ja pannaan ennen keittämistä yöksi veteen likoomaan ja keitetään samassa vedessä pehmeiksi (2—3 tuntia); maustetaan suolalla. Puuroon käytetään nesteenä jonkun verran maitoa; silloin vähennetään vesimäärää likoon pantaessa.

Heinälaatikossa valmistuu puuro 5—6 tunnissa.

### 181. Ohraryynipuuro.

1  $\frac{1}{2}$  l vettä,  
1  $\frac{1}{2}$  l maitoa,

4 dl ohraryynejä,  
suolaa.

Ohraryynit huuhdotaan ja pannaan yöksi veteen likoomaan sekä pannaan tulelle samassa vedessä hiljalleen kiehumaan puolipehmeiksi, kaiken aikaa hämmentäen. Sitten lisätään maito, puuron annetaan vielä kiehua pari tuntia ja maustetaan se suolalla. Jos heinälaatikkoa käytetään, sekoitetaan maito heti veteen, ja puuro suljetaan heinälaatikkoon 5—6 tunniksi. Hyvin maukas puuro saadaan käyttämällä puolet riisi- ja puolet ohraryynejä.

### 182. Riisiryynipuuro.

3 dl riisiryynejä,                    1  $\frac{1}{2}$  l maitoa,  
1 l vettä,                                1 rkl. suolaa.

Riisiryynit pestään ensin kylmässä, sitten kuumassa vedessä. Vesi ja maito kiehautetaan, ryynit pannaan sekaan ja hämmennetään, kunnes kiehuvat, sitten pata siirretään liedon reunalle ja puuron annetaan hautua tiiviin kannen alla, kunnes ryynit ovat pehmeät (2—3 tuntia). Puuroa hämmennetään silloin tällöin, ettei se pääse palamaan, maustetaan suolalla. Heinälaatikossa puuro kypsyy 3—4 tunnissa.

### 183. Mannaryynipuuro.

3 dl mannyryynejä,                    1 rkl. voita,  
2  $\frac{1}{2}$  l maitoa,                            suolaa.

Voi sulatetaan kasarissa, ja maito pannaan sekaan kiehumaan. Ryynit vispilöidään siihen varovasti, ja puuro saa kiehua noin 30—40 minuuttia, kaiken aikaa hämmennettäessä.

### 184. Tattariryynipuuro.

2  $\frac{1}{2}$  l vettä,                                1 rkl. suolaa.  
 $\frac{1}{2}$  l survottuja tattariryynejä,

Ryynit perataan ja pestään monessa vedessä, pannaan kiehuvaan veteen tulelle. Hämmennetään ja keitetään 1  $\frac{1}{2}$  tuntia, maustetaan suolalla.

Heinälaatikossa 3 tuntia.

### 185. Tattariryyni-uunipuuro.

1 l kokonaisia tattariryynejä,    kiehuvaa vettä,  
1 dl voinsulaa,                            2 rkl. suolaa.



Ryynit perataan ja pestään monessa vedessä, pannaan voin ja suolan kera kannelliseen pataan; kiehuva vettä kaadetaan ryynien tasalle, kansi asetetaan padalle ja tämä asetetaan uuniin hautumaan 3 tunniksi.

### 186. Voipuro.

200 gr tuoretta voita,      1  $\frac{3}{4}$  l maitoa,  
350 gr vehnä jauhoja,      suolaa.

Voi sulatetaan kasarissa, jauhot sekoitetaan siihen ja hierotaan tasaiseksi. Kiehuva maito vispilöidään *vähissä erin* sekaan ja puuro saa kiehahtaa joka kerta sen jälkeen, kuin maitoa on lisätty. Suolaa pannaan maun mukaan, ja puuro tarjotaan kanelin, sokerin ja maidon kanssa. Tämä puuro kuului ennen aikaan juhannusaattokestitykseen.

### 187. Perunapuuro.

1 l perunoita,      2 dl hienoja ruisjauhoja,  
2 l vettä,      suolaa.

Pestyt perunat kuoritaan, huuhdotaan ja keitetään pehmeiksi; vesi kaadetaan pois ja perunat survotaan hyvin hienoiksi. Keitinvesi kaadetaan takaisin perunasoseeseen ja jauhoja vispilöidään varovasti sekaan, niin että muodostuu paksunlainen velli, jota keitetään runsaan tunnin aika, alati hämentäen; maustetaan suolalla.

### 188. Nauris- tai lanttupuuro.

1  $\frac{1}{2}$  l kuorittuja nauris-      2 dl hienoja ruisjauhoja,  
tahi lanttulohkoja,      suolaa.  
2 l vettä,

Kuoritut juureslohokot huuhdotaan ja keitetään puolipehmeiksi, sekaan vispilöidään jauhot ja anne-

taan kiehua tunnin ajan; maustetaan suolalla ja syödään kylmänä, maidon kera. (Heinälaatikossa 2—3 tuntia).

### 189. Kirnupiimäpuuro.

1 l rieskamaitoa,                      vehnä jauhoja.  
1 l tuoretta kirnupiimää,

Rieskamaito kiehautetaan, kirnupiimään vispilöidään niin paljon vehnä jauhoja, että syntyy paksu velli, joka vispilöidään kiehuvaan maitoon. Puuroa vatkataan tulella taukoamatta noin 10—15 minuuttia, kunnes se on parahiksi sakeaa. Viedään tarjolle maidon ja sokerin kanssa.

### 190. Imellytetty marjapuuro.

1 l puolukoita tahi                      7 dl ruisjauhoja,  
 $\frac{1}{2}$  l mehua,                                      (perunajauhoja),  
3 l vettä,                                      sokeria.

Marjat perataan, huuhdotaan, survotaan ja pannaan kylmään veteen kiehumaan, kunnes maku on niistä lähtenyt; kuoret siivilöidään pois. Litraan lämmintä lientä vispilöidään jauhot, pannaan peitettyinä hellan syrjälle imelymään, mutta se ei saa kiehua; 1  $\frac{1}{2}$  tunnin perästä lisätään  $\frac{1}{2}$  litraa helmeilevän kuumaa marjalientä, ja puuro jätetään taas imelymään tunniksi. Tällä tavoin jatketaan, kunnes kaikki mehu on puuroon sekoitettu, ja puuroa keitetään nyt hyvästi hämmentäen noin  $\frac{1}{4}$  tuntia. Jos puuro nyt tuntuu vetelältä, lisätään siihen hiukan kylmään veteen sekoitettuja perunajauhoja ja se saa kiehahtaa; jos se ei ole tarpeeksi makeata, pannaan sokeria sekaan. Ken tahtoo, voi imellyttää jauhot erikseen, ja vasta kun tämä on tehty, sekoittaa makeata puolukkasosetta joukkoon, ja sen jälkeen antaa puuron kiehahtaa.

### 191. Marjapuuro.

1 l puolukoita tahi	2 dl mannaryynejä,
$\frac{1}{2}$ l mehua,	2 rkl. perunajauhoja,
2 l vettä,	1—2 dl sokeria.

Peratut marjat huuhdotaan, survotaan ja keitetään, kunnes mehu on niistä lähtenyt. Kuoret siivilöidään pois ja sokeria lisätään mehuun maun mukaan. Mannaryynit vispilöidään sekaan, ja kun nämä ovat kiehuneet valmiiksi, lisätään kylmään veteen sekoitetut perunajauhot. Puuro saa vielä kiehahtaa ja on sitä kaiken aikaa hyvästi hämmennettävä. Se kaadetaan laakealle vadille jäähtymään. Ken tahtoo, voi vatkata kuumaa puuroa kapustalla, kunnes se vaalenee, käy kuohkeaksi ja jäähtyy.

### 192. Riisi-omenapuuro.

2 l vettä,	1 $\frac{1}{2}$ l hapahkoja omenia
3 dl riisirynejä,	tahi 3 dl omenasosetta,
	sokeria maun mukaan.

Kuoritut omenat halkaistaan, siemenkotelot poistetaan, ja ne keitetään sokerin kanssa pehmeiksi puolella vesimäärässä. Toinen puoli taas käytetään ryynejä varten, jotka kylmässä ja kuumassa vedessä huuhdottuina keitetään siinä. Kun ryynit ovat pehmeät, sekoitetaan omenasose joukkoon, ne kiehautetaan yhdessä sekä maustetaan ja kaadetaan vadille jäähtymään.

### 193. Riisi-rabarberipuuro.

2 $\frac{1}{2}$ l vettä,	3 dl riisirynejä,
1 l kuorittuja rabarberilohkoja tahi	sokeria maun mukaan.
3 dl rabarberisosetta,	

Valmistetaan kuten N:o 192.





### 198. Kauraryynivelli.

1 l vettä, 1  $\frac{1}{2}$  dl kokonaisia kaura  
 †  $\frac{1}{2}$  l maitoa, ryynejä, suolaa.

Valmistetaan samoin kuin ohraryynivelli N:o 194.

### 199. Riisiryynivelli.

2 l maitoa, suolaa,  
 1  $\frac{1}{2}$  dl riisiryynejä, (1 rkl. voita).

Voi sulatetaan kasarissa, maito pannaan sekaan ja kun se kiehuu, sekoitetaan siihen kylmässä ja kuumassa vedessä pestyt ryynit. Velli saa hiljalleen kiehua, kunnes ryynit pehmiävät (noin 1  $\frac{1}{2}$  tunt.), maustetaan suolalla. Heinälaatikossa velli valmistuu 2—2 $\frac{1}{2}$  tunnissa.

### 200. Mannaryynivelli.

2  $\frac{1}{2}$  l maitoa, 1 rkl. voita,  
 1 dl mannaryynejä, suolaa.

Voi sulatetaan kasarissa, maito lisätään ja kiehautetaan; ryynit vispilöidään kiehuvaan maitoon ja keitetään  $\frac{1}{2}$  tuntia; maustetaan suolalla.

### 201. Vesivelli.

2 l vettä, suolaa,  
 3 dl ruisjauhoja, ( $\frac{1}{2}$  rkl. hienonn. kumi-  
 noita).

Vesi kiehautetaan, jauhot ja kuminat vispilöidään vähitellen sekaan; velliin pitää kiehua kokonainen tunti, jotta se olisi terveellistä, ja on sitä kaiken aikaa hämmennettävä; se maustetaan suolalla. Heinälaatikossa valmistuu velli 2 tunnissa.

## V. Lisät liemiruokiin.

### 202. Paistetut leipäviipaleet.

ranskanleipä,	1 tl. suolaa,
1 muna,	voita tahi palmiinia pais-
1 ½ dl maitoa,	tamiseen.

Muna, maito ja suola vispilöidään; raastimella poistetaan kuori leivästä, joka leikataan sormenpaksuisiksi viipaleiksi. Nämät kastellaan munaseoksessa ja jätetään siihen, kunnes neste on imeytynyt leipään. Ne paistetaan rasvassa molemmin puolin kellanruskeiksi.

### 203. Ruskeutetut leipäkuutiot.

ranskanleipä,	2 rkl. voita paistamiseen.
---------------	----------------------------

Riivinraudalla poistetaan leivänkuori, leipä leikataan viipaleiksi ja nämät kuutioiksi, jotka ruskeutetaan voissa paistinpannussa

Jos leipäkuutiot aiotaan käyttää makeakeittoihin, pannaan voin sekaan paistinpannuun 2 rkl. sokeria, ja kun se on sulanut, käännellään leipäkuutiot siinä, kunnes ovat kauniin ruskeat. Ne jätetään pannuun jäähtymään, mutta seikoitetaan silloin tällöin, etteivät tartu pannuun.

### 204. Paahdettu leipä.

Ranskanleipä leikataan ohuiksi viipaleiksi, jotka paahdetaan vaaleanruskeiksi hiiloksen yläpolella va-roen, etteivät pala. Ne voidaan myös paahdattaa kuivassa paistinpannussa hyvällä tulella.

Paahdettuja leipiä ei pidä panna päällekkäin, sillä siitä ne pehmiävät.



### 205. Juustovoileivät.

10 ranskanleipäviipaletta, 3—4 rkl. hienonnettua juustoa, voita.

Voita levitetään ranskanleipäviipaleille, juustoa ripotellaan paksult päälle, ja viipaleet pistetään hetkeksi kuumaan uuniin ruskettumaan.

### 206. Voileipäpaistos.

1 ranskanleipä,	2 rkl. hienonn. juustoa,
3 rkl. voita,	5 hienonn. valkopippuri-
2 $\frac{1}{2}$ dl maitoa,	hernettä,
2 munaa,	2 tl. suolaa.

Leivästä poistetaan kuori riivinraudalla, se leikataan viipaleiksi, joille sivellään voita ja päälle kaadetaan niin paljon maitoa, kuin ne voivat itseensä imeä. Ne ladotaan voideltuun vuokaan, juustoa ja pippuria ripotellaan kerrosten väliin ja päälle. Munat vispilöidään 1 dl:aan maitoa, suola pannaan sekaan ja neste kaadetaan leiville vuokaan. Paistetaan uunissa kellanruskeaksi.

### 207. Täytetyt ohukkaat.

Tavallisesta ohukaistaikinasta N:o 235 paistetaan ohukaisia. Täytteenä voi käyttää hienoksi hakattua sieni-, kukkakaali- tai muuta vihannesmuhennosta, joka pannaan teelusikalla ohukaisten toiselle puoliskolle, ja toinen puolisko käännetään peitteeksi päälle.

### 208. Piirakat.

200 gr keitettyjä jäähtyneitä perunoita,	200 gr vehnä jauhoja,
150—200 gr voita,	1—2 rkl. kermaa tahi vettä.

*Täytteeksi:*

keitettyjä riisiryynettä,	2 rkl. voinsulaa, suolaa,
2 kovaksi keitettyä munaa,	5 hienonn. valkopippuri-
½ hienonn. sipuli,	hernettä.

Perunat kuoritaan, jauhennetaan ja sotketaan voin, jauhojen ja kerman sekaan, kunnes seos käy notkeaksi, ja pannaan kylmään paikkaan tunnin ajaksi. Taikina kaulitaan ohueksi ja leikataan pieniksi nelikulmiksi. Ryyneihin sekoitetaan voissa ruskeutettu hienonnettu sipuli ja pippuri; siitä otetaan pari teelusikallista kullekin taikinapalalle; hienoksi hakattua munaa pannaan päälle ja taikinan reunat kastellaan kylmällä vedellä. Kulmat nipistetään yhteen tahi yhdistetään kuten kirjekuori. Piirakat voidellaan munalla ja paistetaan kellanruskeiksi.

**209. Juustopaistos.**

3 munaa,	2 rkl. voinsulaa,
2 ½ dl maitoa,	2 rkl hienonn. juustoa,
1 dl vehnä jauhoja,	suolaa.

Munat vispilöidään, sekaan pannaan muut ainekset ylläolevassa järjestyksessä. Seos kaadetaan voideltuun, leipäjauhoilla jauhotettuun vuokaan ja paistetaan uunissa kellanruskeaksi.

**210. Juustomy'yt.**

25 gr voita,	3 rkl. juustojauhelmaa,
1 muna,	4 rkl. leipäjauhelmaa,
3 rkl. kermaa,	suolaa;

Voi hierotaan vaahdoksi, siihen sekoitetaan vispilöity muna ja muut ainekset. Yksi myky keitetään koetteeksi, pysyykö se koossa; jollei, niin lisätään

jauhoja. Kahdella veteen kastetulla lusikalla muodostetaan pieniä mykyjä, jotka keitetään kiehuvasa kasvisliemessä.

## 211. Leipämy'yt.

250 gr kuorittua ranskan-	2 rkl. voita t. palmiinia,
leipää,	3 munaa,
1 dl kermaa tahi maitoa,	suolaa,
1 1/2 dl kasvislientä,	(sokeria).

Leipä leikataan viipaleiksi, liotetaan kasvisliemessä ja pannaan voita (palmiinia) ja kermaa seassa tulelle sekä hierotaan puulusikalla tasaiseksi.

Kun se on jäähtynyt, sekoitetaan vispilöidyt munat joukkoon, seos maustetaan ja kahdella lusikalla muodostetaan pienen perunan kokoisia mykyjä, jotka pannaan yhtäikaa kylmään veteen tulelle. Ne tulevat tasaisemmin keitetyiksi, kuin jos pantaisiin yksitellen kiehuvaan liemeen. Yksi myky keitetään koetteeksi ja maitoa tahi jauhoja lisätään tarpeen mukaan. Jos mykyjä aiotaan käyttää makeakeittoihin, käytetään 1/2 l kermamaitoa kasvisliemen ja kerman sijasta ja suolan asemesta pannaan sokeria.

## 212. Mannaryynimy'yt.

4 dl maitoa,	2 munaa,
80 gr voita,	{2 rkl. hienonn. persiljaa,
1 dl mannaryyniä,	suolaa (tahi sokeria ja
	1 rkl. mantelia).

Maito kiehautetaan, voi lisätään ja ryynit vispilöidään sekaan. Kun puuro kaiken aikaa sekoitetuna on kiehunut 20 min., pannaan se jäähtymään. Vispilöidyt munat, persilja ja suola pannaan joukkoon ja seoksesta laitetaan kahdella kuumaan veteen kastetulla lusikalla pieniä pyöryköitä, jotka



keitetään liemessä 10 min. Yksi myky keitetään koetteeksi, ennenkuin muut laitetaan valmiiksi.

Makeita keittoja varten maustetaan mykyjä soke-  
rilla ja kaltatuilla, hienonnetuilla manteleilla.

### 213. Perunamy'yt.

3 suurta, keitettyä perunaa,	2 munanrusk.
2 rkl. voita,	1 rkl. kermaa,
2 rkl. korppujauhelmaa,	1 rkl. sokeria,
5 rkl. jauhoja,	suolaa.

Perunat survotaan hyvin hienoiksi, muut ainekset pannaan sekaan ja seos vatkataan kuohkeaksi ja tasaiseksi. Veteen kastetuilla lusikoilla otetaan pieniä mykyjä, jotka keitetään kasvisliemessä 10 min.

### 214. Riisikeot.

3 rkl. riisiryynjä,	suolaa, (sokeria),
5 dl vettä,	sitrunan kuorta ja mehua,
vihanneskuutioita,	(keitettyjä rusinoita).

I. Riisiryynit huuhdotaan kylmässä ja kuumassa vedessä, keitetään pehmeiksi ja maustetaan suolalla. Pienet kahvikupit kastetaan kylmään veteen, 1 rkl. puuroa pannaan pohjalle, sen päälle yksi lusikallinen keitettyjä vihanneskuutioita. Näiden päälle pannaan 1 rkl. puuroa, ja kun puuro vähän jäähtyy, kaadetaan se kupeista vadille ja tarjotaan kasvisliemen kera.

II. Riisipuuro maustetaan sitrunan keltaisella kuorella, mehulla ja sokerilla, pienet kahvikupit kastetaan kylmään veteen, puuroa pannaan pohjalle, sen päälle keitettyjä rusinoita ja taas puuroa. Puuron annetaan jäähtyä, ja kupit käännetään kumoon riviin laakealle vadille ja tarjotaan mehukeittojen kera.

## VI. Kastikkeet.

### 215. Voikastike.

2 rkl. voita, 4—5 dl kasvislientä  
 2 rkl. vehnä jauhoja, tahi maitoa,  
 (1—2 munanruskuaista), suolaa, (persiljaa).

Voi sulatetaan, siihen sekoitetaan jauhot, niin että seos tulee tasaiseksi, kiehuva kasvisliemi lisätään vähitellen, kastike saa kiehua 10 min. ja maustetaan.

Tämä kastike on perustana melkein kaikille kastikkeille; siihen lisätään eri ainekset ja mausteet ja kun munanruskuaisia käytetään, vatkataan nämät kerma-, liemi- tahi vesitilkkaseen, kiehuva kastike vispilöidään sekaan ja seos pannaan taas tulelle, jossa sitä yhä vispilöidään, kunnes se sakenee, mutta se ei enää saa kiehua, ettei se juoksettuisi. Lämpimät kastikkeet ovat heti vietävät tarjolle.

### 216. Persiljakastike.

2 rkl. voita, 5 dl kasvislientä,  
 2 rkl. vehnä jauhoja, 2 rkl. hienonn. persiljaa,  
 (1 munanrusk.), suolaa, (tilliä).

Voi ja jauhot käristetään, kiehuva kasvisliemi lisätään vähitellen, kastike saa kiehua 10 min. ja maustetaan. (Munanrusk. vatkataan ja kiehuva kastike vispilöidään sekaan).

### 217. Piparjuurikastike.

2 rkl. voita, 5 dl mietoa kasvislientä,  
 1 rkl. vehnä jauhoja, 4 rkl. hienonn. piparjuurta.

Piparjuuri hienonnetaan raastimella ja peitetään, sillä se tummenee ilmassa. Voi ja jauhot käristetään, sekaan kaadetaan vähitellen kiehuva kasvisliemi;

kastike kiehautetaan 10 min. ja kaadetaan piparjuuren sekaan. Tämä kastike sopii herne- ja papupaistoksiin ja vanukkaisiin.

### 218. Ruskea kastikeliemi.

(Kastikkeihin).

1 selleri,	2 porkkanaa,	1 purjolaukka	tahi sipuli,
2 perunaa,		1 ½ l vettä,	2 tl. suolaa,
4 juuriartisokkaa,		2 rkl. voita.	

Juurekset kaavitaan, huuhdotaan, leikataan viipaleiksi ja pannaan voin sekaan kuumaan paistipannuun ruskeutumaan. Niitä on kaiken aikaa hämmennettävä, etteivät pala. Kun ne ovat ruskeat, kaadetaan kiehuva vesi ja suola sekaan, ja ne saavat kiehua, kunnes juurekset ovat pehmeät, jolloin liemi siivilöidään.

Juurekset käytetään juuripyöryköihin tahi vanukkaaseen.

