

Gustawa Schartau'n

Hywäntahtoisia Neuvoja

K a t o w u o s i n a

taikka

Opetuksia maataiaisten, enimmittain wiljelemättä kas-
wawien, ainetten valmistamisesta leiwäksi ja muiksi
ruuiksi; hallalta wahingoitetun taikka muuten turmel-
lun wiljan parantamisesta; terveellisten ja rawitse-
wien rokkain eli keittojen laittamisesta; potakka-
kryhneistä j. n. e.

Suomennetut ja lisätyt.

H e l s i n g i s s ä.

Waseniuksen kirjaprantissa 1834.

Printed and Published by

Imprimatur.

Axel Gabriel Sjödström.

Printed and Published by

Printed and Published by

Arka tuota säikähti

Wittä, tuutta, hallawuotta,

Seitsentä wosikeseä.

(Suomal. Sanantastu.)

Printed and Published by

Printed and Published by

Printed and Published by

Esipuhe.

Meidän maassa, liatenki sen pohjaisemmissä ääris-
sä, joissa hallat ja kylmät, sateiset, kesät usein tur-
melewat touvon, on monasti suuri ja walitettava
puutos leiwästä. Tätä puutosta ei woi Esiwalta-
kaan aina täyttää, waikka se kyllä köyhinä vuosina
on kokenut huolta pitää elannoostamme. Sopa kehno-
turwa on meillä petäjästäki, sillä waikka se täyttää
watsan, niin se ei kuitenkaan rawitse. Ihä ja kau-
wan nautittuna on se wielä terwehdellenki wahingol-
linen. Eikä woisi käsittää, miten tämä kehno ja
ruwaksi karketi kelpaamaton aine on pysynyt meidän
maassa niin rakkaana, jos juuri ei siitä syystä, että
sitä löytyy joka paikassa ololta. Wai lieneekö syh-
nä, että Suomalaiset eivät ole tunteneet parempia
aineita. Kuitenki kaswaa meidän metsissä, kankailla,
mäillä, niituilla, joissa ja järwissä aineita pian yle-
henjä, jotka luonnoostansa owat paljo etusimmat,
terweellisemmät ja maukkaammat ruwiksi. Säkälää
esimerkiksi kaswaa joka maamme loukossa runsaim-
maasti, jotka tavallisinaki vuosina, saati näljän ai-
kana, kelpaawat ruwaksi ja owat terweelliset. Eikä
niiten valmistuskaan sifsi ole niin waiwaloinen, kun
peljätään. Ihmeellistä, että juuri pohjaisissa mais-
sa näitä ruokajäkälää kaswaa runsaimmaasti, joissa
muut kaswaimet wähin luonnistuwat. Eikö se ole
justiin, kun Sumalan huolenpito niillä olisi tahtonut
palkita maamme köyhyyttä, waan me raukat heitäm-

Sisällyspito.

me ne ymmärtämättömyydestä nauttimesta. Paitfi jäkälää löytyy monenlaisia muita kasvaimia, ja waik- ka niitä kutaki ei taikii paitoin kyllä kasvaisikaan runsaasti, niin "lisäksi rikkaki rotassa, hämä- häkki taikinasassa." Jos kohta niistä olisiiki wä- hän enemmän waimaa kootessa, kun petäjaisesta, niin muistakaamme, että ne owat paljo terveellisem- mätki ja että terveys on kalliin taikista. Tämän pienen kirjan tarkoitus on enimmäksi, että tultais- tuntemaan näitä aineita. Waan surkiata on katowuo- sina, että mitä wähiä saadaan, seti usein on pilau- nutta. Sen tähden on sittäki asiasta neuvoja, kuin- ka senlaista eloa saataisi paratuiksi ja terveellisiksi nautita. Edwottawa asia olisi, että potakaita ru- wettaisi meidän maassa paremmin wiljeltämään, kun tähän asti on ollut tapana. Wina han kylmisäki paikoissa löytyisi maata sissi, että näitä juuria saa- taiti menestymään ja hallalta suojeltuitfi. Niemien- neniissä, saariissa j. n. e. halla harwoin niitä wahin- goititfi, liitenti jos pantaifi waraimmin maahan, kun wasta Sühannuksen rinnassa. — Moniahat ruo- ka-aineet saadaan ylöttwimmiksi valmistamalla ro- kiiksi eli keitoiksi, kun tässä kirjassa neuwotaan. Suo- men maassa on joka pitäjään welwollisuus elättää köyhjänä, jotka omalla huolellansa ei tule aikaan. Sitä nämät rotat mahtaiti olla sowliaat niillenti ru- wakfi, jos waan köyhät elätettäisi yhdessä paikassa. Hywä olisi jos lopulla olewa siementenki säästökeino oiwallettaisi.

Suomentaja.

**Yhteisiä neuvoja leipää juurista, ruohoin sie-
menistä ja jäkälästä valmistaisissa.**

	Sivu.
Leipä juurista	12
— siemenistä	32
— jäkälästä	32

Maatiaisja itsanaisja kasvaimia leiwäksi.