### 219. Ruskea kastike.

2 rkl. voinsulaa,	4 hienonn. valkopippuri-
2 rkl. vehnäjauhoja,	hernetä,
2 hienonn. sipulia,	suolaa maun mukaan,
½ l kasvislientä (N:o 218),	(3 rkl. hapanta kermaa).

Voi sulatetaan kuumassa pannussa, hienonnettu sipuli ja jauhot pannaan sekaan, ja kun seos on ruskeaa, lisätään vähitellen kuuma kasvisliemi (ja kerma), kunnes kastike on tarpeeksi vetelä; maustetaan ja saa kiehahtaa. Käytetään ruskeiden paistosten ja pyöryköiden kera.

### 220. Sipulikastike.

2 rkl. voita,	2 tl. vehnäjauhoja,
2 sipulia,	(1 tl. etikkaa),
½ rkl. sokeria,	2 dl vettä.



Hienonnettu sipuli ja sokeri ruskeutetaan voissa, varotaan, etteivät pala; jauhot lisätään ja kun seos on ruskea, kaadetaan kiehuva vesi vähitellen sekaan. Maustetaan, siivilöidään ja tarjotaan perunain, perunasoseen ja -pyöryköiden kera.

### 221. Kaapriskastike.

2 rkl. voita,	5 dl kasvislientä,
2 rkl. vehnä jauhoja,	2 rkl. hienonn. kaaprista,
1 rkl. hienonn. sipulia,	1 tl. sokeria.

Voi, jauhot ja sipuli ruskeutetaan varovasti, etteivät pala, liemi lisätään vähitellen, kunnes kastike on tarpeeksi sakea, annetaan kiehahtaa, siivilöidään ja maustetaan. Kaapriksien asemesta voidaan käyttää saman verran hienoksi hakattua etikkakurkkua.

### 222. Hollantilaiskastikkeen jäljennös.

80 gr voita,	2 tl. sitrunanmehua,
1 rkl. vehnä jauhoja,	2 tl. sokeria, suolaa,
4 dl mietoa kasvislientä,	5 hien. valkopippuri-
3 munanruskuaista,	hernettä.

Voi hierotaan vaahdoksi, jauhot lisätään, munanruskuaiset samoin yksi kerrallaan sekä kylmä kasvisliemi. Seos pannaan tulelle ja vispilöidään kovasti (hiljaisella) tulella, kunnes käy kuohkeaksi ja kohoaa, mutta se ei saa kiehua. Sitrunanmehua (ja vähän hienonnettua kuorta) sekä mausteet lisätään ja kastike viedään heti tarjolle, sillä se huononee seistessä. Sopii kalavanukasjäljennökseen sekä makarooni-, kukkakaali- ja riisiryyynivanukkaisiin y. m.

### 223. Viilokkikastike.

2 rkl. voita,	2 rkl. hapanta kermaa,
2 rkl. vehnä jauhoja,	1—2 munanruskuaista,
4 dl kasvislientä tahi vettä,	sitrunanmehua.

Voi ja jauhot käristetään, kasvisliemi lisätään vähitellen ja saa kiehua 10 min., kerma ja munanruskuaiset vatkataan, kastike vispilöidään sekaan. Seos kaadetaan takaisin kasariin ja vispilöidään tulella, kunnes se sakenee, mutta se ei saa kiehua. Sitrunanmehua lisätään maun mukaan.

### 224. Sienikastike.

2 rkl. voita,	$\frac{1}{2}$ l maitoa tahi kasvis-
1 $\frac{1}{2}$ rkl. jauhoja,	lientä,
1 rkl. hienonn, sipulia,	200 gr hienonn. sieniä.
	suolaa, pippuria.

Voi ja jauhot käristetään, siihen lisätään hienonn. sipuli ja kiehuva maito sekä sienet, jotka saavat kiehua pehmeiksi kastikkeessa, mikä sitten maustetaan. Korvasienet ja kivitit ovat tähän parhaimmat. Jos suolattuja tahi kuivattuja sieniä käytetään, ovat ne ensin lioitettavat.

### 225. Tomaattikastike.

2 rkl. voita,	3 rkl. tomaattisosetta,
2 rkl. jauhoja,	(tahi 2 tuoretta to-
$\frac{1}{2}$ rkl. sipulia,	maattia),
6 dl kasvislientä N:o 218,	3—5 hienonn. valkopip-
(1 munanruskuainen,	purihernettä,
3 rkl. kermaa),	suolaa.

Hienonnettu sipuli käristetään voissa, jauhot pannaan sekaan, ja kun seos on vaaleanruskea, lisätään tomaattisose ja kasvisliemi lusikoittain, kastike saa kiehahtaa ja maustetaan. Munanruskuainen ja kerma vatkataan, ja kiehuva kastike vispilöidään sekaan. Tarjotaan riisi-, juures- ja makaronipaistosten ja -vanukkaiden kera.

## 226. Sellerikastike.

1 suuri sellerinjuuri,	2 tl. sitrunanmehua tahi
5 dl vettä,	etikkaa,
2 rkl. voita,	1 dl kermaa,
2 rkl. jauhoja,	(1 munanruskuainen),
	2 tl. suolaa, sokeria.

Selleri kaavitaan puhtaaksi, huuhdotaan, leikataan viipaleiksi, keitetään pehmeäksi suolan- ja sitrunansekaisessa vedessä ja survotaan hienoksi sekä puseretaan läpäsimen läpi. Voi ja jauhot käristetään, sekaan kaadetaan vähitellen sellerisose ja kerma; kastike kiehautetaan 10 min. ja maustetaan. (Munanruskuainen vatkataan ja kastike vispilöidään sekaan). Käytetään kaikenlaisiin paistoksiin ja pyöryköihin.

## 227. Sinappikastike.

2 rkl. voita (kookos),	1 rkl. hienonn. sipulia,
2 rkl. vehnä jauhoja,	4 dl kasvislientä,
1 tl. sokeria, suolaa,	1 rkl. valmista sinappia.
muutama pisara etikkaa tahi sitrunanmehua.	

Voi, sokeri ja jauhot ruskeutetaan vaaleankeltaiseksi, sipuli pannaan joukkoon ja kasvisliemi lisätään, kunnes kastike on tarpeeksi sakea; annetaan kiehatta, maustetaan ja siivilöidään. Se tarjotaan peruna-, herne- ja papupaistosten y. m. kanssa.

## Kylmät kastikkeet.

### 228. Salaattikastike I.

1—2 munanruskuaista,	4 hienonn. valkopippuri-
1 rkl. vehnä jauhoja,	jyvää,
1 rkl. voita,	1 tl. suolaa,
4 dl maitoa tahi kasvislientä,	1 rkl. sitrunanmehua tahi etikkaa.



Voi, jauhot, munanruskuaiset ja neste vatkataan kasarissa tulella kunnes seos sakenee, mutta nostetaan tulelta, ennenkuin se kiehahtaa ja vispilöidään siksi kuin se jäähtyy: maustetaan ja käytetään kylmiin vihanneksiin, makarooneihin tahi riisireunuksiin.

### 229. Salaattikastike II.

1 kovaksi keitetty munan-	(1 tl. sinappia),
ruskuainen,	1 tl. sokeria,
1 raaka munanruskuainen,	$\frac{1}{2}$ tl. suolaa,
2 rkl. sitrunanmehua tahi	$1 \frac{1}{2}$ dl kermaa tahi
1 rkl. etikkaa,	5 rkl. ruokaöljyä.

Kovaksi keitetystä munasta erotetaan ruskuainen ja hierotaan sokerin kanssa tasaiseksi, raaka ruskuainen sekä mausteet lisätään ja viimeiseksi kovaksi vaahdoksi vatkattu kerma tahi ruokaöljy, joka lisätään vähän kerrallaan kovasti vispilöiden. Mausteita voi tietysti lisätä tahi vähentää maun mukaan. Käytetään lehti-, peruna- ja juurikassalaatteihin, y. m.

### 230. Hapan piparjuurikastike.

1 $\frac{1}{2}$ dl paksua kermaa,	(1 tl. sinappia),
1 rkl. sokeria,	2—3 rkl. hienonnettua
2 rkl. etikkaa,	piparjuurta.

Sokeri ja etikka sekoitetaan, siihen lisätään vaahdoksi vispilöity kerma, piparjuuri (ja sinappi jos tarvitaan). Käytetään paistettuihin ja taikinoituihin juureksiin ja vanukkaisiin.

### 231. Kirpeäkastike.

2 rkl. voita,	$\frac{1}{2}$ tl. sinappia,
2 „ vehnä jauhoja,	1 dl laimennettua etik-
2 „ sokeria,	kaa,

$\frac{1}{2}$ tl. suolaa,	2 munaa,
$\frac{1}{4}$ tl. hienonn. valkopip- puria,	1 $\frac{1}{2}$ dl hyvää kermaa.

Voi ja jauhot käristetään, mausteet lisätään ja kastike saa hetken aikaa kiehua, hyvin vatkatun. Kun se on jäähtynyt lisätään varoen vaahdoksi vatkatut munat sekä vispilöity kerma. — Tämä kastike säilyy hyvänä muutamia vuorokausiakin ja tarjotaan se ruuantähteiden kera. Nämä tarjotaan joko erikseen tahi sirosti yhdistettynä vadille ja kastike kaadetaan päälle.

### 232. Voivaahdoke.

100 gr. tuoretta voita pannaan kulhoon lieden syrjälle lämpiämään ja hierotaan puulusikalla kunnes se vaahtoaa. Tämä käytetään keitettyjen vihannes-ten kera kastikkeen asemesta. Mausteeksi käytetään sitrunamehua, tomaattisostetta tahi hienonnettua persiljaa.

Voi on vatkattava juuri ennen tarjoilua, muuten se jälleen jäähmettyy.

## Makeat kastikkeet.

### 233. Sitrunakastike.

2 rkl. voita,	2 munanruskuaista,
1 rkl. perunajauhoja,	2 rkl. sokeria,
4 dl kermamaitoa,	$\frac{1}{2}$ sitrunaa.

Voi sulatetaan kasarissa; jauhot, sokeri ja vispilöidyt munat sekoitetaan maitoon, seos vispilöidään voinsulaan, ja kasari asetetaan (hiljaiselle) tulelle; vispilöimistä jatketaan kaiken aikaa, kunnes seos kuohuu ja sakenee, mutta se ei saa kiehua. Mauste-

taan sitrunan hienonnetulla kuorella ja mehulla ja vispilöidään siksi kuin se jäähtyy. Käytetään voi-leipä-, hedelmä-, riisivanukkaisiin y. m. jälkiruokiin.

### 234. Vanillikastike.

$\frac{1}{2}$ l kermamaitoa,	1 tl. maissi-	tahi peruna-
2—3 rkl. sokeria,	jauhoja,	
2 munanruskuaista,	$\frac{1}{2}$ vanillipuikko,	
	(1 dl paksua kermaa).	

Maito ja vanilli keitetään; munanruskuaiset, jauhot ja sokeri vatkataan vaahdoksi, kiehuva maito vispilöidään sekaan, ja seos kaadetaan takaisin kassariin, joka asetetaan tulelle; vispilöimistä jatketaan, kunnes kastike sakenee, mutta se ei saa kiehua, vaan nostetaan jäähtymään, vispilöimistä jatkaen. (Ken tahtoo, voi tähän lisätä 1 dl kovaksi vaahdoksi vatkattua kermaa).

### 235. Mehukastike.

4 dl marjamehua,	sokeria (maun mukaan),
6 dl vettä,	(kanelia).
1 $\frac{1}{2}$ —2 rkl. perunajauhoja,	

Vesi, mehu ja kanelipalanen kiehautetaan ja nostetaan tulelta. Sokeria lisätään maun mukaan ja vesitilkkaseen sekoitetut jauhot pannaan joukkoon, kastike saa sitten kiehahtaa, mutta sitä ei pidä vatkata, sillä siitä se käy sitkeäksi.

## VII. Jälkiruuat.

### 236. Pannukakku.

1 l maitoa,	2 rkl. sokeria, 1 tl. suolaa,
2 $\frac{1}{2}$ dl vehnä jauhoja,	3 rkl. voita,
1 dl mannaryynejä,	3 munaa.



Maito kiehautetaan, ryynit ja jauhot vispilöidään sekaan ja puuro saa kiehua  $\frac{1}{2}$  tuntia, maustetaan ja voi pannaan sekaan. Kun puuro on jäähtynyt, pannaan vispilöidyt munat sekaan, seos kaadetaan voideltuun, jauhotettuun vuokaan tahi paistinpannuun ja paistetaan uunissa vaaleanruskeaksi. Tarjotaan hillokkeen tahi sokerin kanssa.

### 237. Kermakakku.

$\frac{1}{2}$ l hapanta tahi tuoretta kermaa,	1 dl vehnä jauhoja,
4 munaa,	( $\frac{1}{2}$ sitrunan hien. kuorta),
	1—2 rkl. sokeria.

Kerma vispilöidään vaahdoksi, sekaan pannaan sitrunankuori, sokeri ja munanruskuaiset yksitellen sekä jauhot ja lopuksi kovaksi vaahdoksi vatkatut munanvalkuaiset. Seos kaadetaan voideltuun, jauhotettuun vuokaan ja paistetaan kohtalaisessa uuninlämmössä, kunnes kakku on kohonnut ja alkaa laskeutua sekä on kauniin kellanruskea. Vuokaa ei saa uunissa siirtää eikä koskea. Ellei kerma ole paksua, on parasta sekoittaa jauhoihin  $\frac{1}{2}$  tl. hiivapulveria.

### 238. Ohukkaat.

4 dl jauhoja,	1 $\frac{1}{2}$ l maitoa,
$\frac{1}{2}$ tl. suolaa,	2 rkl. voinsulaa (kookos),
2—3 munaa,	voita paistamiseen.

Jauhot ja suola sekoitetaan, samoin vispilöidyt munat ja  $\frac{1}{2}$  l maitoa, joka kaadetaan jauhoihin vähitellen, ettei seos tule paakkuista; voinsula lisätään ja viimeiseksi loput maidosta. Seos jätetään silleen kahdeksi tunniksi. Taikina vatkataan sitten ennen paistamista, ja tähän käytetään noin 2 rkl. voinsulaa. Ohukaispannu kuumennetaan hitaasti ja voidellaan voinsulaan pistetyllä sulalla. Lusikallinen taikinaa

pannaan joka syvennykseen ja paistetaan molemmilta puolin kellanruskeaksi. Tarjotaan hillokkeen tahi sokerin kera. Tavallisesti käytetään ohukaisiin vehnäjauhoja, mutta ne ovat hyviä myös käyttäen graham- ja kaura- tahi ohrajauhoja.

### 239. Ohuet pannukakut.

1 l maitoa,	3 munaa,
1 tl. suolaa,	4 dl vehnäjauhoja,
2 rkl. voita,	voita paistamiseen.

Munat vispilöidään, maito, suola ja jauhot lisätään, ja seos saa seistä tunnin ajan. Pannu hierotaan kuivalla suolalla, kuumennetaan ja voidellaan voilla. Runsas kauhallinen taikinaa kaadetaan pannuun, jota käännellään niin, että taikina ohuelti, mutta tasaisesti leviää joka paikkaan. Kun se on toiselta puolen vaaleanruskea, käännetään toinen puoli, ja kun tämäkin on ruskea, kääritään pannukakku kokoon ja pannaan vadille hellauuniin pysymään kuumana, kunnes kaikki ovat paistetut.

Pannukakku voidaan asettaa vadille kokonaisena, sivellään ohuelti hillokkeella, ja toinen asetetaan päälle; sille levitetään taas hilloketta j. n. e., kunnes muodostuu paksu kakku. Tämä leikataan 10 osaan ja päälle kaadetaan sokeroitua kermavaahtoa.

### 240. Omenaohukkaat.

Tavallinen ohukaistaikina $\frac{1}{2}$	5—6 rkl. sokeria,
(N:o 238),	5—6 omenaa.

Omenat kuoritaan ja siemenkopit poistetaan, jonka jälkeen ne leikataan ohuiksi viipaleiksi, sokeroidaan ja jätetään silleen vähäksi aikaa. Sitten ne kastetaan taikinaan ja paistetaan voidellussa ohukaispannussa molemmilta puolin kauniin keltaisiksi. Tarjotaan sokerin kanssa.

### 241. Hillovoileivät.

Ohuita hapanlimppuviipaleita, voita, puolukka-  
tahi mustikkahilloketta. Leipäviipaleet paistetaan  
kumpaiseltakin puolelta voissa, pannaan vadille ja  
hilloketta levitetään niiden väliin ja päälle. Jos hillo  
on hyvin sakeata, pannaan hiukan vettä sekaan.  
Tarjotaan haaleina.

### 242. Mehukiisseli.

3—4 dl hyvää marja-      1 ½ dl sokeria, (kanelia),  
mehua tahi 1 l marjoja,    2—4 rkl. perunajauhoja.  
1 ½ l vettä,

Vesi, mehu ja sokeri sekoitetaan maun mukaan  
emaljikasarissa ja kiehautetaan; kasari nostetaan tu-  
lelta ja mehu suurustetaan vesitilkkaseen sekoite-  
tuilla perunajauhoilla ja saa kiehahtaa. Mehukiis-  
seliä ei pidä vatkata keittäessä: siitä se käy sitkeäksi.  
Tarjotaan kylmänä kerman kanssa.

### 243. Luumukiisseli.

½ kg luumuja,              palanen kanelia,  
12 dl vettä,                2 rkl. perunajauhoja,  
1 dl sokeria,                marjamehua maun mukaan.

Luumut pestään ja pannaan likoon muutamaksi  
tunniksi keitinveeten, sokeri seassa; keitetään kane-  
lin kanssa, ja kun ovat pehmeitä, suurustetaan ne  
vesitilkkasessa lietetuilla perunajauhoilla. Mehua  
lisätään mausteeksi. Tarjotaan kylmänä kerma-  
vaahdon kera.

### 244. Mansikkakiisseli.

¾ l mansikoita,            4 munanvalkuaista.  
125 gr sokeria,



Marjat ja sokeri sekoitetaan ja puserretaan jouhi-seulan tahi emaljoidun läpäsimen läpi. Munanvalkuaiset vatkataan kovaksi vaahdoksi ja sekoitetaan marjasoseeseen. Vatkaamista jatketaan, kunnes seos käy läpeensä kuohkeaksi, jonka jälkeen se pannaan keon muotoon lasimaljaan. Asetetaan kylmään paikkaan ja tarjotaan sinänsä tahi kermavaahdon kanssa.

### 245. Rabarberihilloke.

200 gr kidesokeria,	2 dl vettä,
1 ½ l kuorittuja, 3 cm	pieni kanelinpalanen.
pituiseksi paloitetuja	
rabarberinvarsia,	

Sokeri ja vesi keitetään kirkkaaksi, ja vaahto kuoritaan pois. Rabarberipalaset ja kaneli pannaan sekaan kiehumaan kirkkaiksi ja nostetaan reikäkauhalla liemestä; tämä saa kiehua, kunnes sakenee, ja kaadetaan sitten rabarberipalasiin päälle. Hilloke tarjotaan kylmänä kermavaahdon kanssa tahi riisi-reunuksen keskellä.

### 246. Paistetut omenat I.

1 l omenia,	1 ½ dl siirappia tahi
2 rkl. voita,	1 dl sokeria ja 2 dl vettä,
	1 dl hienoja korppujauhoja.

Omenat pistellään haarukalla, huuhdotaan ja laudotaan voideltuun pannuun; päälle kaadetaan siirappi, tahi sokeri ja vesi; kansi pannaan pannulle, omenat paistetaan pehmeiksi uunissa ja valellaan mehulla; korppujauhot sirotellaan päälle, ja omenat saavat hetken hautua, mutta varotaan, etteivät mene aivan rikki.

## 247. Paistetut omenat II.

10 isoa omenaa,	1 dl sokeria,
2 rkl. voinsulaa,	1 dl vadelma- tahi
1 dl korppujauhelmaa,	muuta hilloa.

Pestyistä omenista poistetaan siemenkopit niin varovasti, etteivät omenat halkea; ne kuoritaan, kastellaan voinsulaan ja pyöritetään korppujauhoissa, joihin on sekoitettu sokeria. Sitten ne ladotaan voideltuun paistinpannuun; siemenkoppien sijalle pannaan hilloa ja omenat paistetaan pehmeiksi uunissa. Tarjotaan haaleina tahi kylminä. Hillon sijasta voi omenat täyttää seoksella, johon käytetään 50 gr hienonn. mantelia, 50 gr sokeria ja 1 vatattu munanvalkuainen tahi 2 rkl. vettä.

## 248. Omenahilloke.

2 l omenia,	1 ½ dl kidesokeria,
(1 l vettä, 1 rkl. etikkaa),	4 dl vettä, kanelia.

Omenat pestään, kuoritaan, halkaistaan ja siemenkopit poistetaan. Heti kuorittua ne pannaan etikansekaiseen veteen, etteivät kävisi tummiksi. Sokeri ja vesi keitetään, vaahto kuoritaan pois ja osa omenanpuoliskoista pannaan sokeriliuokseen kiehumaan, kunnes ovat pehmeitä; niitä käännetään kiehuessa, jotta pehmenisivät tasaisesti, nostetaan vadille. Toisia omenanpuoliskoja pannaan nyt sijaan. Kun kaikki omenat ovat keitetyt, kaadetaan liemi niiden päälle ja ne tarjotaan kylminä. Jos sokeriliemi kiehuessa on kuivunut ja käynyt liian sakeaksi, voi siihen lisätä hiukan vettä. Omenat voi jättää kuorimattakin, kuorissa kun on hieno maku ja tuoksu.

### 249. Kermahyytelö.

$\frac{1}{2}$ l paksua, tuoretta kermaa,	$\frac{1}{2}$ vanillipuikkoa, 6 liivakkolehteä,
2 rkl. hienoa sokeria,	6 rkl. kiehuvaa vettä.

Vanillipalanan pannaan kiehumaan 6 ruokalusi-  
kalliseen vettä. Liivakkolehdet huuhdotaan ja liote-  
taan kylmässä vedessä noin 10 min. Vesi kaadetaan  
pois, kiehuva vanillivesi pannaan sijaan ja sekoite-  
taan, kunnes liivakot ovat sulaneet. Kerma vispi-  
löidään kovaksi vaahdoksi, sokeri lisätään ja jäähty-  
nyt, mutta ei hyytynyt liivakkoseos hämmenetään  
sekaan, kunnes alkaa hyytyä. Kaadetaan lasimaljaan  
ja saa jäähtyä.

Ken tahtoo, voi panna osan hyytelöä maljan poh-  
jalle, sen päälle ohuen kerroksen sokeri-  
tahi manteli-  
leivoksia, niiden päälle hedelmähillocketta ja päälli-  
mäiseksi loput hyytelöstä. Siten annos riittää 8  
hengelle.

### 250. Kylmä mannaryynivanukas.

1 l rieskamaitoa,	(1 muna),
100 gr mannaryynejä,	$\frac{1}{2}$ kupillinen kaltattuja
2—3 rkl. sokeria,	manteleja, 3 karvas-
$\frac{1}{2}$ tl. suolaa,	mantelia joukossa.

Maito kiehautetaan, sekaan vispilöidään manna-  
ryynit, jotka saavat kiehua  $\frac{1}{2}$  tuntia. Mantelit hie-  
nonnetaan ja sekoitetaan sokerin ja suolan kanssa  
puuroon, joka nostetaan tulelta. Munanruskuainen  
vatkataan, 2 rkl. maitoa seassa, ja hämmennetään  
nopeasti puuroon; viimeiseksi pannaan vaahdoksi  
vatkattu valkuainen joukkoon ja puuro kaadetaan  
kylmällä vedellä valeltuun posliinivuokaan tahi kul-  
hoon ja asetetaan kylmään paikkaan jäähtymään.



Vanukas kaadetaan vadille ja tarjotaan mehekastikkeen tahi hillon ja kermavaahdon kanssa.

Huom.! Vanukas voidaan valmistaa ilman munaa.

### 251. Kylmä riisivanukas.

1 dl riisiryynjä,	$\frac{1}{2}$ vanillipuikkoa,
8 dl maitoa,	$\frac{4}{4}$ liivakkolehteä,
3 rkl. sokeria,	4 dl tuoretta kermaa.

Kylmässä ja kuumassa vedessä huuhdotut riisiryynit pannaan kiehuvaan maitoon, jossa on vanillipalanen, ja annetaan kiehua hyvin pehmeiksi hiljaisella tulella; sekaan pannaan sokeria maun mukaan, ja kun puuro on jäähtynyt, sekoitetaan kylmässä vedessä liotetut ja kuumassa vesitilkkasessa sulatetut liivakkolehdet joukkoon. Kerma vispilöidään kovaksi vaahdoksi ja sekoitetaan viimeiseksi puuroon, joka kaadetaan lasimaljaan tahi kylmällä vedellä kasteltuun vuokaan ja asetetaan kylmään paikkaan jäähtymään. Se kaadetaan vuo'asta vadille ja tarjotaan vadelma-, muurain-, tahi hyötymansikkahillon kera. Huom.! puuro ei saa olla kovaa.

### 252. Kylmä maissivanukas.

1 l maitoa,	1—2 munanruskuaista,
4 karvasmantelia tahi	3 rkl. sokeria,
$\frac{1}{2}$ vanillipuikkoa,	$\frac{1}{2}$ tl. suolaa.
1 $\frac{1}{2}$ dl maissijauhoja,	

8 dl maitoa keitetään, seassa kuoritut, hienonnetut mantelit tahi vanillipalanen; siihen vatkaataan 2:een dl:aan maitoa sekoitetut maissijauhot ja puuron annetaan kiehahtaa. Munanruskuainen ja sokeri vispilöidään, puuro nostetaan tulelta ja munat sekoitetaan joukkoon vahvasti vatkatun, etteivät juoksetu. Vuoka huuhdotaan kylmällä vedellä, puuro kaade-

taan siihen ja asetetaan jäähtymään. Se kaadetaan vuoasta vadille, koristetaan hillolla ja tarjotaan kerman (kermavaahdon) tahi mehukastikkeen kanssa.

### 253. Omenakakku.

$\frac{1}{2}$ l hienonn. hapanleipää,	3 rkl. voita,
$\frac{1}{2}$ l hiiva- tahi ranskan-	1 muna,
leipää,	2 rkl. sokeria.
$\frac{1}{2}$ l sokeroitua omenasosetta,	

Leipä hienonnetaan raastimella ja kuumennetaan voissa pannussa; vispilöity muna vatkataan omenasoseeseen. Voideltuun vuokaan tahi paistinpannuun pannaan paistettu leipä ja omenasose kerroksittain, alimmaksi ja päällimmäiseksi pannaan leipää. Sokeri ripotellaan pinnalle ja kakku paistetaan kohtalaisessa lämmössä. Kaadetaan puoleksi jäähtyneenä pannusta ja tarjotaan kerman tahi kermavaahdon kanssa.

### 254. Karviaismarjakakku ja

### 255. Rabarberikakku

valmistetaan samalla tavoin, käyttämällä karviaismarja- tahi rabarberihilloketta omenahillon asemesta.

### 256. Omenavanukas.

2 rkl. voita,	3 -4 munaa,
4 rkl. vehnäjauhoja,	3 rkl. sokeria,
8 dl maitoa,	8 dl omenaviipaleita.

Voi ja jauhot kiehautetaan, kiehuva maito lisätään vähitellen, ja seos saa kiehua 10 min. Kun se on jäähtynyt, sekoitetaan siihen vispilöidyt munanruskuaiset, sokeri ja vaahdoksi vatkatut munanvalkuaiset sekä ohuiksi leikatut omenaviipaleet. Vuoaan voitelemiseksi käytetään 1 rkl. voinsulaa ja 1 rkl. jauhoja yhteen sekoitettuina; sitten siihen ri-

potellaan 2 rkl. survottuja korppuja ja seos kaadetaan vuokaan, joka pannaan uuniin paistumaan, kunnes se on kellanruskea ja kohonnut. Vanukas kaadetaan vadille ja sokeria ripotellaan pinnalle.

### 257. Hillomunakas.

Samasta taikinasta kuin edellinen, mutta ilman omenia, laitetaan hillomunakas; se paistetaan hyvinvoidellussa paistinpannussa kellanruskeaksi, kaadetaan vadille ja toiselle munakaspuoliskolle pannaan vaarain- tahi luumuhilloketta; toinen puoli käännetään ser päälle. Tarjotaan lämpimänä.

### 258. Mannaryynivanukas.

2 dl mannaryynejä,	75 gr voita,
1 l maitoa,	150 gr sokeria,
sitrunan keltaista kuorta,	3—4 munaa.

Maito, ryynit ja  $\frac{1}{3}$  voista keitetään puuroksi, jonka annetaan jäähtyä. Voi hierotaan vaahdoksi, sekaan pannaan sokeri ja munanruskuaiset vuorotellen ja sekoitetaan kylmään puuroon. Kovaksi vaahdoksi vatkatut munanvalkuaiset ja sitrunan hienonnettu kuori lisätään viimeiseksi, seos kaadetaan voideltuun, jauhotettuun vuokaan ja paistetaan, kunnes se on kohonnut ja on vaaleanruskea. Viedään *heti* tarjolle hillon tahi mehukastikkeen kera, muuten se laskeutuu.

### 259. Hedelmätorttu I.

250 gr vehnä jauhoja,	50 gr voita (kookos),
2 munanruskuaista,	6 dl marjoja tahi omena-
20 gr painohiivaa,	viipaleita,
2 dl haaleata maitoa,	kidesokeria tarpeen mu-
$\frac{1}{2}$ tl suolaa,	kaan.

Jauhot pannaan maljaan, keskelle tehdään kuoppa, ja siihen pannaan maidossa liotettu hiiva, joka sekoi-



tetaan osaan jauhoista, niin että muodostuu velli-  
mäinen seos keskelle jauhoja. Kun tämä on noussut,  
lisätään munanruskuaiset, voi ja suola, ja taikina  
vatkataan kauhalla, kunnes se käy tasaiseksi, jolloin  
se pannaan nousemaan. Taikina kaulitaan hyvin  
ohueksi, pannaan voideltuun, matalaan vuokaan,  
niin että se peittää laidat ja pohjan, laidat tasoite-  
taan ja se pannaan uudelleen tunniksi nousemaan.  
Sitten vuoka täytetään kuorituilla, viipaleiksi leika-  
tuilla omenilla (rabarberilla, karviaismarjoilla, kivet-  
tömillä kirsikoilla, luumuilla, mustikoilla tahi m. s.).  
Sokeria ripotellaan tarpeen mukaan hedelmien päälle  
ja väliin, ja taikinasta leikataan vuoaan kokoinen kansi  
tahi kapeita kaistaleita, jotka pannaan ristikon muo-  
toon tortun päälle ja pitkin reunoja. Torttu paiste-  
taan vaaleankeltaiseksi kohtalaisessa lämmössä, vie-  
dään tarjolle haaleana sokerin ja vanillikastikkeen  
kera.

## 260. Hedelmätorttu II. (Hienompi).

300 gr jauhoja,	2 rkl. hapanta kermaa,
200 gr kylmää voita,	hedelmiä,
5 rkl. sokeria,	kidesokeria.

Voi leikataan pähkinäkokoisiksi paloiksi ja se-  
koitetaan jauhoihin, muut ainekset lisätään, ja tai-  
kinaa vaivataan kauhalla, kunnes se käy tasaiseksi,  
pannaan kosteaan liinaan käärittynä tunniksi kyl-  
mään paikkaan. Sitten se kaulitaan ohueksi, asete-  
taan voideltuun sileään vuokaan, niin että se peittää  
pohjan ja laidat, jotka leikataan tasaisiksi. Torttu  
täytetään hedelmillä, jotka sokeroidaan, taikinasta  
leikataan vuoaan muotoinen kansi ja laidat peitetään  
sivästi taikinakaistaleella. Paistetaan hyvässä läm-  
mössä vaalean keltaiseksi.

## VIII. Leipominen.

Leivän valmistus vaatii leipojalta suurta täsmällisyyttä ja tarkkuutta. Onnistuminen nim. ei riipu yksinomaan aineiden hyvyydestä vaan yhtä paljon niiden oikeasta käsitlemisestä. Tärkeitä tekijöitä ovat sitäpaitsi sopiva huoneen- ja uuninlämpö. Noste- taikina ja taikinanjuurta valmistettaessa ovat jauhot ja kylmänä vuodenaikana myös leivinpöytä ja puiset taikina-altaat (tiinut) päivää ennen leipomista tuottavat lämpöiseen huoneeseen, ja kaikki ainekset lämmitettävät noin 25—30 asteeseen. Leivottaviksi aiottuja jauhoja ei pidä kuitenkaan asettaa kuumalle hellalle eikä edes kuumaan päivänpaisteeseen, koska liikakuumus vaikuttaa, etteivät leivät leivottaessa nouse. On myös varottava, ettei taikina-astiata aseteta suoraan liedelle eikä kuumalle vesipadalle nousemaan, vaan pantakoon halkoja tahi m. s. sen alle; sillä jos taikina kuumenee niin, että kaadettaessa leivinpöydälle höyryä, ei leipä nouse hyvin.

Kutakin vehnäjauhokiloa kohti lasketaan tarvittavan noin 20—30 gr painohiivaa, riippuen hiivan tuoreudesta; ja kutakin vesi- tahi maitolitraa kohti lasketaan 1  $\frac{1}{2}$ —2 kg jauhoja. Jauhomäärää on vaikea tarkoin määrätä, koska toiset jauhot paisuvat enemmän, toiset vähemmän riippuen laadusta. Kovaksi aiottuun leipään tehdään vetelämpö taikina kuin pehmeään leipään. Seuraavissa resepteissä ovat määrät *suunnilleen* merkityt, mutta leipojan tulee kulloinkin vähitellen lisätä jauhoja, ettei taikina tule liian kovaksi, sillä nestettä ei ole hyvä lisätä, josta vastoin jauhoja alustettaessa voi lisätä riittämään asti.

Nostetaikinaa laitettaessa hierotaan painohiiva kylmään vesitilkkaseen; 1 dl haaleata maitoa tahi vettä ja jauhoja pannaan sekaan sen verran, että



muodostuu vellimäinen seos, jonka päälle ripotellaan jauhoja; se asetetaan puhtaan vaatteen peittämänä lämpöiseen paikkaan nousemaan. Kun nostetaikina on kylliksi noussut, sekoitetaan muut ainekset, mitä kulloinkin käytetään, ja nostetaikina sekoitetaan viimeiseksi. Suuri taikina (alustetaan) sotketaan puhtain, kuivin käsin, mutta noin  $\frac{1}{2}$  litraa pienemmän taikinan voi sotkea siten, että kauhan pohjalla painaa taikinapalasen toisensa perään astian laitaa vastaan, kunnes taikina on kokonaan laittajan puolella; sitten käännetään astia, ja sama temppu uudistetaan yhä, kunnes taikinaan muodostuu rakkuloita, ja se alkaa irtautua kauhasta. Kun taikina on sotkettu eli alustettu tasaiseksi, pannaan se uudelleen peitettyinä nousemaan kooltaan kaksinkertaiseksi. Sitten se vatkataan leivinpöydällä ja muodostetaan leiviksi. Jauhoja on leivottaessa käytettävä sen verran vain, ettei taikina tartu leivinpöytänsä.

Kaikki leipälajit onnistuvat parhaiten tiilisessä leivinuunissa, mutta myös hellanuunissa onnistuu hiiva- ja vehnäleivän kypsentyminen, vaikka se vaatii suurta tarkkuutta. Parasta on paistaa leipä sen jälkeen kuin hella on lämminnyt jonkun tunnin aikaa, syystä että lämpö silloin on tasaisempi. Lämpöä koetellaan panemalla paperipalanen keskelle uunia ja luukku kiinni. Jos paperi vähitellen ruskettuu, on lämpö kohtalainen ja hiiva- sekä vehnätaikinalle, kakuille y. m. s. sopiva; paperin nopeasti kellastuessa on uuni voitaikinalle ja pikkuleiville sopiva, mutta jos se nopeasti käy ruskeaksi, on uuni liian kuuma leivän kypsentyämiseen. Munanvalkuaisleivoksille tulee uunin olla haalea, eikä lämmin, ne kun vain tarvitsevat kuivua. Jos hellauuni on liian kuuma leivälle, avataan uuninluukku muutamiksi minuuteiksi, ennenkuin leipä pannaan uuniin; lämpö vähenee myös, jos pesän luukku aukaistaan. Hellanuunin



lämpöä on helpompi hallita, jos tuhka tyhjennetään pesästä, ennenkuin uunia lämmitetään, pelti pidetään tarpeen mukaan auki ja polttopuita lisätään tahi vähennetään paistamisen aikana.

Leivinuuni lämmitetään mieluummin kuusenhalloilla, jotka pannaan ristiin uuniin. Kun ovat palaneet jonkun verran, lisätään niitä, ja kekäleet levitetään sitten yli uunin pohjan, jotta lämpö tasaantuisi. Kun puut ovat hiilillä, suljetaan pelti, kunnes leivät ovat valmiit paistettaviksi. Uuni lakaistaan kostealla luudalla, ja lämpöä koetellaan panemalla paperipalanen uuniin. Jos tämä heti ruskeutuu, on uuni liian kuuma ja annetaan sen siinä tapauksessa seisoa vähän aikaa, luukku suljettuna, kunnes uusi paperi vaan vähitellen ruskettuu. Liian äkillinen pohjakuumuus tasoitetaan ripottamalla kourallinen suolaa uunin pohjalle.

### 261. Hapanleipä.

5 l haaleata vettä,	5 rkl. suolaa,
4 $\frac{1}{2}$ —5 kg ruisjauhoja,	2 rkl. hienonnettuja kuminoita.
50 gr painohiivaa,	

Haaleaan veteen sekoitetaan hiiva ja niin paljon jauhoja, että syntyy paksu velli. Tämä asetetaan peitettynä lämpimään paikkaan happenemaan, kesällä yhden, talvella puolentoista vuorokauden ajaksi. Jos taikina laitetaan uuteen astiaan, tarvitsee se ehkä vähän pitemmän ajan hapatakseen, mutta kun hiivaa käytetään, nousee taikina vähemmän happeamenakin. Tähän olisikin pyrittävä, sillä liian happamessa leivässä on usein syy kansassamme yleisesti esiintyvään vatsakatarriin eli »sydänala-vaivaan».

Kun taikina on hyvästi noussut, lisätään mausteet; loput jauhoista sekoitetaan joukkoon ja taikina alustetaan tahi sotketaan, kunnes se alkaa irtaantua

käsistä. Se saa nyt nousta kooltaan kaksinkertaiseksi, jolloin se nostetaan leivinpöydälle, vanutetaan ja leivotaan ohuiksi reikäleiviksi. Niiden noustua kypsennetään ne hyvässä uuninlämmössä, saavat jäähtyä ja pannaan kuivamaan vartaisiin, jotka nostetaan orsille, tahi halkaistaan ja kuivataan korpuiksi leivinuunissa leipomisen jälkeisenä päivänä.

Samasta taikinasta voi leipoa limppuja, mutta niitä varten sotketaan (alustetaan) taikina kovemmaksi ja ne onnistuvat paremmin, jos niihin käytetään  $\frac{1}{2}$  tahi  $\frac{1}{3}$  lestyruisjauhoja. Noustua limput voidellaan haalealla vedellä ja kypsennetään tunnin ajan hyvässä tasaisessa uuninlämmössä, kunnes tuntuvat kevyiltä. Valmiina sivellään limput taas lämpimällä vedellä ja pannaan hetkiseksi uuniin, jotta kuori pehmenee.

Taikinakaukalosta kaavitaan taikina, mutta sitä ei joka kerta pestä; laitoihin ripotellaan jauhoja ja astia saa kannella peitettynä seisoa, kunnes tarvitaan. Kannen alla säilyvät talvisaikana limput kauan tuoreina.

## 262. Hiivaleipä.

2 l haaleata maitoa,	$\frac{1}{2}$ dl suolaa,
1 $\frac{1}{2}$ kg vehnä jauhoja,	1 rkl. hienonn. anista ja
1 $\frac{1}{2}$ kg ruisjauhoja,	saksankuminaa sekoit-
50 gr hiivaa,	tettuna.

Hiiva hierotaan kupilliseen haaleata vettä; vehnä jauhoja pannaan sekaan, niin että muodostuu paksu vellimäinen seos, joka pannaan nousemaan lämpimään paikkaan. Maito, mausteet ja loput vehnä jauhoista sekoitetaan, nostetaikina ja ruisjauhot lisätään ja taikina alustetaan, kunnes se käy tasaiseksi ja sitkeäksi, jolloin se asetetaan nousemaan. Kun se on noussut kooltaan kaksinkertaiseksi, vanutetaan sitä leivinpöydällä ja siitä leivotaan 5—6 limppua,



jotka koristetaan leipäkammalla, asetetaan nousemaan ja kypsennetään uunissa  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  tuntia. Hiiva-leipää voi myös valmistaa yksinomaan lestyruisjauhoista.

### 263. Kirnupiimälimput.

2 l kirnupiimää,	3 rkl. hienonn. pomerans-
60 gr hiivaa,	sinkuoria,
3 kg lestyruisjauhoja,	1 rkl. hienonn. saksanku-
3 rkl. suolaa,	minoita,
300 gr siirappia,	2 tl. hienonn. inkivääriä.

Haalea kirnupiimä, liotettu hiiva ja niin paljon jauhoja, että muodostuu sakea velli, sekoitetaan ja asetetaan peitettyinä nousemaan. Siirappi ja hienonnetut mausteet kiehautetaan ja lisätään haaleana taikinaan. Suolat lisätään siihen myös ja niin paljon jauhoja, että taikina tulee kohtalaisen paksua. Kun se sitten peitettyinä ja lämpimässä paikassa on nousut kooltaan kaksinkertaiseksi, leivotaan siitä limppuja, joiden suhteen menetellään, kuten happamien limppujenkin.

### 264. Hämäläinen kuorerieska.

Viilipiimää,	karkeita ruis- ja ohra-
(hapanta kermaa),	jauhoja tahi hienoja
suolaa,	ryynejä.

Viilipiimä vispilöidään kermoineen, sekaan pannaan suolaa ja niin paljon jauhoja, että muodostuu paksu vellimäinen seos, joka jätetään paisumaan muutamiksi tunneiksi. Rieska paistetaan siten, että suuria kaalinlehtiä asetetaan leipälapiolle, yksi kerrallaan; sen keskelle pannaan kauhallinen rieskitaikinaa ja lehti paistetaan uunissa, kunnes rieska käy ruskeaksi. Kuuhtuneet lehdet irroitetaan ja rieskat pannaan päällekkäin pehmiämään puhtaan



pyyhkeen sisään. Rieskat voidaan myös paistaa ohuelti levitettyinä tuohiseen tahi pellille.

Ken oikein tahtoo herkutella, panee rieskataikinaan yhden pytyn maidon, mutta kahden kerman. Rieskaa käytettiin ennen vanhaan kirkkoeväänä ja sen kanssa syötiin munavoita.

### 265. Vehnäkorput.

1 l maitoa,	2 kg vehnä jauhoja,
30 gr hiivaa,	1 rkl. suolaa,
100 gr voita tahi	1 dl kidesokeria.
kookosrasvaa,	

Hiiva liotetaan tilkkaseen haaleata vettä, jauhoja sekoitetaan siihen sen verran, että saadaan vellimäinen seos, joka asetetaan lämpöiseen paikkaan nousemaan. Maito, suola, sokeri ja osa jauhoista vatkaetaan; siihen lisätään nostetaikina ja sulatettu rasva sekä loput jauhoja. Taikina alustetaan, kunnes alkaa irtaantua käsistä ja pannaan peitettyinä nousemaan. Noustua se vanutetaan leivinpöydällä ja leivotaan pitkiksi leiviksi tahi pieniksi ympyröiksi, jotka pannaan voidellulle pellille nousemaan. Ne voidellaan vatkatulla munalla ja kypsennetään hyvässä uuninlämmössä, saavat jäähtyä ja leikataan noin 3 cm leveiksi palasiksi, jotka halaistaan ja kuivataan miedossa lämmössä.

*Hienompaan vehnäleipään* pannaan *tämän taikinan lisäksi* 2 munaa, 100 gr voita ja  $\frac{1}{4}$  kg jauhoja sekä  $\frac{1}{2}$  dl sokeria.

### 266. Vuokaleipä.

$\frac{1}{2}$ l ruisjauhoja,	1 rkl. pomeranssin hie-
1 rkl. soodaa,	nonn. kuorta,
1 dl siirappia,	3 $\frac{1}{2}$ dl piimää,
1 tl. inkivääriä,	$\frac{1}{2}$ tl. suolaa.

Jauhot ja sooda sekoitetaan huolellisesti; mausteet, hapanmaito ja siirappi lisätään ja taikina kaadetaan voideltuun, jauhotettuun pitkulaiseen, syvään vuokaan, joka heti pannaan kohtalaiseen uuninlämpöön paistumaan noin  $\frac{3}{4}$  tuntia.

### 267. Nopeatekoista näkkileipää.

2 dl vettä,	8 dl ruisjauhoja,
1 tl. suolaa,	2 rkl. voita.

Taikina vatkataan käsin tasaiseksi ja kaulitaan niin ohueksi kuin suinkin voi. Se pistellään tiheästi leipäkammalla ja leivospyörällä viiletään se pellillä ristiin niin suuriin neliöihin kuin leipiä tahdotaan. Se paistetaan hyvässä lämmössä vaalean ruskeaksi ja palotellaan sitten ruutuja myöten.

### 268. Bostonkakku.

2 dl hienoa sokeria,	3 dl vehnäjauhoja,
2—3 munaa,	1 tl leivospulveria,
$\frac{1}{2}$ sitrunan hienonp. kuori,	3 rkl. voinsulaa.

Munat ja sokeri vispilöidään vaahdoksi, sitrunan kuori seassa; siihen lisätään (paksu) kerma, jauhot joihin leivospulveri ensin sekoitetaan ja voi. Kaadetaan voideltuun, jauhotettuun vuokaan ja kypsennetään tasaisessa uuninlämmössä noin  $\frac{1}{2}$  tuntia.

### 269. Amerikalaista kahvilleipää.

3 kupillista noussutta	3 vispilöityä munaa,
vehnätaikinaa,	1 dl rusinoita,
2 kupillista sokeria,	1 tl. soodaa.
1 kupillinen voinsulaa,	

Hyvin nousseeseen vehnätaikinaan lisätään muut ainekset ja taikinan tulee olla ohuenlaisen, kun se kaadetaan voideltuun jauhotettuun vuokaan nousemaan ja kypsennetään kohtalaisessa uuninlämmössä.

Jauhot ja sooda sekoitetaan huolellisesti; mausteet, hapanmaito ja siirappi lisätään ja taikina kaadetaan voideltuun, jauhotettuun pitkulaiseen, syvään vuokaan, joka heti pannaan kohtalaiseen uuninlämpöön paistumaan noin  $\frac{3}{4}$  tuntia.

### 267. Nopeatekoista näkkileipää.

2 dl vettä,	8 dl ruisjauhoja,
1 tl. suolaa,	2 rkl. voita.

Taikina vatkataan käsin tasaiseksi ja kaulitaan niin ohueksi kuin suinkin voi. Se pistellään tiheästi leipäkammalla ja leivospyörällä viiletään se pellillä ristiin niin suuriin neliöihin kuin leipiä tahdotaan. Se paistetaan hyvässä lämmössä vaalean ruskeaksi ja palotellaan sitten ruutuja myöten.

### 268. Bostonkakku.

2 dl hienoa sokeria,	3 dl vehnäjauhoja,
2—3 munaa,	1 tl leivospulveria,
$\frac{1}{2}$ sitrunan hienonp. kuori,	3 rkl. voinsulaa.

Munat ja sokeri vispilöidään vaahdoksi, sitrunan kuori seassa; siihen lisätään (paksu) kerma, jauhot joihin leivospulveri ensin sekoitetaan ja voi. Kaadetaan voideltuun, jauhotettuun vuokaan ja kypsennetään tasaisessa uuninlämmössä noin  $\frac{1}{2}$  tuntia.

### 269. Amerikalaista kahvileipää.

3 kupillista noussutta	3 vispilöityä munaa,
vehnätaikinaa,	1 dl rusinoita,
2 kupillista sokeria,	1 tl. soodaa.
1 kupillinen voinsulaa,	

Hyvin nousseeseen vehnätaikinaan lisätään muut ainekset ja taikinan tulee olla ohuenlaisen, kun se kaadetaan voideltuun jauhotettuun vuokaan nousemaan ja kypsennetään kohtalaisessa uuninlämmössä.



## 270. Elsan kakku.

200 gr voita,	50 gr korintteja,
150 „ sokeria,	(50 „ sokeroituja appel-
5 munaa.	siinin kuoria,)
50 gr mantelia,	1 dl. majtoa, 10 gr hiivaa,
$\frac{1}{2}$ sitrunan kelt. kuori,	200 gr jauhoja.

Maito, hiiva ja vähän jauhoja sekoitetaan velliksi, jonka annetaan nousta. Voi hierotaan vaahdoksi, siihen lisätään sokeri vähissä erin, vuorotellen munien kanssa, mausteet, nostetaikina ja jauhot. Taikina kaadetaan voideltuun, jauhotettuun vuokaan, annetaan nousta ja kypsennetään noin  $\frac{3}{4}$ —1 tunnin ajan.

## 271. Piparkakkuja I.

400 gr siirappia,	850 gr jauhoja,
100 gr voita,	1 tl soodaa tai potaskaa,
150 gr sokeria,	inkivääriä, kanelia, ja
3 munaa,	neilikoita, 1 tl. kutakin
1 dl kermaa,	lajia.

Munat ja sokeri vispilöidään, siihen lisätään kerma, johon sooda on sekoitettu, mausteet ja siirappi ja vatkamista jatketaan. Puolet jauhoista lisätään, sitten voinsula ja viimein loput jauhoista. Taikinan annetaan seistä pari vuorokautta. Se kaaviloidaan sitten  $\frac{1}{2}$  cm paksuiseksi ja muotilla otetaan pieniä kakkuja, jotka kypsennetään hyvässä uuninlämmössä. Vehnäjauhojen puutteessa käytetään ruis- tai grahamjauhoja.

## 272. Piparkakkuja II.

3 dl siirappia,	2 rkl. voinsulaa tai koo-
1 $\frac{1}{2}$ dl kermaa tai	kosrasvaa,
maitoa,	30 rkl. vehnä tai ruis-
2 tl. soodaa,	jauhoja,
1 muna,	neilikoita, inkivääriä.

Siirappi kiehautetaan mausteiden kanssa ja kun se on haaleata lisätään siihen kerma, muna, puolet jauhoista, joihin sooda on sekoitettu, voi ja loput jauhoista. Taikinan annetaan seista viileässä paikassa seuraavaan päivään, jolloin se kaaviloidaan ja leivotaan kuten edellinenkin.

### 273. Piimäkaku.

3 dl piimää,	1 tl. neilikoita,
1 dl siirappia,	$\frac{1}{2}$ rkl. soodaa,
$\frac{1}{2}$ rkl. hienonn. pome-	$\frac{1}{2}$ tl. suolaa,
ranssinkuorta,	$\frac{1}{2}$ l grahamjauhoja.

Piimä, mausteet ja siirappi sekoitetaan, siihen lisätään jauhot, joihin sooda ensin hierotaan ettei jää paakkuloita. Seos kaadetaan voideltuun, jauhotettuun vuokaan ja kypsennetään  $\frac{3}{4}$  tuntia tasaisessa, miedossa uuninlämmössä.

### 274. Perunakaku.

250 gr perunapaistikkaita,	70 gr sokeria,
(noin 6 suurta perunaa)	hienonn. sitrunankuorta
3 munaa,	tahi 4—5 karvasmantelia.

Perunat paistetaan uunissa kypsäksi, halkaistaan ja lusikalla koverretaan sisus pois. Tämä hienonnetaan haarukalla tahi survottimella tasaiseksi sooseksi. Munanruskuaiset ja sokeri vispilöidään vaahdoksi, perunasose ja mausteet lisätään ja viimein myös kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Seos kaadetaan voideltuun jauhotettuun vuokaan ja kypsennetään tasaisessa uuninlämmössä.

### 275. Kauraryynikeksiä.

200 gr kauraryynejä,	1 dl perunajauhoja,
3 dl kermaa tahi maitoa,	100 gr sokeria,

5—6 karvasmanteleja,  $\frac{1}{2}$  tl. soodaa.  
50 gr kookosrasvaa,

Ryynit liotetaan maidossa, muut ainekset lisätään. Taikina kaulitaan ohueksi ja siitä otetaan pyöreällä muotilla pieniä ympyriäisiä kakkuja, jotka paistetaan hyvässä lämmössä vaalean ruskeiksi. Taikinasta saadaan 70 kpl.

### 276. Pikkuleipiä.

6 rkl. kookosrasvaa                    9 rkl. vehnä jauhoja,  
tahi voita,                                9 rkl. perunajauhoja,  
6 rkl. sokeria (hienonn.),            2 munaa.

Rasva hierotaan sokerin kanssa vaahdoksi, noin 10 min. Jauhot sekoitetaan keskenään ja lisätään taikinaan. Munat vatkataan ja puolet siitä sekoitetaan taikinaan. Tämä kaaviloidaan hyvin ohueksi ja pyöreällä muotilla otetaan pieniä kakkuja, jotka käännetään kokoon niin että toinen laita tulee kakun keskelle. Ne voidellaan munajäännöksellä ja hiukan karkeata sokeria ripoitellaan kakkujen päälle. Ken tahtoo panee hiukan vaarain- tahi omenahilloa kakun käännöksen sisään. Kakkuja tulee 40—50 ja ne sietävät hyvää uuninlämpöä.

### 277. Hyviä keksiä.

100 gr voita,                                1 dl maitoa,  
1 dl sokeria,                                 3 dl vehnä jauhoja,  
2 dl perunajauhoja,                        1 tl. leivospulveria.

Voi hierotaan vaahdoksi, siihen lisätään sokeri, perunajauhot, maito ja vehnä jauhot, joiden sekaan leivospulveri on hierottu. Taikina kaaviloidaan ja pistellään leipäkammalla tahi haarukalla; siitä otetaan muotilla tahi juomalasilla pyöreitä kakkuja, jotka paistetaan kohtalaisessa lämmössä.



## 278. Soodakakut.

400 gr vehnä jauhoja, 1 tl. soodaa.  
 200 gr hienonn. sokeria, 75 gr voita,  
 2 rkl. hienonn. kanelia, 2 dl kermamaitoa.

Jauhot, sokeri, kaneli ja sooda sekoitetaan kuivana; niihin lisätään voinsula ja maito. Taikina kaulitaan, pistellään ja muotilla otetaan pieniä kakkuja, jotka paistetaan hyvässä lämmössä kellanruskeiksi.

## IX. Kasviksien säilyttäminen talven varalle.

Talven varalle pannaan kaikenlaisia juureksia, vihanneksia, marjoja ja hedelmiä säilyyn. Toiset niistä säilyvät sinänsä kuopassa tai hyvässä kellarissa, kuten perunat ja lantut. Porkkanat, punajuuret, pastinakat y. m. juurikkaat pannaan kerrosittain *kuivaan* hiekkaan tai turvepehkuun kellariin. Vihannekset taas suolataan, kuivataan tai keitetään j. n. e. Kaalinkuvut säilytetään kellaris-  
 sa, kannasta kattoon ripustettuina.

*Suolattaviksi* sopivat tuoreet pavut, pinaatti, kurkut, sienet ja valkokaali. Ne liotetaan monessa kylmässä vedessä ennen käyttämistä ja pannaan tulelle kylmään veteen. Viimemainittu hapatetaan samalla (hapankaali).

Pinaatti, herneliskot, pavut, valkokaali, sienet, muutamat marjat ja hedelmälajit säilyvät *kuivat-  
 tuina*. Melkein kaikkia kasviksia voidaan *umpi-  
 purnukoissa sterilisoida*. Yleisimmin keitetään marjat ja hedelmät sokerin kanssa, mutta tämä tapa on kallis; sitäpaitsi ne kadottavat jonkun verran raikkaan makunsa.

## A. Suolatut vihannekset.

### 279. Pavut.

Tuoreet pavut huuhdotaan, pyyhitään ja leikataan viistoon ohuiksi suikaleiksi, jotka ladotaan kerroksittain karkean suolan kanssa kannelliseen puupyttöyn tai voipaperilla peitettyyn lasipurnukkaan. Puhdas kangaskappale pannaan papujen peitteeksi sekä sen päälle tikkuristikko ja paino.

Pavut voidaan myös suolata kokonaisina samoin kuin leikatutkin tai pannaan ne kangaspussiin, kiehautetaan miedossa suolavedessä ja pannaan jäähtyneinä suolaveteen (1  $\frac{1}{2}$  dl suolaa vesilitraa kohti) painon alle.

### 280. Suolattu pinaatti.

Suuret, äsken poimitut lehdet valikoidaan, perataan, huuhdotaan, nostetaan siivilään valumaan ja suolataan puuastiaan, runsaasti karkeata suolaa kerroksien väliin. Lautakansi ja paino asetetaan päälle. Liotetaan monessa kylmässä vedessä ennen käyttämistä ja pannaan tulelle kylmään veteen.

Pinaatinlehtiä voidaan myös nopeasti kiehauttaa vähässä suolansekaisessa vedessä ja jäähtyneenä käsillä pusertaa ne pieniksi munankokoisiksi palloiksi, jotka asetetaan kerroksittain kärkeiden suolajen kera niin etteivät koske toisiinsa.

### 281. Suolakurkut.

Virheettömät, tuuleentumattomat, pienet viheriäiset kurkut pannaan yöksi kylmään veteen, kuivataan vaatteella ja ladotaan lasipurnukkaan tai tarkoin puhdistettuun, katajoituun puupyttöyn tai viiniankkuriin. Kurkkujen väliin pannaan mustan

viinimarjan, kirsikan ja tammen lehtiä, mikäli niitä on saatavissa, dillinlatvoja sekä vähän piparjuuren kuutioita, niin etteivät kurkut koske toisiinsa. Päälle kaadetaan *runsaasti* kylmää suolavettä — noin 150 gr suolaa vesilitraa kohti. Puuristikko ja paino pannaan kurkkujen päälle, jotta *sekä ne että lehdet* pysyvät suolavedessä, muuten ne heti homehtuvat. Tiivis kansi pytylle tahi lämpimässä vedessä kastettu voipaperi sidotaan purnukan peitteeksi. Ne säilytetään kylmässä kellarissa ja katsotaan, ett'ei vesi haihtu astiasta.

Toiset käyttävät kurkkujen säilyttämiseksi 1 gr benzoehappoista natriumia kutakin  $\frac{3}{4}$  l (suola) vettä kohti.

## 282. Suolatut sienet.

Sienet poimitaan mieluummin kuivalla ilmalla, puhdistetaan heti poimittua, ja jos on valikoimisen varaa, pannaan eri lajit erikseen. Rouskat ja useimmat muut sienet pannaan likoon *suolaveteen* muutamaksi tunniksi, nostetaan valumaan ja suolataan puupytyyn; käytetään karkeata suolaa ja päälle pannaan hyvä paino. Ken tahtoo, voi ennen suo-laamista kiehauttaa näitä suolatussa vedessä; ne tulevat siten kauniimmiksi, mutta menettävät ehkä jonkun verran makuaan.

Tatit suolataan keittämättä, jopa pesemättäkin, sillä ne käyvät vedessä limaisiksi. Parempi onkin kuivattaa tatteja tahi keittää ne umpipurnukoissa.

## B. Kasviksien kuivattaminen.

Kuivattaminen on helppo ja halpa tapa säilyttää kasviksia; siitä on lisäksi se etu, että niitä kuivattuina on helppo kuljettaa. Tosin haihtuu kuivattaessa



niiden maku jonkun verran, mutta ravintoarvo pysyy muuttumatta. Tärkeätä on saada vesi niistä nopeasti haihtumaan sekä koettaa säilyttää väri ja maku. Kuivaamista ei saa keskeyttää.

Vihannekset, hedelmät ja marjat kuivataan joko leivinuunissa, leipomisen jälkeisenä päivänä, hellauunissa keittämisen lopetettua, tahi heikon tulen palaessa pesässä. Uuniluukku on *pidettävä raollaan*, että höyry haihtuu. Jos tavallisia peltejä käytetään, on puhdas paperi pantava pellille, että ei se anna raudanmakua.

Viime aikoina on kauppaan tullut erityisiä kuivatuskoneita tätä tarkoitusta varten; mutta itsekin voi helposti hankkia itselleen sopivia kuivatusalustoja siten, että 7—8 cm:n korkuisiin puukehyksiin eli pohjattomiin laatikkoihin naulaa tiheän galvanisoidun rautalankaverkon (triöörikangas) pohjaksi, kuta tiheämmän sitä parempi. Alin laatikko asetetaan kuumalle liedelle joko matalien rautajalkojen tai syrjälleen asetettujen tiilikivien nojaan, niin että ilma pääsee vapaasti altapäin laatikkoon. Muut laatikot pannaan tämän päälle. Jos verkko on harva, levitetään sille paperi, jotteivät marjat putoaisi sen läpi.

Useat vihanneslajit ovat kiehautettavat ilman kantta ja *runsaassa, miedossa* suolavedessä (1 tl. suolaa vesilitraa kohti) ennen kuivattamista sekä hetkeksi levitettävät puhtaalle liinavaatteelle kuivamaan, ennenkuin ne *ohuesti* asetetaan kuivatusalustalle. Mukavinta on pujottaa herneliskot ja pavut purjelankaan ennen kiehauttamista, sekä ripustaa ne ulkoilmaan siimekseen ennenkuin ne asetetaan kuivamaan. Nuoret vihannekset pistetään vaan *kiehuvaan* veteen, kunnes vesi alkaa uudestaan kiehua, kypsemmät saavat kiehua 4—5 minuuttia. *Valkokaali* leikataan sitäpaitsi suikaleiksi, ennenkuin

kiehautetaan ja kuivataan. *Pavut* kuivataan joko suikaleiksi leikattuina tai kokonaisina kuten sokeriherneetkin. *Pinaattia* ei kiehauteta; se pannaan ohueksi kerrokseksi paperin päälle uuniin tai hellalle keittämisen jälkeen; mutta kun se on läpeensä kuiva ja vielä lämpimänä, pannaan se puhtaan paperin päälle ja muserretaan leipäkaulilla hienoiksi jauhoiksi, jotka säilytetään umpinaisissa lasi- tai läkkipurnukoissa kuivassa paikassa. Sitä ei silloin ruuaksi valmistettaessa tarvitse hakata. Tätä pulveria on hyvä käyttää keväällä, kun tuoretta pinaattia ei vielä kasva kylmällä maalla, mutta rabarberinlehdet jo ovat käyttökelpoiset. Voi näet valmistaa pinaattimuhennosta ottamalla 1 rkl. pulveria kohti 3—4 rabarberinlehteä, jotka perataan, kiehautetaan suolatussa vedessä (ilman kantta), hakataan ja sekoitetaan kylmässä vedessä liotettuihin pinaattijauhoihin.

*Ruoholaukka* leikataan hienoksi ja pannaan samoin kuin peratut *tillin*, *persiljan* sekä *pastinakan* ja *sellerin lehdet* ohuelti puhtaan kaksinkerroin käännetyn kirjoituspaperiarkin väliin kuivamaan niin haaleaan uuniin, että paperi vain kellertyy. Täten nämä mausteet hyvin säilyttävät makunsa ja värinsä; ne säilytetään umpinaisissa lasi- tai läkkipurnukoissa.

Kuivatut vihannekset muuten säilytetään kangas- tai paperipusseissa kuivassa huoneessa ja liotetaan ennen käyttämistä kylmässä vedessä.

### 283. Kuivatut sienet.

Kuivattaviksi soveltuvat parhaiten nuoret punikki-, kivi- tai korvasienet. Ne voidaan puhdistettua joko pujottaa vahvalle langalle, joka pingoitetaan ulkosalle siimekseen, esim. pohjanpuoleiselle seinälle, vetoisalle, ilmalle ullakolle j. n. e. tai asetetaan hellan päälle kuivausalustoille. Jotta sienet kur-



vaisivat nopeammin, voidaan ne, ennenkuin ne ripustetaan ulkosalle, hetkeksi panna miettoon uuninlämpöön, uunin suuluukun ollessa auki. Sieniä ei pidä kuivata koviksi, vaan sitkeiksi. Kuivat sienet säilyvät monta vuotta pusseissa, jotka ripustetaan *kuivaan* paikkaan. Ne liotetaan kylmässä vedessä ja *korvasienet kiehautetaan* nopeasti, ennenkuin ne valmistetaan ruuaksi.

### 284. Kuivattu rabarberi.

Rabarberinvarret huuhdotaan ja kuivataan vaatteella; sitten ne halkaistaan 5—6 osaan pitkittäin ja sidotaan keskeltä kimppuihin pitkälle purjelangalle noin 10 senttimetrin päähän toisistaan. Lanka pingoitetaan vetoisalle ullakolle tahi huoneeseen, jossa rabarberi nopeasti kuivaa. Käyttäessä se liotetaan pari tuntia ennen keittämistä.

Rabarberinvarsia voi myös leikata noin 1 sm pituisiksi palasiksi ja kuivata ne alustoilla miedossa uuninlämmössä.

### 285. Kuivatut marjat.

Kuivattaviksi aiottujen marjain tulee olla eheitä, vasta poimittuja eikä liian kypsiä. Mustikoita, viinimarjoja, kypsiä karviaismarjoja ja kirsikoita tulee ensin ohuihin kerroksiin levitettyinä kuivata pari päivää ulkoilmassa alustoillaan, niin että käyvät rypyisiksi. Sitten alustat pannaan hellalle tahi uuniin, *uuniluukun ollessa auki*, alussa heikompaan, sitten kovempaan lämpöön.

### 286. Kuivatut omenat ja päärynät.

Ne kuoritaan tavallisesti ennen kuivattamista; päärynät sitäpaitsi kiehautetaan nopeasti ennen kuorimista. Jotteivät tummenisi, pannaan kuoritut



omenat heti etikansekaiseen veteen (1 rkl. etikkaa vesilitraa kohti). Siemenkopit poistetaan omenista, jotka leikataan viipaleiksi; päärynät halkaistaan. Täten saadaan hienoimmat tulokset; mutta kuiva-  
 tessa omenia omiin tarpeisiin, ei ole tarpeellista kuoria niitä, sillä kuorien mukana kadottavat omenat hienoimman makunsa. Ne pestään vaan huolellisesti ja leikataan viipaleiksi. Jos tahtoo kuitenkin poistaa siemenkopit, tehdään se omenapuralla ennen leikkaamista. Viipaleet pannaan heti leikattua veteen, johon on sekoitettu 1 tl. suolaa ja 1 tl. etikkaa vesilitraa kohti. Tästä ne heti nostetaan ja huuhdotaan nopeasti kylmällä vedellä sekä levitetään vaatteelle, jotta vesi niistä haihtuisi ennenkuin levitetään alustoille kuivamaan. Hedelmät pannaan kuivausaluksille *ensin kovempaan* lämpöön, jota vähitellen vähennetään. Hedelmiä, kuten marjoja, ei pidä kuivata koviksi, vaan ainoastaan niin, ettei puserrettaessa lähde mehua, vaan tuntuvat sitkeältä.

### C. Hillotut marjat.

Hillottavain marjain ja hedelmäin pitää olla tuoreita ja eheitä, muuten hillo pahenee, eikä tule miellyttävän näköiseksi. Parasta on käyttää hilloamiseen fajanssi- tahi vuolukivipatoja, sillä messinkipadat voivat vähimmänsikin varomattomuuden kautta käydä vaaralliseksi terveydelle. Tinatut ja rautaiset padat taas pilaavat hillojen maun ja näön. Jos emaljoituja patoja käytetään, katsottakoon, että emalji on eheä.

Hilloa keitetään tasaisella, heikolla tulella. Marjat punnitaan ja kutakin marjakiloa kohti otetaan samanpainoinen määrä kekosokeria. Sokeri kastetaan veteen ja lientä keitetään, vaahtoa pois kuorien, kunnes se tippuu lusikasta eikä vuoda. Peratut, huu-

dotut marjat pannaan sekaan, ravistetaan hiljaa tulella, että sekoittuvat sokeriin ja annetaan kiehahtaa. Pata nostetaan tulelta ja ravistetaan usein, että vaahto kokoontuu, ja tämä kuoritaan tarkoin pois, varoen etteivät marjat säry. Keittämistä jatketaan täten keskeyttäen, kunnes marjat näyttävät kirkkailta, eikä vaahtoa enää muodostu pinnalle. Varmuuden vuoksi käytetään hilloihin  $\frac{1}{2}$  gr salisylihappoa *tahi* 1 gr benzoehappoista natronia kutakin marjakiloa kohti, jotka estävät hillon käymistä. Keittämisen jälkeen on hilloa aina ravistettava, kunnes kovin kuumuus siitä haihtuu; siten marjat täytyvät ja näyttävät kokonaisilta. Lasipurnukka asetetaan moninkertaiselle vaatteelle ja purnukkaan on pantava hopealusikka, jotta se ei halkeisi, kun hillo kuumana siihen kaadetaan. Hillon päälle pannaan sen lämpimänä ollessa pergamenttipaperi, hiukan suurempi kuin purnukan suu, niin että paperin reuna, tekemällä siihen leikkeitä, saadaan kääntymään ylöspäin, itse paperin painuessa tiiviisti hillon pintaa vasten. Toinen voipaperi kastetaan kuumaan veteen, pyyhitään vaatteella, pannaan kosteana purnukan suulle ja sidotaan tiiviisti kiinni. Kerros kemiallisesti puhdistettua pumpulia ja sen päällä vielä pergamenttipaperi sidottuna purnukan suulle, estävät vielä täydellisemmin ilman pääsyä astiaan.

### 287. Hyötymansikkahillo.

1 kg hyötymansikoita,      1 gr benzoehappoista natronia.  
750 gr sokerijauhetta,

Mansikat puhdistetaan kannoista ja pannaan kerroksittain sokerin kanssa kulhoon, joka asetetaan kellariin seuraavaksi päiväksi, *tahi* kunnes marjat ovat mehestyneet, jolloin mehu kaadetaan hillokasariin kuumenemaan ja marjat pannaan sekaan hiljalleen kiehumaan kuten edellä on selitetty. Benzoë-



happoinen natriumi sulatetaan tilkkasessa kiehuvaa vettä tahi pannaan suoraan kuumaan hilloon kuten salisylihappokin.

### 288. Musta viinimarjahillo.

1 kg sokeria,  
1/4 l vettä,

1 kg marjoja,  
1 gr benzoëhappoista  
natriumia.

Kustakin tertusta valikoidaan isoimmat marjat. Sokerista ja vedestä keitetään kirkas liuos, josta vaahto tarkoin kuoritaan pois. Huuhdotut marjat pannaan sekaan, pataa ravistetaan ahkeraan. Hilloa kuoritaan, kunnes vaahtoa ei enää muodostu ja on valmis, kun marjat näyttävät kirkkailta. Natriumi lisätään ja hilloa ravistetaan kasarissa, kunnes marjat täyttyvät ja painuvat pohjaan. Pannaan purnukkaan, joka peitetään kuten edellä selitettiin.

### 289. Kuningashillo.

1 kg mansikoita,  
1 kg vadelmia,  
1 kg mustikoita,

2 kg sokeria,  
1 l vettä,  
(1 1/2 gr salisylihappoa).

Marjat valikoidaan, perataan, punnitaan ja huuhdotaan. Sokeri ja vesi keitetään, vaahto kuoritaan, kunnes liuos on kirkasta ja langoittuu sormien välissä. Marjat pannaan sekaan, pataa ravistetaan, nostetaan tulelta pois ja vaahto kuoritaan tarkoin. Kun marjat ovat kiehahtaneet 4—5 kertaa ja näyttävät kirkkailta, pannaan salisylihappo sekaan; pata nostetaan tulelta ja sitä ravistetaan, kunnes marjat täyttyvät ja painuvat pohjaan. Hillo kaadetaan lämpöiseen purnukkaan ja peitetään pergamentti-paperilla ja pumpulilla kuten edelliset.



## D. Hillokkeet.

Hillokkeet keitetään koko joukon vähemmällä sokerilla kuin hillot; ne käyvät siten terveellisemmiksi sekä säilyttävät marjojen maun raikkaampana kuin hillot. Varmuuden vuoksi käytetään näihin  $\frac{1}{2}$  gr salisylihappoa tahi 1 gr benzoehappoista marjakiloa kohti. Hilloketta on hyvä säilyttää lasitulpalla ja vääntökansilla varustetuissa purnukoissa; mutta jos on hyvä, kuiva ja viileä kellari, niin ne säilyvät myöskin tavallisissa lasipurnukoissa, kunhan hillokkeet ovat huolellisesti keitetyt ja kuumina pannaan lämmitettyihin purnukkoihin, sekä huolellisesti suljetaan pergamentti- eli voipaperilla, puhdistetulla pumpulilla ja vahvalla paperilla. Voi myös käyttää marjahilloihin avarasuisia pulloja, jotka varustetaan uusilla, tiiveillä tulpilla (korkeilla) ja hartsitaan.

### 290. Sokeriton mustikkahilloke.

2 l mustikoita,

1 dl vettä.

Marjat perataan, huuhdotaan ja keitetään vedessä, tasaisesti sekoittaen soseeksi. Se sullotaan lämpimänä lämmitettyihin pulloihin, korkitaan ja hartsaataan; säilytetään viileässä, pimeässä paikassa.

### 291. Sokeroitu mustikkahilloke.

4 kg (8 l) mustikoita,

$\frac{1}{2}$  l vettä.

1  $\frac{1}{2}$  kg sokeria,

Sokeri ja vesi keitetään sakeaksi liuokseksi, marjat lisätään ja annetaan niiden kiehua, kunnes näyttävät kirkkailta ja painuvat pohjaan. Hillokepataa ravistetaan ja vaahto kuoritaan tarkoin pois; ravistetaan vielä tulelta nostettua. Hilloke sullotaan

avarasuisiin, lämmitettyihin pulloihin, jotka korkitaan ja hartsataan.

Sekoittamalla 3 l mustikoita ja 1 l vadelmia tahi mansikoita saa hyvin maukasta hilloketta.

### 292. Omenahilloke.

750 gr sokeria,	2—2½ kg omenia,
1 l vettä,	(1 l vettä, 1 rkl. etikkaa),
	1 gr salisylihappoa.

Omenat kuoritaan, halkaistaan ja siemenkopit poistetaan; pannaan etikansekaiseen veteen — 1 rkl. etikkaa vesilitraa kohti — etteivät tummene. Sokeri ja vesi keitetään, vaahto kuoritaan, ja kun liuos on sakea ja suuret helmet nousevat pohjasta, pannaan niin monta omenapuoliskoa sekaan, kuin pohjalle mahtuu, osa salisylihapposta pannaan sekaan, ja kun omenat kiehahtavat, käännetään ne varovasti, etteivät säry. Kun ovat kirkkaita, nostetaan ne reikäkauhalla liemestä ja uusi omenakerros pannaan kiehumaan, salisylihappoa lisätään suhteellisesti näillekin, niitä käännetään ja menetellään kuten äskenkin, kunnes kaikki omenat ovat keitetyt. Liemi kaadetaan niiden päälle ja omenat ladotaan vääntökannelliseen purnukkaan. Laidat pyyhitään kostealla vaatteella, kuivataan ja kumirengas asetetaan lasikannen väliin; kansi käännetään kiinni, ja purnukka säilytetään viileässä, pimeässä kellarissa.

### 293. Sekahedelmähilloke.

1 ½ kg sokeria,	1 kg päärynöitä,
6 dl vettä,	1 kg luumuja,
1 kg omenia,	(1 ½ gr salisylihappoa).

Omenat ja päärynät kuoritaan, halkaistaan ja siemenkopit koverretaan pois; tuoreet luumut huuh-

dotaan ja kivet poistetaan. Sokeri ja vesi keitetään sakeaksi, helmeileväksi liuokseksi, joka tippuu lusi-kasta eikä vuoda; se jaetaan kolmeen osaan, ja kukin hedelmälaji keitetään erikseen, kunnes tulee kirkkaaksi. Vaahto kuoritaan keittäessä huolellisesti pois ja salisilyihappo lisätään. Hillukkeet sekoitetaan, kun ovat valmiit, ja säilytetään kuten edelliset.

### 294. Puolukka-omenahilloke.

5 l puolukoita, (1 ½ kg sokeria,)
   
2 l omenia, ½ l vettä, (kanelipalanen).

Sokeri, kaneli ja vesi keitetään. Peratut, huuhdotut puolukat pannaan siihen, vaahto kuoritaan ja lohoiksi leikatut, kuoritut omenat lisätään ja keitetään kirkkaiksi. Vuosina, jolloin omenasato on huono, voidaan käyttää kurpitsaa tahi porkkanoita omenien sijasta; porkkanalohot kiehautetaan, ennenkuin pannaan puolukoiden sekaan. Tämä säilyy myös ilman sokeria yli vuoden.

### 295. Muurainhilloke.

I. Puolikypsät muuraimet pannaan hyvin puhdistettuihin kuiviin pulloihin. Eheät ja rikkinäiset, kypsät muuraimet (lakat) eroitetaan. Rikkinäiset hiérotaan puulusikalla seulan läpi, siten syntynyt mehu kaadetaan marjojen päälle pulloihin, niin että se peittää ne kokonaan. Pullot korkitaan ja hartsitaan sekä säilytetään kellarissa. Eheät, kypsät muuraimet keitetään hilloksi, samoin kuin musta viinimarjahillo N:o 288.

II. Edellisen selityksen mukaan puserrettu mehu keitetään; siihen pannaan puolikypsät marjat kiehahtamaan ja keitos kuoritaan tarkoin vaahdosta. Seos pannaan lämpöisenä lämmitettyihin pulloihin; muuten menetellään kuten edellä.



### 296. Rabarberihilloke.

2 kg kuorittuja rabarberivarsia,      1  $\frac{1}{2}$  kg kidesokeria.

Kuoritut rabarberinvarret leikataan 2–3 cm:n pituiseksi palasiksi, huuhdotaan ja sekoitetaan sokeriin. Ne jätetään 3 vuorokaudeksi silleen viileään paikkaan, peitettynä mehustumaan; silloin tällöin niitä sekoitetaan, jotta sokeri sulaisi. Keitetään sitten omassa mehussaan, kunnes käyvät kirikkaiksi. Hilloke sullotaan purnukkaan, pergamenttipaperi painetaan pinnalle; menetellään peittäessä kuten edellä hillosta selitettiin.

### 297. Päärynähilloke.

8 kg päärynöitä,      2 kg sokeria, 1 l vettä.

Päärynät kuoritaan ja pannaan kylmään, etikansekaiseen veteen (1 rkl. etikkaa vesilitraa kohti). Sokeri ja vesi kiehautetaan *tällä kertaa* tinatussa kassarissa, kuoritut päärynät pannaan sekaan kiehuamaan kannen alla 5 tuntia. Päärynät käyvät punaisiksi ja ovat erittäin maukkaita.

### 298. Puolukkapäärynät.

$\frac{1}{2}$  l vettä,      1 kg sokeria,  
1  $\frac{1}{2}$  l puolukkamehua,      5 cm:in pitkä kaneli-  
4 l päärynöitä,      palanen.

Väkevä, kirkas puolukkamehu keitetään sokerin kanssa, vaahto kuoritaan pois ja mehu saa jäähtyä. Päärynät kiehautetaan nopeasti, kuoritaan ja pannaan heti puolukkamehuun, etteivät tummene. Kun kaikki ovat kuoritut, kaadetaan mehu, johon päärynät pannaan, uudestaan kiehuamaan, kunnes hedelmät ovat pehmeät. Sitten ne pannaan purnukkoihin, joissa *mehun tulee ne peittää*. Purnukka peitetään ja suljetaan huolellisesti.

### 299. Omenasose.

4 kg omenia,  $\frac{1}{2}$  l vettä, (kanelia)  
1 kg sokeria, 2 gr salisylihappoa.

Hapahkoja omenia kuoritaan ja leikataan lohoiksi, siemenkopit poistetaan. Pannaan kuorittaessa kylmään, etikansekaiseen veteen — 1 rkl. etikkaa vesilitraa kohti — ja keitetään vähässä vedessä tunnin ajan lakkaamatta sekoittaen. Kanelia ja sokeria pannaan maun mukaan ja salisylihapo sekoitetaan joukkoon. Kun sose sitten on paksua kuin puuro ja putoaa möhkäleenä kauhasta, kun tätä nostaa, eikä valu, kaadetaan se lämmitettyihin purnukkoihin ja peitetään erittäin huolellisesti.

### 300. Omenahyytelö.

Tähän kelpaavat omenaraakulatkin, kunhan niissä alkaa tuntua omenan tuoksua, samoin omenankuoret, joita kokoontuu runsaasti omenasäilykkeiden valmistusaikana. Sitämyöten kun kuoriminen jatkuu pannaan kuoret ja siemenkotelot veteen, etteivät tummenisi. Ne keitetään sitten vähässä vesimäärässä pehmeiksi, mutta ei soseeksi, kaadetaan siilausvaatteelle itsekseen valumaan puristamatta. Kutakin mehulitraa kohti otetaan 800—900 gr sokeria, joka kuumennetaan ennenkuin mehu lisätään ja saa kiehua, vaahtoa yhä kuorittaessa kunnes se langoittuu sormien välissä ja kylmälle lautaselle tipautettu pisara pysyy koossa ja hyytyy. Mitä vähemmän hyytelöä tarvitaan keittää, ja mitä paremmista omenista se tehdään, sitä parempaa se tulee. Huomattakoon vain että omenien tulee olla *raakoja*; kypsistä omenista se ei hyydy.

## E. Mehut.

Pari viikkoa ennen mehujen ja säilykkeiden valmistusaikaa ovat pullot huolellisesti pestävät hiekkalla ja vedellä, sekä huuhdottavat, ehtiäkseen hyvästi kuivaa. Mehujen ja marjojen säilymisen ehtona on näet, ettei vähääkään vanhaa kuivunutta pohjasakkaa jää pullon pohjaan. Pullot asetetaan koriin alassuin, jottei niihin pääsisi tomua ja hyönteisiä. Myöskin on varustauduttava sopivilla, uusilla puhtailla korkeilla ja hartsilla. Pullot, paperiin käärittynä, kuumenetaan kuumassa uunissa, kunnes paperi käy vaalean ruskeaksi, ennenkuin täytetään mehulla, ja mehun tulee olla lämmintä, jopa kuumaa, kun se kaadetaan pulloihin. Tulpat eli korkit ovat ennen käyttöä liotettavat kuumassa vedessä, että helposti saadaan pullon suuhun.

Mehuksi käytettävien marjojen tulee olla äskennpömittuja ja kypsiä; ja mehut valmistetaan joko keittämällä tahi käyttämällä.

*Keitettyä mehua* (esim. mustista ja punaisista viinimarjoista) valmistetaan siten, että yhtä suuret määrät kumpiakin joko survottuina tahi kokonaisina pannaan fajanssi- tahi emaljipataan, vettä kaadetaan marjojen tasalle ja niitä sekoitetaan tulella ollen, kunnes mehu on lähtenyt marjoista; nyt ne kaadetaan siilausvaatteelle, jonka voi pingoittaa ylösalaisin käännetyn tuolin jalkojen väliin, ja mehun annetaan vuotaa itsestään, puristamatta, kunnes sitä ei vaateen läpi enää tipu. Marjasoseen voi kaataa takaisin pataan, vettä lisäten ja antaa taas kiehua samalla kuin hämmentää, sitten se siivilöidään entisen mehun sekaan. Senjälkeen mehua keitetään, vahto kuoritaan pois ja mehu pannaan *kuumana* vähitellen, lämmitettyihin pulloihin, jotka pannaan moninkertaiselle vaatteelle, etteivät halkea, kun



mehua niihin kaadetaan. Pestyt eheät tulpat lyödään lujasti pullojen suihin, jotka peitetään sulatella hartsilla. Marjanjätteet, jotka jäävät siilauvaatteeseen voidaan, *lisäämällä jonkun verran tuoreita marjoja* ja keittämällä, käyttää soseena marjakeittoa ja puuroja varten, sekä sokeroituna salaatiksi.

Samalla tapaa valmistetaan mehua yksinomaan punaisista tahi mustista viinimarjoista, sekä karpaloista, mustikoista, puolukoista, y. m. marjoista.

*Käynnyttä viinimarjamehua* valmistetaan siten, että peratut, huuhdotut mustat ja punaiset viinimarjat sullotaan *hyvin puhdistettuun, kuivaan* ankkuriin, niin että se jää ainoastaan kädenleveältä tyhjäksi. Entinen viiniankkuri on tähän sopiva. Kiehuvaa vettä kaadetaan päälle, niin että se ulottuu marjojen tasalle; tulppa pannaan höllästi aukkoon ja ankkurin annetaan olla lämpimässä huoneessa 4—6 päivää. Silloin lyödään tulppa kiinni, tukitaan jauhoista ja tuhasta valmistetulla tahtaalla, ja ankkuri siirretään kylmään kellariin, jossa se saa olla koskematta 6 viikkoa. Senjälkeen mehu lasketaan pulloihin, jotka korkitaan ja hartsitaan. Tämäkin mehu säilyy vuosikausia, kunhan se on huolellisesti valmistettu, ankkuri ja pullot puhtaat ja tulpat uudet ja tiheät. Hartsiin on hyvä sekoittaa steariinia tahi vahaa; siten se ei ole niin haurasta.

Samalla tapaa valmistetaan mehua käyttämällä 2 osaa vadelmia, 2 osaa mustia ja 1 osa punaisia viinimarjoja,

### 301. Rabarberi-viinimarjamehu.

3 l viinimarjoja,	3 l vettä,
3 kg rabarberinvarsia,	2 kg sokeria.

Rabarberinvarret paloitellaan, huuhdotaan ja keitetään perattujen, huuhdottujen marjain kanssa

vedessä. Kun mehu on kiehunut marjoista ja ra-barberi on soseena, kaadetaan ne siivilävaatteelle puristamatta valumaan. Mehua ja sokeri keitetään, vaahdotetaan, ja kun tätä ei enää muodostu pinnalle, pannaan mehu vähitellen lämpimiin pulloihin, jotka ovat asetetut moninkertaiselle vaatteelle, etteivät halkeaisi. Ne korkitaan ja hartsitaan.

### 302. Vadelmamehu.

Vadelmat survotaan rikki ja annetaan niiden käydä 6—8 vuorokautta. Seos kaadetaan siivilävaatteelle sekoittamatta valumaan; mehu keitetään ja vaahdotetaan. Veitsenkärjellinen salisylähappoa jokaista mehulitraa kohti saa mehun paremmin säilymään. Mehua kaadetaan lämpöisenä kuumiin, kuiviin pulloihin, jotka korkitaan ja hartsitaan. Ken tahtoo voikeittäessä panna  $\frac{1}{2}$  kg sokeria kutakin mehulitraa kohti.

### 303. Karviaismarjamehu.

4 l raakoja karviaismarjoja, ( $\frac{1}{2}$  kg sokeria,  
vettä, 1:lle litralle mehua).

Peratut, huuhdotut marjat pannaan posliiniruukuun, kiehuvaan vettä kaadetaan marjojen tasalle ja ne viedään jäähtyneinä ja peitettyinä kylmään kellariin. Seuraavana päivänä kaadetaan mehu marjoista, kiehautetaan ja kaadetaan taas marjojen päälle. Samoin menetellään vielä kahtena päivänä ja ruukku viedään välillä kellariin. Sitten siivilöidään mehu, keitetään (sokerin kanssa,) kuoritaan ja kaadetaan lämmitettyihin pulloihin, jotka heti korkitaan ja hartsitaan.

Tämä mehu säilyy ilman sokeriakin, kunhan se keitetään huolellisesti.

Marjat voidaan keittää soseeksi mustien viinimarjojen tahi vadelmien seassa; sopivat marjakeittoihin, puuroihin y. m.

### 304. Keittämätön mansikkamehu.

Mansikat perataan ja huudotaan tarvittaessa. Päälle kaadetaan vesi-viinihappoliuos, 30 gr viinihappoa vesilitraa kohti; liuoksen tulee kokonaan peittää marjat, ja seos asetetaan kylmään paikkaan. Vuorokauden päästä kaadetaan mehu marjoilta; kutakin mehulitraa kohti otetaan  $\frac{1}{2}$  kg sokerijauhetta, ja puulusikalla sekoitetaan mehu, kunnes sokeri on sulannut. Mehu pannaan heti pulloihin, jotka korkitaan ja hartsitaan. Säilytetään kylmässä paikassa.

Samalla tavoin valmistetaan mehua vadelmista sekä puolukoista; mutta puolukkoihin käytetään vain 20 gr viinihappoa vesilitraa kohti.

## F. Pulloissa keittäminen.

### 305. Karviaismarjat.

I. Raakoja karviaismarjoja perataan, pyyhitään puhtaiksi ja jätetään levitettyinä puhtaalle vaatteelle yöksi. Ne pannaan puhtaisiin, *kuiviin* pulloihin, joita silloin tällöin pudistellaan, jotta marjat paremmin laskeutuvat kokoon. Tulpat painetaan pullojen suulle, peitetään vaatetilkulla joka sidotaan kuin paperi apteekissa rohdospullojen suulle, ja ne asetetaan seisomaan muuripataan *paksun heinäkerroksen päälle*, jotta vesi pääsee virtaamaan pullojen alitse. Heiniä tulee myös panna pullojen väliin, etteivät koske toisiinsa. Kylmää vettä kaadetaan kattilaan niin paljon, että se ulottuu pullojen kaulaan asti. Kansi pannaan padalle, tuli sytytetään ja pullojen



annetaan hiljalleen kiehua  $\frac{1}{2}$  tuntia, siitä laskien kuin vesi alkaa kiehua. Tuli sammutetaan, mutta pullojen annetaan melkein jäähtyä padassa, etteivät kylmemmän ilman vaikutuksesta särkyisi. Tulpat painetaan kiinni ja pullot hartsitaan ja säilytetään pimeässä, viileässä kellarissa. Samoin säilytetään rabarberin kuorittuja, kuutioiksi leikattuja varsia.

II. *Toinen säilytystapa* on sulloa marjoja pulloihin, kuten edellä selitettiin, ja asettaa pullot *ilman tulppia kallelleen* lämpöiseen hellauuniin noin tunniksi, eli kunnes marjat ovat käyneet vaaleiksi. Uusi, pulloon sopiva korkki pidetään varalla, ja kuumaan pulloon tartutaan vaatteella, ilman että pulloa otetaan uunista pois; korkki painetaan pullon suuhun *uunin sisässä*, jonka jälkeen pullo vaatteeseen käärittynä pannaan paksun peiton alle ja jäähdyttyä hartsitaan. Marjat säilyvät mainiosti keitoiksi ja kiiseleiksi käytettäviksi.

### 306. Punaiset viinimarjat.

Kypsät virheettömät marjat poimitaan tertuistaan ja pannaan kerroksittain jauhosokerin kanssa avarasuisiin pulloihin,  $\frac{2}{3}$  litran pulloa kohti otetaan  $1\frac{1}{2}$  dl sokeria.

Pullot korkataan, sidotaan lujasti, kuten karviaismarjoista I sanotaan ja asetetaan paksun heinäkerroksen päälle muuripataan. Heiniä pannaan myös pullojen väliin, etteivät koske toisiinsa; kylmää vettä kaadetaan pataan, että pullot peittyvät ja tuli sytytetään padan alle. Ne saavat kiehua hiljalleen 10 min. siitä laskien kun vesi padassa alkoi kiehua, jolloin tuli sammutetaan ja veden annetaan jonkun verran jäähtyä, ennenkun pulloja nostetaan vedestä. Huoneen ovi ja ikkunat ovat suljettavat, etteivät pullot särkyisi nostettaessa kuumasta vedestä; ne hartsitaan jäähdyttyä.

### 307. Herneet.

Tuoreita, täysikasvuisia, mutta tuleentumattomia herneitä silvotaan ja lajitellaan kokonsa mukaan niin, että saman kokoiset tulevat yhteen. Sitten pannaan kiehuvaan veteen kiehumaan puolipehmeiksi, ja sullotaan lämmitettyihin avarasuisiin pulloihin, joita ravistetaan niin, että herneet paremmin laskeutuvat kokoon; vedestä, jossa herneet keitettiin, kaadetaan pulloihin sen verran, kuin niissä pysyy, kun pullot asetetaan kallelleen lämpimään hellanuuniin, jossa ne saavat olla 1 tunnin. Niitä suljettaessa menetellään samoin kuin karviaismarjoista II selitetään.

### 308. Turkin pavut

leikataan viistoon niin suuriksi palasiksi, että helposti mahtuvat pullon suusta, kiehautetaan miedossa suolavedessä — 1 tl. suolaa ja 1 tl. sokeria vesilitraa kohti — täytetään pulloihin vesineen kuten edelliset ja menetellään pulloja sulkiessa kuten karviaismarjoista N:o 305 II sanotaan.

### 309. Heinissä keitetyt herneet.

Tuoreita, täysikasvuisia, mutta vielä tuleentumattomia herneitä silvotaan ja lajitellaan kokonsa mukaan niin, että saman kokoiset tulevat yhteen. Ne levitetään yöksi puhtaalle vaatteelle ja sullotaan siten puhtaisiin, kuiviin pulloihin, joita ravistellaan, jotta herneet paremmin menisivät kokoon. Uudet korkit pannaan pullojen suulle, mutta niitä ei paineta kokonaan sisään; ne sidotaan lujasti purjelangalla, joka kulkee korkin yli, etteivät pääse nousemaan suulta pois. Muuripadan pohjalle pannaan *paksu* kerros heiniä, jotta vesi pääsee virtaamaan pullojen



alitse. Pullot asetetaan seisomaan, ja heiniä pannaan niiden väliin, etteivät koske toisiinsa. Kylmää vettä kaadetaan pullojen kaulaan asti, padalle pannaan kansi ja pesään sytytetään tuli. Pullot saavat kiehua tunnin ajan siitä laskien, jolloin vesi padassa alkaa kiehua. Tuli sammutetaan, kansi nostetaan padalta, mutta pullot jätetään heiniin, kunnes ovat melkein kylmät, etteivät kylmemmän ilman vaikutuksesta särkyisi. Korokit painetaan kokonaan sisään, sidotaan ja hartsitaan. Pullot säilytetään kylmässä, pimeässä kellarissa; jos ei ole pimeätä säilytyspaikkaa, kääritään pullot paperiin.

## G. Umpipurnukoissa keittäminen.

Kaupassa on nykyään Weck ja Rex y. m. nimisiä keittolaitteita hedelmäin, marjain ja vihannesten ilmatiivistä astioimista ja sterilisoimista varten. Nämä laitokset ovat kuitenkin verraten kalliit, mutta näihin kuuluvat purnukat ovat myöskin erikseen ostettavissa, ja niitä käyttäessä ei välttämättä tarvitse erilaista keittolaitosta. Purnukka asetetaan varustettuna teräsjuosella, joka painaa kiinni kannen, *rautalanka-alustalle* kiehumaan, tavalliseen korkeaan kannelliseen kasariin.

Ensimmäisenä onnistumisen ehtona on mitä suurimman puhtauden noudattaminen. Purnukat ja pullot sekä niihin kuuluvat kumirenkaat, kannet ja tulpat ovat huolellisesti puhdistettavat. Se toimitetaan paraiten panemalla ne likoon tilavaan astiaan lämpimään soodaliuokseen, jonka jälkeen ne pestään pehmeällä harjalla tahi karkealla pesutilkulla, huuhdotaan haaleassa vedessä ja asetetaan ylösalaisin valumaan. Ne pyyhitään puhtaalla pyyhkeellä. Älköön unohdettako, että keittoastioiden, lusikkain,



pyyheliinain ja ennen kaikkea käsien tulee olla erinomaisen hyvin puhdistettuja, kun käsittelee, poimii ja perkaa näitä säilyynpantavia aineksia. Elleivät purnukat ja muut astiat ole kerrassaan puhtaita, hedelmät ja vihannekset tuoreita ja virheettömiä, on turhaa toivoa saavansa säilykkeet kestäviksi. Parasta olisi tällaista umpipurnukoissa säilyttämistä varten käyttää aivan erityisiä ja erillään pidettäviä kasareja, siivilöitä, lusikoita ja pyyhkeitä.

Keittolaitteisiin kuuluu lämpömittari, jolla keittäessä mitataan lämpö määrä. Mutta voi tulla toimeen ilmeinkin sitä, jos ottaa huomioon, että *kun veden lämpö kohoaa 70 asteeseen, näkyy keittoveden pinnalla vähäinen värjäminen; 80-asteisena vesi selvästi kiehuu astian laidoilla ja 90-asteisena yli koko pinnan. 100-asteisena porisee vesi kovasti.*

### Vihannekset.

Vihannekset kiehautetaan nopeasti vedessä, kasarin ollessa ilman kantta, huuhdotaan äkkiä kylmässä vedessä, josta ne nostetaan reikäkauhalla, saavat kuivaa hetkisen puhtaalla vaatteella ja sullotaan *tiivisti purnukkaan, jättämällä täyttämättä 2 senttimetrin verran yläreunasta.* Jäähtynyttä, keitettyä suolavettä — *1 tl. suolaa vesilitraa kohti* — kaadetaan vihannesten tasalle; purnukan reunat pyyhitään ensin märällä ja sitten kuivalla vaatteella, kumirengas kansi ja teräs jousi asetetaan paikoilleen. Vihanneksia ei pidä jättää keittämättöminä purnukkaan seisomaan, vaan asetetaan tämä *heti* rautalankaalustalle kasariin; tähän kaadetaan kylmää vettä niin, että se peittää purnukat kokonaan. Kasari asetetaan tulelle kannella peitettynä, keskeyttämättä kiehuamaan kutakin säilykelajia varten määrätyn ajan. Kun tämä on kulunut, nostetaan kasari hellalta, kansi otetaan pois, ja purnukat jätetään kasariin,

kunnes vesi jäähtyy. Teräsjousi irroitetaan purnukoista vasta *seuraavana päivänä*, kun ne ovat jäähtyneet. Ne säilytetään *pimeässä, viileässä* paikassa.

*Silpoherneet* silvotaan heti poimittua ja lajitellaan koon mukaan. Täysikasvuiset eivät kelpaa, eivätkä liioin kehittymättömät, ne poistetaan syystä, että ne voivat antaa aihetta käymiseen. Herneet kiehauteaan ja sullotaan purnukkoihin kukin laji erikseen 2 cm leveyden päähän purnukan reunasta, suolavesi kaadetaan herneiden tasalle, sterilisoidaan 1 ½ tuntia 100° lämmössä. Pidetään vieläkin varmempana keittää vihannekset *puolén* tätä aikaa, mutta uudistaa keittämistä 2 päivää perätysten.

*Sokeriherneet* perataan, kiehautetaan, seassa hienoksi leikattua persiljaa, ladotaan tiiviisti purnukkaan ja valmistetaan kuten edelliset; keitetään 1 ½ tuntia 100° lämmössä.

*Pavuista* poistetaan säikeet ja leikataan ne tuuman pituisiksi palasiksi tahi jätetään kokonaisiksi, pannaan kiehuvaan, mietoon suolaveteen ja annetaan kiehua puolipehmeiksi. Ne voidaan omine liemineen sulloa lämpiminä purnukkaan, jos tätä lämmitetään. Silloin ne myös pannaan yhtä lämpöiseen veteen kiehumaan 1 ½ tunt. 100° lämmössä. Varovaisinta lienee antaa näidenkin jäähtyä ja käyttää jäähtynyttä lientä.

*Kukkakaali.* Kiinteitä, valkoisia kukkakaalin-kupuja leikataan isoiksi, sieviksi palasiksi, jotka pannaan pariaksi tunniksi kylmään veteen, kiehautetaan miedossa suolavedessä ja huuhdotaan kylmällä vedellä. Kun vesi on hyvästi valunut pois, ladotaan ne purnukkaan niin tiiviisti kuin mahdollista, etteivät säry. Keitettyä suolavettä kaadetaan 2 cm korkeudelle purnukan reunasta ja menetellään kuten edellä on selitetty.

Keitetään ½ tuntia 100° lämmössä.



## Marjat ja hedelmät.

Kuten tavallistakin säilyynpanoa varten tulee marjojen, kun niitä keitetään umpipurnukoissa, olla tuoreita ja kypsiä, mutta ei liian tuleentuneita.

### 310. Sokeriton omenasose.

Kokonaisista, hapahkoista omenista poistetaan varsi ja kukanjaljet. Ne leikataan neljään osaan ja keitetään vähässä vesimäärässä hyvin pehmeiksi, puserretaan puulusikalla jouhisiivilän tahi tiheän läpäsimen läpi, sekoitetaan tasaiseksi ja pannaan umpipurnukkaan 2 cm:n korkeuteen yläreunasta. Kansi, kumirengas ja jousi asetetaan paikoilleen ja purnukkaa keitetään 15 min. 100°:ssa eli niin että vesi kiehuessa porisee.

### 311. Hyöty- ja metsämansikkasose.

Tuoreet, peratut ja huuhdotut marjat puserretaan jouhiseulan läpi, sekoitetaan, pannaan umpipurnukkaan ja hoidetaan samalla tavoin kuin edellinen; keitetään 15 min. 90°:ssa.

### 312. Metsämansikkasose.

1 kg mansikoita,                      ½ kg sokerijauhoja.

Mansikat puserretaan jouhiseulan läpi, niihin sekoitetaan hieno sokeri ja seos pannaan umpipurnukassa kiehumaan 15 min. 80—90 asteen lämmössä.

### 313. Rabarberihilloke.

750 gr kidesokeria,                      1 kg rabarberia.

Kuoritut varret leikataan tuuman pituisiin pala-siin, huuhdotaan ja veden annetaan valua pois. Ne pannaan kerroksittain sokerin kanssa 3 päiväksi peitettyyn kulppiin. Sitten mehu siivilöidään, keite-



tään ja kuoritaan; palaset pannaan sekaan kiehumaan kirkkaiksi. Hilloke pannaan jäähtyneenä umpipur-nukkaan ja keitetään 10 min. 80°:ssa.

### 314. Sekahilloke.

750 gr sokeria, 1 l vettä, marjoja.

Hyötymansikoita, vadelmia, viinimarjoja ja ki-vettämiä kirsikoita ladotaan kerroksittain umpipur-nukkaan, vadelmat päällimmäiseksi syystä, että ne helpoimmin menevät rikki. Sokeri ja vesi keitetään, kuoritaan ja kaadetaan kuumana vähitellen marjojen päälle. Purnukka asetetaan moninkertaiselle vaat-teelle, kun kuuma liuos kaadetaan marjoille. Ne jäte-tään muutamiksi tunneiksi silleen, vähän mehua kaadetaan sitten pois ja marjoja lisätään sijaan. Laidat pestään kostealla vaatteella, pyyhitään kui-viksi, rengas ja kansi asetetaan purnukalle ja sitä keitetään 15—20 min. 90° lämmössä. Samalla tapaa keitetään hilloketta kustakin marjalajista erikseen.

### 315. Metsämansikkahilloke.

750 gr sokeria, 1 kg mansikoita.  
2 ½ dl vettä,

Metsämansikoita ei pidä keittää, sillä hillo käy keittämisestä kitkeräksi. Sokeri ja vesi keitetään niin paksuksi liuokseksi, että se tippuu lusikasta eikä valu. Pata nostetaan tulelta ja mansikat pan-naan sekaan sekä ravistetaan, kunnes mehu käy punertavaksi; se asetetaan taas tulelle, kuumenne-taan kiehumapisteeseen asti, mutta ei saa kiehua, jonka perästä kansi pannaan padalle ja tämä siir-retään kellariin. Seuraavana päivänä pannaan hilloke umpipur-nukkaan; laidat pyyhitään, rengas, kansi ja jousi pannaan paikoilleen ja purnukkaa keitetään 15 min. 90° lämmössä.

## X. Kaikenlaista.

### 316. Hapankaali.

Hapankaalin valmistukseen tarvitaan tiivis pytty tai pieni tynnyri, parhaiten tammesta tehty, ja kansi, joka vajoaa laitojen sisäpuolelle. Tämä pestään kiehuvalle vedelle, pidetään pari päivää täytettynä kylmällä vedellä sekä viimeksi kuumalla katajavedellä, huuhdotaan ja kuivataan sitten; kansi puhdistetaan samoin.

Kiinteistä valkokaalikuvuista poistetaan päällimäiset ja vikaantuneet lehdet ja runko sekä kupu leikellään poikittain ja pitkittäin hienoiksi lohoiksi. Kutakin kaalikiloa kohti käytetään 50 gr suolaa. Tynnyrin pohjalle levitetään tuoreita kaalinlehtiä, niille paksu kerros hienonnettua kaalia ja niukka ruokalusikallinen suolaa. Kaali survotaan lujasti puusurvimella 5 min. niin, että se meheystyy. Päälle sirotetaan 1 tl. perattuja kuminoita ja tillinlatvoja. Sen jälkeen pannaan taas kerros kaalia ja suolaa, survotaan ja maustetaan, kunnes astia on täynnä kaalia. Peitteeksi pannaan ensin muutamia tuoreita kaalinlehtiä, jotka poistetaan kaalin käytyä happamaksi, sekä puhdas, kiehuvaan veteen kastettu, väännetty vaate tahi voipaperi, sitten kansi ja sille pesty, raskas kivi. Astia asetetaan lämpimään paikkaan käymään. Ellei mehu seuraavana päivänä peitä kaalia, niin lisätään siihen vettä, ja sitten katsotaan, että mehua aina on tarpeeksi. Kaali siirretään viileään säilytyspaikkaan tai kuivaan kellariin, kun käyminen on loppunut, joka tavallisesti tapahtuu 10—14 päivän kuluttua. Kaalia on sitten katsottava kerran viikossa, jolloin kansi sekä kivi huuhdotaan haaleassa vedessä, jottei hometta syntyisi.

Ken tahtoo jouduttaa happanemista, voi panna 1 tl. hapanta taikinaa pytyn pohjalle tahi kaataa 1 dl viinietikkaa kaalin päälle astiaan.

### 317. Piimäjuusto.

2½ l kuorimatonta maitoa, 1—2 munaa,  
6—7 dl viilipiimää, suolaa.

Munat ja piimä vatkataan ja sekoitetaan kiehuvan kuumaan maitoon, joka nostetaan lieden reunalle kannen V alle juustoutumaan. Juustokehään tahi emaljoituun läpäsimeen asetetaan harva vaate, siihen kerätään juustoaime, joka maustetaan suolalla. Vaatteen kulmat käännetään juuston yli, ja kevyt kansi tahi paino asetetaan muutamaksi tunniksi päälle. Juusto syödään joko sellaisenaan tahi paistetaan uunissa olkien päällä pannussa.

### 318. Paistinrasva.

½ kg sianihraa, 1—2 rkl. suolaa,  
2 dl vettä, ½ kg voita.

Sianihra huuhdotaan, kalvot poistetaan, rasva leikataan palasiksi ja pannaan veden kanssa *rautapataan* sulamaan. Sitä keitetään kannen alla hiljaisella tulella noin tunnin ajan. Kansi poistetaan ja rasvaa keitetään yhä, kunnes vesi on haihtunut. Kun se on kirkasta ja kalvot eronneet pohjaan, siivilöidään se. Rasvaa hämmennetään, voi ja suola lisätään kun se alkaa jähmettyä ja vatkaamista jatketaan, kunnes rasva on kuohkeata ja hyytyy. Käytetään paistamiseen kuten voitakin.

### 319. Savolainen talkkuna.

Ohrajyviä keitetään hieman suolatussa vedessä, kunnes alkavat halkeilla. Silloin vesi siivilöidään



pois ja jyvät pannaan kuumaan, hyvästi lakaistuun uuniin paljaalle arinalle kuivamaan. Niitä on usein sekoitettava, että kuivavat tasaisesti, mutta on varottava, etteivät pala. Uunista otettua seulotaan jyvät puhtaiksi ja jauhetaan karkeammiksi kuin leipäjauhot.

*Ruuaksi valmistetaan* jauhot sekoittamalla niitä hieman suolattuun kiehuvaan veteen niin paljon, että saadaan paksu kuivahko puuro, jota syödään voin kanssa.

### 320. Hämäläinen talkkuna.

5 kappa kaura- ja 1 kappa ohrajyviä sekoitetaan ja pestään kylmällä vedellä. Sitten ne pannaan kylmään veteen tulelle kiehumaan, kunnes ne halkeavat. Vesi valutetaan niistä pois ja niukka dl suolaa pannaan sekaan. Levitetään ohuelti kuuman saunan parvelle tahi uunin arinalle ja sekoitetaan usein, etteivät pala, mutta kuivuvat tasaisesti. Myllyssä poistetaan kuoret ja jyvät jauhetaan hienoiksi jauhoiksi. Talkkunaa valmistettaessa pannaan myös välistä joukkoon herneitä; edellä mainittuun määrään noin 4 l.

Hämäläiset syövät talkkunajauhoja piimän kera.

### 321. Hiivaa raaosta perunoista.

3 suurta perunaa,	1 rkl. suolaa,
2 rkl. ohra- tahi vehnä-	30-40 gr painohiivaa tahi
jauhoja,	2 dl juoksevaa hiivaa,
2 rkl. sokeria,	2 l kiehuvaa vettä.

Perunat kaavitaan tahi kuoritaan ohuelti ja pannaan kylmään veteen että eivät tummene. Jauhot, sokeri ja suola sekoitetaan suureen kulhoon. Sitten perunat nopeasti hienonnetaan riivinraudalla (raas-timella) ja sekoitetaan kuivien ainesten joukkoon

*puulustikkaa* (ei tinaista) käyttäen. Puolet kiehuu vettä lisätään ja seos vatkataan hyvin, vettä vähitellen lisäten, kunnes se on tavallisen keitetyn tärkkelyn kaltainen. Jos seos vahingossa on tullut liian ohueksi, pannaan se emaljoituun kasariin tulelle sakenemaan, mutta kiehua se ei saa. Se siivilöidään ja saa jonkun verran jäähtyä. *Haaleaan* seokseen lisätään hiiva ja astia asetetaan lämpimään paikkaan jotta hiiva alkaisi käydä. Se vispilöidään vähän väliä, kunnes se on läpeensä kuohkea ja valkoisen vaahdon peittämä, jolloin se pannaan pieniin (2 dl) pulloihin, jotka *sulkematta* saavat olla huoneen lämmössä 7—8 tuntia. Sen jälkeen ne korkitaan puhtailla. (kuumassa vedessä liotetuilla) korkeilla, jotka vaatetilkulla peitettyinä, sidotaan pullon suulle. Pullot asetetaan kesällä kylmään kellariin, talvella viileään huoneeseen, jossa eivät jäädy.

*Huuhdottuja humaloita* voi panna 1 rkl. kiehuvaan veteen joka käytetään hiivaksi. Tämä kyllä tummenee siitä, mutta se tekee hiivan voimakkaammaksi. Ensi kerralla hiivaa valmistettaessa käytetään painohiivaa, mutta sittemmin juoksevaa hiivaa. Tämä hiiva pysyy käyttökelpoisena 2—3 viikkoa. Onnistumisen ehtona on, että *veden pitää olla kiehuu*.

## XI. Juomat.

### 322. Sahti.

$\frac{1}{2}$  kg ruismaltaita, 25 gr hiivaa,  
15 l vettä, 2 rkl. sokeria, kourallinen humalia.

Maltaat keitetään illalla 10 min. 1 l:ssa vettä ja asetetaan lämpimään uuniin yöksi. Aamulla pannaan sekaan 2 l kiehuu vettä, panos asetetaan uudelleen kiehahtamaan ja sekaan pannaan kylmällä

ja kuumalla vedellä huuhdotut hyvästi puserretut humalat. Keitto kaadetaan isompaan astiaan, siihen lisätään 12 l kiehuvaa vettä ja annetaan jäähtyä. Sitten siihen pannaan vesitilkkaan liotettu hiiva, juoma peitetään puhtaalla vaatteella ja astia suljetaan. Kun panos alkaa käydä, siivilöidään se ja pannaan pulloihin sakan laskeuduttua pohjaan. Kuhnunkin pulloon pannaan niukka tl. sokeria. Pullo suljetaan korkilla tiukkaan ja korkki sidotaan purjelangalla; pidetään silmällä, etteivät korkit paukahda ilmaan. Pullot pidetään 10—12 tuntia huoneenlämmössä ja viedään sitten kylmään kellariin. Juomaa voidaan käyttää parin viikon kuluttua.

### 323. Kaljaa.

1 kappa ruisjauhoja, saavillinen vettä,  
1 l imeläjauhoja (ruismaltaita), hiivaa.

Jauhot sekoitetaan ja kostutetaan vähällä poreilevalla vedellä, peitetään vahvalla peitteellä ja jätetään silleen imelymään noin 1 ½ tunniksi. Vähitellen lisätään kiehuvaa vettä, seosta hyvin hämmentäen, joka lisäyksen jälkeen peitetään saavi. Kun saavi on täynnä, otetaan haaleata vierrettä pienempään astiaan ja tähän lisätään hiiva ja annetaan käydä. Sitten lisätään tämä käynyt seos saaviin, hyvin hämmentäen ja annetaan käydä. Käynyt kalja pannaan hyvin katajoituun ja puhdistettuun tynnyriin ja säilytetään kylmässä kellarissa. Ken tahtoo voi käyttää vähemmän jauhomäärän; kalja on sittenkin hyvä, kunhan varoo, ett'ei se pääse happanemaan.

### 324. Sima.

2 l hunajaa,	18 l vettä,
40 gr hiivaa,	2 sitrunan keltain. kuori,
40 gr rusinoita,	1 rkl. humaloita.



Vesi ja hunaja keitetään; kylmässä ja kuumassa vedessä huuhdotut humalat pannaan sekaan ja seos saa kiehua, kunnes  $\frac{1}{4}$  on kiehunut kokoon. Sitten se siivilöidään jousiseulan läpi ja saa jäähtyä. Kun se on haaleata, sekoitetaan veteen liotettu hiiva joukkoon, astia peitetään ja juoma saa käydä 4 päivää viileässä huoneessa. Hyvästi puhdistettuun, katajoituun puuankkuriin pannaan pestyt rusinat ja sitrunankuoret joista valkoinen osa on tarkoin poistettu; juoma siivilöidään tiheän vaatteen läpi ja kaadetaan ankkuriin. Tulppa suljetaan tiiviisti ja ankkuri viedään kellariin; 4 päivän kuluttua laskeetaan sima pulloihin, jotka korkitaan ja hartsitaan. Juotavaa 2—3 viikon kuluttua; tulee yhä paremmaksi, mitä kauemmin se säilytetään kylmässä kellarissa.

### 325. Nopeatekoinen sima.

8 l vettä,	1 pullo hyvää sahtia,
1 kg sokeria,	10 gr hiivaa,
1 sitruna,	1 rusina kutakin pulloa kohti.

Vesi kiehautetaan sokerin kanssa, sekaan pannaan viipaleiksi leikattu, kuorittu sitruna. Kuoresta poistetaan valkoinen sisus, keltainen kuori annaan siman sekaan, ja seos saa jäähtyä. Sitten siihen lisätään vedessä liotettu hiiva ja sahti. Sima peitetään ja jätetään käymään seuraavaan päivään, jolloin se siivilöidään ja kaadetaan pulloihin, joihin on pantu 1 huuhdottu rusina. Ne korkitaan ja purjelanka sidotaan korkkien yli. Pullot pidetään 4—5 tuntia huoneen lämmössä, mutta viedään sitten kylmään kellariin. Sima on valmis juotavaksi noin viikon kuluttua.

### 326. Tee.

5:lle hengelle lasketaan runsas teelusikallinen lehtiä. Posliininen teekannu huuhdotaan kiehuvalle vedellä, teelehtiä pannaan kannuun, joka puoleksi täytetään kiehuvalle vedellä, peitetään tahi asetetaan kuumalle paikalle. Kun teeledet ovat hautuneet 5 min., lisätään kiehuva vettä ja tee on valmista.

Halvemmat teelajit ovat useimmiten väärennetyt, vaikka niistä maksetaan kallis hinta. Omista marjapensaista saisi vähällä vaivalla ja maksutta yhtä hyvää teetä. Niinpä vadelman ja mansikan nuoret lehdet, miedossa uuninlämmössä hieman paahdetuna, antavat hyvänmakuisen juoman. Ne haudotaan samoin kuin ostetut teeledet, kiehuva vedessä mutta kauemman aikaa; sekaan sopii panna 1 rkl. kuivattuja vadelmia.

### 327. Kahvi.

10 kuppia vettä,                    10 tl. jauhettua kahvia.  
palanen selvikettä,

Kiehuvaan veteen pannaan jauhettu kahvi ja selvike kiehumaan noin 5 min. Pannu nostetaan tullelta, torvi kaadetaan selväksi ja pannun annetaan seistä hetken aikaa, ennenkuin kahvi tarjotaan.

Pannuun jäänyt poro keitetään uudestaan vedessä sumpiksi, jota seuraavalla kerralla käytetään veden asemesta. Mutta poroa ei pidä jättää pannuun uutta kahvia lisättäessä; se pilaa kahvin maun tykkänään.

Säästäväisyyden kannalta on hyvä käyttää jotakin kahvin lisäketä. Tähän käytetään paljon sikuria, ohraa tahi ruista jotka lienevät terveellisempiä kuin itse kahvi. Rukiin jyvät liotetaan päiväkauden lämpimässä, miedossa humalavedessä, levitetään puh-

taalle vaatteelle kuivamaan ja paahdetaan kuten kahvi. Kahvin selvikkeeksi voi käyttää vedessä hyvin puhdistettuja, kuivattuja lahnan suomuksia.

### 328. Suklaa (eli kaakao).

1 l maitoa, sokeria maun mukaan,  
2—3 rkl. jauhettua suklaata, (2 munanruskuaista).

Maito kiehautetaan, suklaa tahi kaakaojauhot vispilöidään joukkoon; munanruskuaiset vatkataan erikseen, kiehuva keitto vispilöidään sekaan ja kaadetaan takaisin kasariin, jossa vatkaamista jatketaan tulella, kunnes keitto sakenee ja käy kuohkeaksi, mutta se ei saa kiehua. Munien siasta voi suurustaa suklaata 1 rkl. vesitilkkaan sekotetuilla peruna- tahi maissijauhoilla.

### 329. Limonaadi.

1 l vettä, 100 gr kekosokeria.  
2 sitrunaa,

Sitrunain keltainen kuori hierotaan sokeripaloille, ja nämä sulatetaan vedessä. Sitrunan mehu puseretaan sekaan, siemenet poistetaan heti ja mehu siivilöidään ja pannaan kylmään paikkaan, mieluummin jäälle. Hyvä virvoitusjuoma kesällä.

Jos sitruna ja sokeri sekoitetaan  $\frac{1}{2}$  litraan kiehuva vettä, saa siitä hyvää yskän ja vilustumisen lääkettä.

---



## Sisällys:

	Sivut
Johdanto .....	3—4
Toisen painoksen esipuhe.....	5
I. Esiruuat (n:ot 1—116) .....	6—53
II. Munaruuat (n:ot 117—119) .....	52—53
III. Salaatit (n:ot 120—123).....	54—55
IV. Liemiruuat (n:ot 124—201) .....	54—87
V. Lisät liemiruokiin (n:ot 202—214)	88—92
VI. Kastikkeet (not 215—235) .....	93—100
VII. Jälkiruuat (n:ot 236—260) .....	100—110
VIII. Leipominen (n:ot 261—278) .....	111—121
IX. Kasviksien säilyttäminen talven va- ralle .....	121—145
A. Suolatut vihannekset (n:ot 279 —282) .....	122—123
B. Kasviksien kuivattaminen (n:ot 283—286) .....	123—127
C. Hillotut marjat (n:ot 287—289)	127—129
D. Hillokkeet (n:ot 290—300) ...	130—134
E. Mehut (n:ot 301—304) .....	135—138
F. Pulloissa keittäminen (n:ot 305 —309) .....	138—141
G. Umpipurnukoissa keittäminen (n:ot 310—315) .....	141—145
Vihannekset .....	142—143
Marjat ja hedelmät.....	144—145
X. Kaikenlaista (n:ot 316—321).....	146—149
XI. Juomat (n:ot 322—329).....	149—153
Täydellinen aakkosellinen nimi- ja asia- luettelo .....	155—164

## Nimi- ja asialuettelo.

	Siv.		Siv.
Amerikalaista kahvileipää	117	Hiivaleipä	114
Artisokat	25	"    raaoista perunoista	148
Bostonkakku	117	Hillo, hyötymansikka-	128
Brysselinkaali	32	"    kuningas-	129
Elsan kakku	118	"    -munakas	109
Esiruuat	6	"    musta viinimarja-	129
Hapankaali	146	"    -voileivät	103
"    muhennettu-	34	Hilloke, metsämansikka-	145
"    -paistos	35	"    mustikka-, sokeriton	130
"    -piirakka	35	"    "    sokeroitu	130
Hapanleipä	113	"    muurain-	132
"    -piparjuurikastike	98	"    omena-.....	105 & 131
Hedelmät, kuivatut-	113	"    puolukka-omena-	132
"    umpipurnukoissa	128	"    päärynä-	133
Hedelmätorttu	109 & 110	"    rabarberi-	104, 133 & 144
Heinissä keitetyt herneet	140	"    seka-	145
"    "    karviais-		"    sekahedelmä-	131
"    "    marjat	138	Hillotut marjat	127
"    "    punaiset		Hollantilaiskastikkeen jälj.	95
"    "    viinimarjat	139	Hyviä keksii	120
Heinissä keittäminen	138	Hyytelö, kerma-	106
Herneet, palko-, keitetyt	46	"    omena	134
"    heinissä	140	Hyöty- ja metsämansikka-	
"    pulloissa	140	"    "    sose	128
Hernekeitto, kuiva-	63	"    "    mansikkahillo-	128
"    tuore-	63	Hämäläinen kuorerieska	115
Hernemuhennos, silpo-	46	"    "    talkkuna	148
"    "    silpo-porkkana-	20	Imellytetty marjapuuro	84
"    "    sokeri-	45	Irlantilaiset pyörykät	11
"    "    vihreä-	46	Jauhoppuuro, kaura-	81
"    -paistos	49	"    "    ohra-	80
"    -pihvi, vihreä	47		

	Siv.		Siv.
Jauhopuuro, ruis- .....	80	Kaali, kyssä, -vanukas ..	29
„ velli, kaura- .....	86	„ -käärylät .....	29
„ „ ohra- .....	86	„ maito-, keitto .....	64
„ „ vehnä- .....	86	„ muhennettu, hapan-	34
Juomat .....	149	„ „ ruusu -	33
Juureskeitto .....	63	„ „ valko-	31
„ -muhennos I & II ..	13	„ -muhennos, kyssä- ..	17
„ -pyörykät .....	12	„ -paistos, hapan- ..	35
Juuriartisokat, keitetyt- ..	25	„ „ kukka- ..	34
„ muhennetut-	25	„ -piirakat .....	31
„ paistetut- ..	26	„ -piirakka, hapan- ..	35
Juuriartisokka-osekeitto ..	71	„ -pyörykät, valko- ..	29
„ -vanukas ma-		„ ruskeutettu, -keitto ..	64
„ karoonin kera	44	„ „ kyssä-	18
Juurikassose .....	15	„ ruusu-, keitetty- ..	32
Juustomy'yt .....	90	„ „ -keitto ....	66
„ olut- .....	80	„ „ muhennettu	33
„ -paistos .....	90	„ „ -vanukas ..	32
„ piimä- .....	147	„ Savoiji-, keitetty ..	32
„ uuni- .....	79	„ kyssä-, taikinoitu ..	18
„ -voileivät .....	89	„ valko-, keitetty ....	28
Jalkiruuat .....	100	„ „ muhennettu ..	31
Kaakao .....	153	„ „ -pyörykät ..	29
Kaali, Brysselin-, keitetty-..	32	„ „ -vanukas....	30
„ hapan-, muhennettu	34	„ -vanukas kyssä- .....	19
„ „ -paistos ....	35	„ „ ruusu- .....	32
„ „ -piirakka ....	35	„ „ valko- ..	30
„ keitetty, Brysselin- ..	32	„ vihreä-, -keitto ....	65
„ „ kukka- ..	33	Kaapriskastike .....	95
„ „ ruusu- .....	32	Kahvi .....	152
„ „ Savoiji- ..	32	„ leipää, amerikal. ....	117
„ „ valko- ....	28	Kakku, Boston- .....	117
„ -keitto .....	64	„ Elsan- .....	118
„ „ kukka- .....	65	„ karviaismarja- ..	108
„ „ maito- .....	64	„ kerma- .....	101
„ „ ruskeutettu ..	64	„ omena- .....	108
„ „ ruusu- .....	66	„ pannu- .....	100
„ „ vihreä- .....	65	„ peruna- .....	119
„ kukka-, keitetty ..	33	„ piimä- .....	119
„ „ -keitto ....	65	„ rabarberi- .....	108
„ „ -paistos ..	34	Kakut, sooda- .....	121
„ „ kyssä-, -muhennos ..	17	Kalavanukkaan jäljennös ..	40
„ „ ruskeutettu	18	Kalja .....	150
„ „ taikinoitu ..	18	Karpalokeitto .....	76



	Siv.		Siv.
Karviaismarjakeitto .....	75	Keitetyt porkkanat .....	19
„ -kakku .....	108	Keitetty Brysselin kaali ..	32
„ -mehu .....	137	„ kukkakaali .....	33
Karviaismarjat pulloissa ..	123	„ makarooni .....	43
Kastike, hapan piparjuuri-	98	„ riisi ja kukkakaali .....	41
„ hollantilais jäljennös ..	95	„ ruusukaali .....	32
„ kaapris- .....	95	„ Savoijikaali .....	32
„ kirpeä- .....	98	„ ternimaito .....	78
„ liemi, ruskea .....	94	„ valkokaali .....	28
„ mehu .....	100	Keitto, herne-, kuiva- ....	63
„ persilja- .....	93	„ „ tuore- ....	63
„ piparjuuri- .....	93	„ juures- .....	63
„ „ , hapan- ..	98	„ juuriartisokka- sose-	71
„ ruskea- .....	94	„ kaali- .....	64
„ salaatti- .... 97 &	98	„ „ ruskeutettu- ..	64
„ selleri- .....	97	„ karpalo- .....	76
„ sieni- .....	96	„ karviaismarja- ....	75
„ sipuli- .....	94	„ kaura- .....	78
„ sinappi- .....	97	„ kirsikka- .....	76
„ sitruna- .....	99	„ kiulukka- .....	76
„ tomaatti- .....	96	„ kukkakaali- .....	65
„ vanilli- .....	100	„ lanttu- .....	69
„ viilokki- .....	95	„ lanttusose- .....	69
„ voi- .....	93	„ laskiaistiistain- ..	80
Kasviksien kuivattaminen ..	123	„ leipä- .....	79
„ suolaaminen ..	122	„ luumu- .....	77
„ säilyttäminen tal-		„ maidonsekainen vi-	
ven varalle ..	121	„ hannes- .....	60
Kasvisliemi, kirkas- .....	59	„ maito- .....	80
„ ruskea- .....	59	„ maitokaali- .....	64
„ suurustettu- ..	62	„ mehu- .....	74
Kasvisvanukas makaroonien		„ mustikka- .....	75
kerä .....	44	„ nokkos- .....	66
Kaurajauhoppuro .....	81	„ ohraryyni-omena- ..	77
„ „ -velli .....	86	„ omena- .....	76
„ -ryynikeksiä .....	119	„ perunasose- .....	68
„ „, puuro .....	81	„ pinaatti- .....	62
„ „ -velli .....	87	„ porkkanasose- 69 &	70
„ -keitto .....	78	„ punajuuri- .....	70
Keitetyt juuriartisokat ..	25	„ puolukka- .....	75
„ munat .... 52 &	53	„ rabarberi- .....	74
„ palkoherneet ....	46	„ ruskeutettu kaali- ..	64
„ pavut, tuoreet ..	47	„ ruusukaali- .....	66
„ perunat, kokon- ..	6	„ ruusumarja- .....	76

	Siv.		Siv.
Keitto, saago- .....	78	Kuorerieska, hämäläinen-...	115
„ sahti- .....	79	Kuoritut perunat .....	8
„ sekavihannes- ....	60	Kurkkukeitto .....	73
„ sellerisose- .....	71	„ muhennos .....	41
„ sien- .....	67	„ salaatti .....	54
„ sipuli- .....	73	„ sienimuhennos ....	39
„ sokerijuuri sose- ..	71	Kyljyksiä, sien- .....	39
„ suurustettu vihan-		Kylmä maissivanukas ....	107
nes- .....	61	„ mannaryynivanukas	106
„ tomaatti- .....	72	„ riisivanukas .....	107
„ vihreäkaali- .....	65	Kylmät kastikkeet .....	97
„ viinimarja- .....	75	Kyssäkaalimuhennos ....	17
Keittämätön mansikkamehu	138	„ ruskeutettu- ..	18
Keksiä, hyviä- .....	120	„ sienien kera ....	18
„ kauraryyni- .....	119	„ taikinoitu- ....	18
Keöt, riisi- .....	92	„ -vanukas .....	19
Kermahyytelö .....	106	Käärylä, kaali- .....	29
„ -kakku .....	101	Lanttukeitto .....	69
Kermassa paistetut perunat	8	„ -paistikkaat .....	8
Kiisseli, luumu- .....	103	„ -paistos .....	15
„ mansikka- .....	103	„ puuro .....	83
„ mehu- .....	103	„ -pyörykät- .....	14
Kirkas kasvisliemi .....	59	„ -sosekeitto .....	69
Kirnupiimä limput. ....	115	Lantut, paistetut- .....	15
„ puuro .....	84	„ ruskeutetut- ....	15
Kirpeäkastike .....	98	Laskiaistiistainkeitto ....	80
Kirsikkakeitto .....	76	Leikkopapumuhennos ....	47
Kiulukka- „ .....	76	Leipominen .....	111
Kokkeli, muna- .....	53	Leipä, amerikalainen kahvi-	117
Kokonaiset perunat, keitetyt	7	„ hapan- .....	113
Korput, vehnä- .....	116	„ hiiva- .....	114
Koviksi keitetyt munat ..	53	„ -keitto .....	79
Kuivahernekeitto .....	63	„ -kuutiot, ruskeutetut	88
Kuivatut marjat .....	126	„ -my'yt .....	91
„ omenat ja pääry-		„ paahdettu- .....	88
nät .....	126	„ -viipaleet, paistetut	88
„ rabarverinvarret	126	„ vuoka- .....	116
„ sienet .....	125	Liemi, kastike-, ruskea ..	94
Kukkakaalikeitto .....	65	„ kasvis-, kirkas ....	59
„ keitetty- .....	33	„ „ ruskea ....	59
„ -paistos .....	34	„ „ suurustettu	62
„ riisin kera ....	41	Limiruuat .....	55
„ umpipurnukassa	127	Limonaadi .....	153
Kuningashillo .....	129	Limput, kirnupiimä- .....	115

	Siv.		Siv.
Luumukeitto .....	77	Muhennetut pastinakat ..	21
„ -kiisseli .....	103	„ perunat .....	8
Maidonsek. vihanneskeitto	60	„ „ ja porkkanat	13
Maissivanukas, kylmä ....	107	„ ja sienet ..	36
Maitokaalikeitto .....	64	„ porkkanat ..	19
„ -keitto .....	80	„ „ ja silpo-	
„ terni-, keitetty .....	78	„ herneet	20
Makarooni-juuriartisokka-		„ punajuuret ..	23
vanukas ....	44	„ ruskeat pavut	48
„ kasvisvanukas ..	44	„ valkoiset pavut	48
„ keitetty- .....	43	„ valk. pavut to-	
„ -paistos .....	43	„ maattien kera	48
„ tomaattisoseessa	43	„ sellerit .....	22
Makeat kastikkeet .....	99	„ sienet .....	36
„ keitot .....	73	„ silpoherneet ..	46
Mannarynimityt .....	91	„ sokeriherneet .	45
„ -puuro .....	82	„ tomaatit ....	51
„ -vanukas ....	109	Muhennettu hapankaali ..	34
„ „ kylmä-	106	„ kyssäkaali ..	17
„ -velli .....	87	„ pinaatti ....	27
Mansikkahilloke, metsä- ..	145	„ ruusukaali ..	33
„ -kiisseli .....	103	„ valkokaali ..	31
„ -sose, hyöty- ja		Muhennos, juures- .....	12
metsä- .....	144	„ kurkku- .....	41
Marjapuuro .....	85	„ kyssäkaali- ....	17
„ imellytetty- ..	84	„ leikkopapu- ..	47
Marjat, kuivatut- .....	126	„ peruna- .....	8
„ umpipurnukassa ..	144	„ peruna- ja sieni-	36
Mehukastike .....	100	„ pinaatti- .....	27
„ karviaismarja- ....	137	„ porkkana- ....	19
„ -keitto .....	74	„ selleri- .....	22
„ keittämät.mansikka-	138	„ sieni- .....	36
„ -kiisseli .....	103	„ „ kurkku- ..	39
„ rabarberi-viinimarja-	136	„ silpoherne- ....	46
„ vadelma- .....	137	„ sokeriherne- ..	45
Mehut .....	135	„ viheriäherne- ..	46
Metsämansikkahilloke ....	145	Munakas .....	53
„ „ -sose .....	144	„ hillo- .....	109
„ ja hyötymansikkasose	144	Munakokkeli .....	53
Muhennetut juurekset ....	13	Munat, puolikypsät- ....	52
„ juuriartisokat .	25	„ koviksi keitettyt- ..	53
„ kurkut .....	41	Munkit, peruna- .....	9
„ leikkopavut ..	47	Musta viinimarjahillo ....	129
„ nauriit .....	16	Mustikkahilloke, sokeriton	130



	Siv.		Siv.
Mustikkahilloke, sokeroitu	130	Paistetut omenat ..	104 & 105
„ -keitto .....	75	„ pastinakat, uunissa-	16
Muurainhilloke .....	132	„ perunat .....	7
Myyt, juusto- .....	90	„ „ kermassa ..	7
„ leipä- .....	91	„ porkkanat, uunissa-	21
„ mannaryyni- .....	91	„ portugalin sipulit	26
„ peruna- .....	92	„ punajuuret ....	24
Nauriit, muhennetut- .....	16	„ „ uunissa-	21
„ ruskeutetut- .....	16	„ purjolaukat ....	26
„ täytetyt- .....	16	„ tomaatit .....	52
Naurispaistikkaat .....	8	Paistikkaat, lanttu-	8
„ -paistos .....	17	„ nauris- .....	8
„ -puuro .....	83	„ peruna- .....	7
Nokkoskeitto .....	66	Paistinrasva .....	147
Nopeatkoinen sima .....	151	Paistos, hapankaali-	35
„ „ näkkileipä ..	117	„ herne- .....	49
Ohräjuhoppuuro .....	80	„ juusto- .....	90
„ -velli .....	86	„ kukkakaali- .....	34
Ohräryyniomenakeitto .....	77	„ lanttu- .....	15
„ -puuro .....	81	„ makarooni- .....	43
„ -velli .....	86	„ nauris- .....	17
Ohuet pannukakut .....	102	„ papu- .....	49
Ohukkaat .....	101	„ porkkana- .....	20
„ omena- .....	102	„ riisi- .....	42
„ peruna- .....	10	„ sien- ja peruna- ..	37
„ täytetyt- .....	89	„ vihannes- .....	45
Olutjuusto .....	80	„ virna-, täytetty ..	51
Omenahilloke .....	105 & 131	„ voileipä- .....	89
„ -hyytelö .....	134	Palkoherneet, keitetyt- ..	46
„ -kakku .....	108	Pannukakku .....	100
„ -keitto .....	76	Pannukakut, ohuet .....	102
„ „ ohraryyni- ..	77	Papumuhennos, leikko- ..	47
„ -ohukkaat .....	102	„ „ ruskea- ..	48
„ -puolukkahilloke ..	132	„ „ valkoinen-	48
„ -riisipuuro .....	85	„ „ valk. tomaat-	
„ -sose .....	134	„ „ tien kera	48
„ „ , sokeriton .....	144	„ -paistos .....	49
„ -vanukas .....	108	„ -pyörykät .....	50
Omenat, paistetut- 104 &	105	Pastinakat, muhennetut- ..	21
„ „ kuivatut- .....	126	„ „ taikinoidut- ..	22
Paahdettu leipä .....	88	„ „ uunissa paistetut-	21
Paistetut juuriartisokat ..	26	Pavut, keitetyt, tuoreet- ..	47
„ „ lantut .....	15	„ „ muhennetut leikko-	47
„ „ leipäviipaleet ..	88	„ „ „ ruskeat-	48

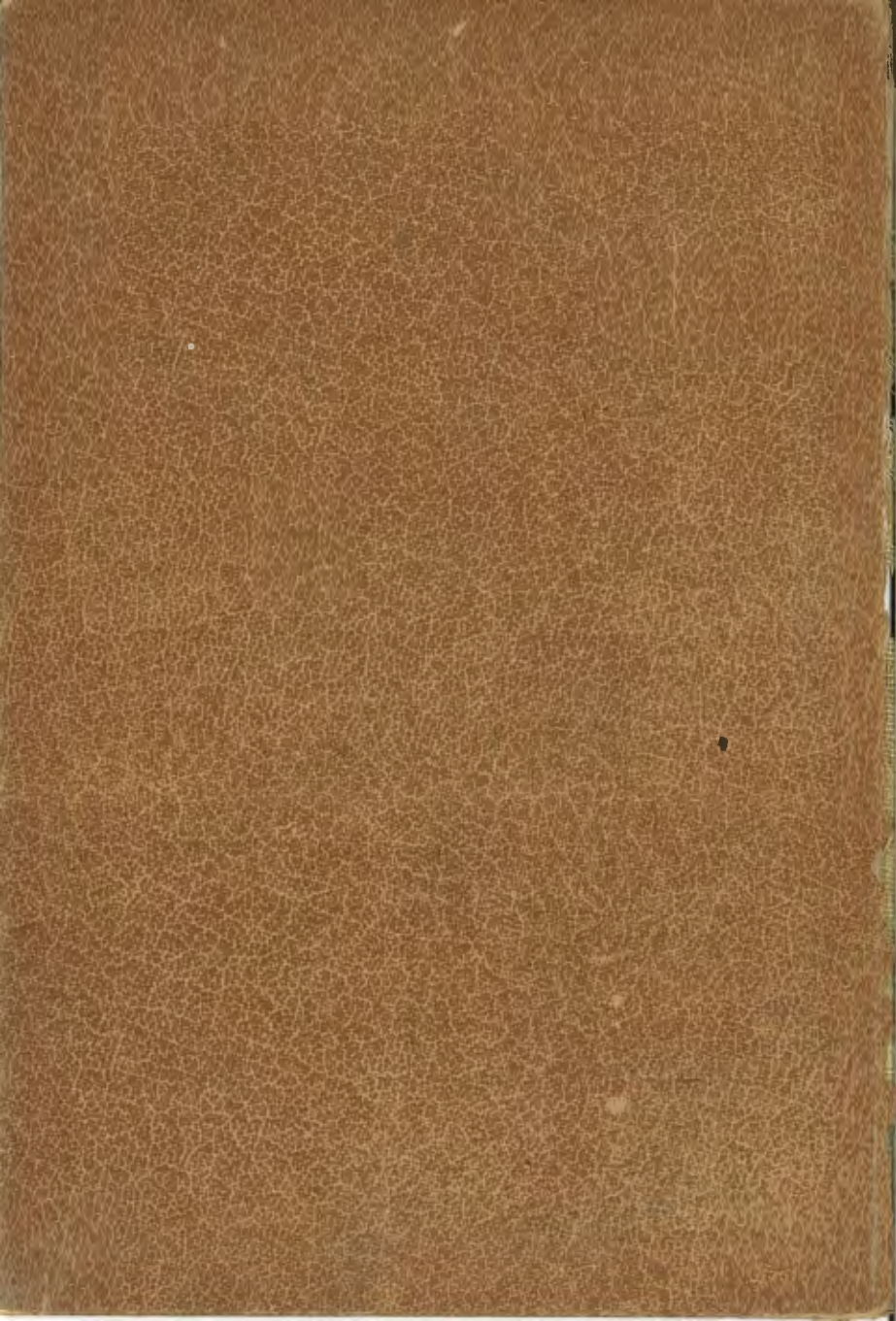
	Siv.		Siv.
Pavut, muhennet. valkoiset-	48	Porkkanakeitto ....	69 & 70
„ „ valk. to-		„ -muhennos .....	19
„ „ maattien kera	48	„ -paistos .....	20
„ pulloissa, turkin- ..	124	„ -perunasose ....	13
„ suolatut .....	122	„ -silpohernemuhen-	
„ umpipurnukoissa ..	127	„ nos .....	20
Persiljakastike .....	93	„ -sosekeitto 69 &	70
Peruna kakku .....	119	Porkkanat, keitetyt- .....	19
„ -muhennos .....	8	„ muhennetut- ..	19
„ -sieni „ .....	36	„ taikinoidut- ..	20
„ -munkit .....	9	„ uunissa paistetut-	21
„ -my'yt .....	92	Portugalinsipulit, paistetut	26
„ -ohukkaat .....	10	Pulloissa keitetyt herneet .	140
„ -paistikkaat .....	7	„ „ karviaismarj.	138
„ pallerot .....	9	„ „ pavut ..	140
„ -juusto „ .....	9	„ „punaiset viini-	
„ -porkkana-sose ....	13	„ marjat	139
„ -puuro .....	83	„ keittäminen ....	138
„ -pyörykät .....	10	Punajuuret, muhennetut- ..	23
„ -saalatti .... 11 &	12	„ paistetut- ....	24
„ „ lämmin-....	12	„ uunissa paist.	21
„ -sose .....	8	Punajuurikeitto .....	70
„ -sosekeitto .....	68	„ -pyörykät .....	24
„ -vanukas .....	8	„ salaatti .....	55
Perunat, keitetyt kokonaiset-	6	„ -vanukas, riisi- ..	23
„ kermassa paistetut-	7	Puolikypsät munat .....	52
„ kuoritut- .....	7	Puolukkakeitto .....	75
„ paistetut- .....	7	„ omenahilloke ....	132
„ uutis- .....	6	„ -päärynät .....	119
Pihvi, vihreäherne- .....	47	Purjolaukka, paistettu- ..	26
Piimäjuusfo .....	147	Puuro, imellytetty marja- ..	84
„ kakku .....	119	„ kaurajauho- .....	81
Piirakka, hapankaali- ....	35	„ kauraryyni- .....	81
Piirakat .....	89	„ kirnupiimä- .....	84
„ kaali- .....	31	„ lanttu- .....	83
Pikkuleipiä .....	120	„ mannaryyni- .....	82
Pinaattikeitto .....	62	„ marja- .....	85
„ -muhennos .....	27	„ „ imellytetty ..	84
„ -pyörykät .....	27	„ nauris- .....	83
„ suolattu- .....	122	„ ohrajauho- .....	80
„ -vanukas .....	28	„ „ ryyni- .....	81
Piparkakkuja .....	118	„ omena-riisi- .....	85
Piparjuurikastike .....	93	„ peruna- .....	83
„ „ hapan- ..	98	„ riisi-omena- .....	85

	Siv.		Siv.
Puuro, riisi-rabarberi- . . . . .	85	Ruskeuttettu kyssäkaali ..	18
„ riisiryyini- . . . . .	82	Ruskeutetut lantut . . . . .	15
„ ruisjauho- . . . . .	80	„ leipäkuutiot . . . . .	88
„ tattariryyni- . . . . .	82	„ nauriit . . . . .	16
„ „ uuni- . . . . .	82	Ruusukaali, keitetty- . . . . .	32
„ voi- . . . . .	83	„ -keitto . . . . .	66
Pyörykät, irlantilaiset- . . . . .	11	„ muhennettu- . . . . .	33
„ juures- . . . . .	12	„ riisin kanssa..	41
„ papu- . . . . .	50	„ -vanukas . . . . .	32
„ peruna- . . . . .	10	Ruusumarja- (kiulukka-) . . . . .	76
„ pinaatti- . . . . .	27	keitto . . . . .	78
„ punajuuri- . . . . .	24	Saagokeitto . . . . .	78
„ selleri- . . . . .	23	Sahti . . . . .	149
„ sien- . . . . .	37	„ -keitto . . . . .	79
„ „ valkokaali- . . . . .	29	Salaattikastike . . . . .	97 & 98
„ „ virna- . . . . .	50	„ kurkku- . . . . .	54
Päärynähilloke . . . . .	133	„ punajuuri- . . . . .	55
Päärynät, kuivatut- . . . . .	126	„ tomaatti- . . . . .	55
„ puolukka- . . . . .	133	„ vihreä- . . . . .	54
Rabarberihilloke .. 96, 104,	144	„ peruna- . . . . .	11 & 12
„ -kakku . . . . .	108	Savoljikaali, keitetty- . . . . .	32
„ -keitto . . . . .	74	Savolainen talkkuna . . . . .	147
„ -riisipuuro . . . . .	85	Sekahedelmähilloke . . . . .	131
„ -viinimarjamehu . . . . .	136	Sekahilloke . . . . .	145
Rasva, paistin- . . . . .	147	Sekavihanneskeitto . . . . .	60
Rieska, kuore-, hämäläinen	115	„ suurustettu- . . . . .	61
Riisi, keit. kukkakaal. kera	41	Sellerijuuret, taikinoidut-..	22
„ -keot . . . . .	92	„ -kastike . . . . .	97
„ -omenapuuro . . . . .	85	„ -muhennos . . . . .	22
„ -paistos . . . . .	42	„ -pyörykät . . . . .	23
„ -punajuurivanukas ..	23	„ -sosekeitto . . . . .	71
„ -rabarberipuuro . . . . .	85	Sienet, kuivatut- . . . . .	125
„ -reunus . . . . .	42	„ „ suolatut- . . . . .	123
„ ruusukaalin kanssa ..	41	Sienikeitto . . . . .	67
„ -ryynipuuro . . . . .	82	„ -kurkkumuhennos . . . . .	39
„ -ryynivelli . . . . .	87	„ -kyljyksiä . . . . .	39
„ -vanukas, kylmä . . . . .	107	„ -muhennos . . . . .	36
Ruisjauhoppuuro . . . . .	80	„ -perunamuhennos . . . . .	36
Ruskea kasvisliemi . . . . .	59	„ -perunapaistos . . . . .	37
„ kastikeliemi . . . . .	94	„ -pyörykät . . . . .	37
„ „ kastike . . . . .	94	„ -vanukas . . . . .	38
Ruskeat pavut, muhenn. ..	48	Silpoherneet, umpipurnukas.	127
Ruskeutettu kaalikeitto ..	64	Silpohernemuhennos . . . . .	46
		„ -porkkana „ ..	20



	Siv.		Siv.
Sinappikastike .....	97	Tomaatti soseessa, maka-	
Sima .....	150	roonit- .....	43
„ nopeatekoinen- ....	151	Tomaatit, muhennetut- ..	51
Sipulikkastike .....	94	„ paistetut-.....	52
„ -keitto .....	73	„ täytetyt- .....	52
Sitrunakastike .....	99	Torttu, hedelmä- ....	109, 110
Sokeriherneet, umpipurnu-		Tuoreet pavut, keitetyt- ..	47
kassa .....	127	Tuorehernekeitto .....	63
Sokerihernemuhennos ....	45	Turkinpavut pulloissa ....	124
„ -juuri sosekeitto-....	71	Täytetty virnapaistos ....	51
Sokeriton mustikkahilloke .	130	Täytetty ohukkaat .....	89
„ omenasose .....	144	„ tomaatit .....	52
Sokeroitu mustikkahilloke	130	Umpipurnukoissa keittämi-	
Soodakakut.....	121	nen .....	141
Sose, hyöty- ja metsäman-		Uunijuusto .....	79
sikka- .....	128	„ -puuro, tattariyryni-..	82
„ juurikas- .....	15	Uunissa paistetut pastinakat	21
„ metsämansikka- ....	128	„ „ porkkanat	21
„ omena- .....	134	„ „ punajuuret	21
„ „ sokeriton ....	144	Uutisperunat .....	6
„ peruna- .....	8	Vaahdoko, voi- .....	99
„ porkkana- peruna- ..	13	Vadelmamehu .....	137
Suklaa .....	153	Valkokaali, keitetty- ....	28
Suolattu pinaatti .....	122	„ keitto .....	64
Suolatut kurkut .....	122	„ muhennettu- ..	31
„ pavut .....	122	„ piirakat .....	31
„ sienet .....	123	„ pyörykät ....	29
„ vihannekset ....	122	„ vanukas ....	30
Suurustettu kasvisliemi ..	62	Vanillikastike .....	100
„ vihanneskeitto	61	Vanukas, kasvis-, makaroo-	
Säilykepavut .....	124	nien kera .....	44
Taiknoidut pastinakat ....	22	„ kylmä mannaryy-	
„ porkkanat ..	20	ni- .....	106
„ sellerijuuret ..	22	„ kyssäkaali-.....	19
Taiknoinu kyssäkaali ....	18	„ maissi-, kylmä ..	107
Talkkuna, hämäläinen- ..	148	„ makarooni-juuri-	
„ savolainen- .....	147	artisokka- .....	44
Tattariyrynipuuro .....	82	„ mannaryyini- ....	109
„ -uunipuuro ..	82	„ „ , kylmä	106
Tee .....	152	„ omena- .....	108
Ternimaito, keitetty- ....	78	„ peruna- .....	8
Tomaattikastike .....	96	„ pinaatti- .....	28
„ -keitto .....	72	„ riisi-, kylmä ....	107
„ -salaatti.....	55	„ „ punajuuri-..	23

	Siv.		Siv.
Vanukas, ruusukaali- ....	32	Vihreähernemuhennos ....	46
„ sieni- .....	38	„ „ pihvi .....	47
„ valkokaali- ....	30	„ -kaalikeitto .....	65
Vanukkaan jäljennös, kala-	40	„ salaatti .....	54
Vehnäjauhovelli .....	86	Viilokkikastike .....	95
„ korput .....	116	Viinimarjahillo, musta- ..	129
Velli, kaurajauho- .....	86	„ -keitto .....	75
„ „ ryyni- .....	87	„ mehu, keitetty- ..	135
„ mannaryyni- .....	87	„ „ käynyt ..	136
„ ohrajauho- .....	86	„ -rabarberimehu .	136
„ „ ryyni- .....	86	Virnapaistos, täytetty- ....	51
„ riisiryyni- .....	87	„ -pyörykät .....	50
„ vehnäjauho- .....	86	Voikastike .....	93
„ vesi- .....	87	Voileipapaistos .....	89
Vesivelli .....	87	Voileivät, hillo- .....	103
Vihannekset, suolatut ....	122	„ juusto- .....	89
„ umpipurnukoissa	142	Voipuuro .....	83
Vihanneskeitto, maidonsek.	60	Voivaahdoke .....	99
„ seka- .....	60	Vuokaleipä .....	116
„ suurustettu- ..	61		





Näköispainos, Kvs-säätiön Arkisivistyksen digikirjasto

Digitoitu Suomen tiedekustantajien liiton Kopiosto-korvauksista myöntämällä apurahalla.

Alkuperäinen julkaisu:

*Kasvisruokaa kaikille* / kirjoittanut Elin Sjöström.

Toinen lisätty painos. (Kansanvalistusseuran Toimituksia ; 165)

[Helsinki : Kansanvalistusseura] (Helsingissä : Raittiuskansan kirjapainossa, 1919)

YKL 68.22

kasvisruoat; keittokirjat; ruoanvalmistus; ruokaohjeet

ISBN 978-952-7533-15-4

URN:ISBN:978-952-7533-15-4



Kvs-säätiö (Kansanvalistusseura sr)  
Helsinki 2022