Juuria.	Juolawehnä	9.
	Walkia lumme	10.
	Keltalumme	11.
	Kantawehnä	11.
	Sian tatar	12.
	Maitiainen	13.
	Horsma	13.
	Mäkiwehka	14.
	Kuoko	14.
	Sananjalka	14.
	Takkiaainen	15.
	Kämmekä	16.
Siemeniä.	Hukkakaura	18.
	Kuisluste	18.
	Linnun tatar	18.
	Pelto-apilas	18.
	Sawikko	19.
	Birna	19.
	Mättelmä	19.
Jäkälä.	Kangasjäkäli	19.
	Peuran jäkäli	22.
	Puun takku	24.
	Muita jäkälää	24.
	Muita aineita leiwäksi.	
	Potakka	25.

Sisällä-pito.

	Sivu.
Nauris	30.
Pihlajan marjat, puolukat, mustikat, kuulat, sian puolukat	31.
Apilaat	32.
Kaidan lehdet	32.
Kahka	32.
Ojjet	33.
Suoman rapa	34.

Maattiaisista itsekaswoista ruuaksi.

Vina	35.
Hanhien ruoho	35.
Dhake	36.
Maisla	36.
Kuolleen koura	36.
Karwakorret	36.
Suolake	37.
Polttiainen	37.

Aineita juomiksi.

Herneen kuoret	37.
Dhran olki	37.
Katajan marjat	38.

Säästörokista ja muista ravinto-aineista.

Decandolleen rokka	38.
Hamburilaisten d:o	40.
Rumfordin d:o	42.
Rumin d:o	43.
Heilbornin d:o	44.
Puista tehty d:o	44.
Katanluista d:o	47.
Toulbe	47.
Labrette	48.

Sisällä-pito.

Sivu.

Gommigu, Mörse	49.
Potakkakryhneistä	49.
Potakka- ja muihen juurten jauhoista	50.
Pilauntuneen ja turmellun elon parantamisesta	51.
Siemenjyvän säästökainosta	57.

Prá nttiwirheitá:

Sivu:	3.	rati	1.	a.	p.	ipiällä, lue: lipiällä.
—	5.	—	17.	y.	p.	lepiätä, — lipiätä.
—	10.	—	9.	y.	p.	kauniisti, — kauniisti.
—	17.	—	17.	a.	p.	hämmenetään, l. hämmennetään.
—	23.	—	5.	y.	p.	kangas-jäkälä, l. kangasjäätä.
—	25.	—	20.	y.	p.	pannan, l. pannaan.
—	—	—	24.	y.	p.	d:o. — d:o.
—	34.	—	20.	y.	p.	nökäsiä, — näkösiä.

Sywänsuotuisia Neuvoja
Katovuosina.

Yhteisiä Neuvoja Leipää Juurista,
Heinäin taikka Ruohoin Siemenistä
ja Jäkälistä valmistaisissa.

a) Suuri-leiwästä.

Juuret puhtaaksi pestynä kuivataan ja hakataan petkelillä eli muulla surwin-raudalla pieniksi, taikka pytkitään weitsellä. Sitte kuivataan ne uudestaan päivän paisteessa taikka vähemmin lämmitetyssä uunissa ja jauhetaan wiipymättä, ennen kun tulewat nehkiksi (taikka näiwehtywät). Näitä juurijauhoja sotetaan enemmän eli vähemmän tavalliseen jauhotaikinaan, johon jästiä pannaan runsaamasti, kun muuten. Kostuaan leiwotaan taikina ohuiksi leiwiksi ja kypsetään kauemmin aikaa, waan vähemmässä lämpimässä kun tavallinen jauholeipä. Yksinänsäki taikka aiwan vähällä jywäjauhoin seottamalla saadaan juurijauhoista leipää seuraawalla tavalla: Suuston eli maidon heraa otetaan neljä kan-

nuu, jossa keitetään piwontäysi pellawan siemeniä, siksi että keitos muuttuu liitalliseksi, jonka jälkeen se siivilöidään rievun läpi puser-tamalla. Tähän liemeen sotketaan juurijauhot kuivina, jywä jauhoja wähasen, jos wa-rat myöten antaa, tykö panemalla. Muu-ten taikina hapataan, suolataan, nousutetaan ja leiwotaan tawallisesti. Joka ei tahtoisi kuiwata juuria, saadaksensa niitä jauhoiksi, keittäköön ne pehmiiksi ja musertakoon liiwaksi, johon lämpimänä ollessa wisusti sotketaan sa-man werran taikka puoliksi jywä jauhoja ja jästiä sekä wettä kohtalaisesti. Sitte mene-tellään taikinan kanssa ennen mainitulla tawalla.

Muutamit tekewät jywä jauhoista, jä-s-tistä eli hapaintaikinasta ja wedestä illalla sa-kian taikinan, johon aamulla, koska se yön on peitteen alla seisonut, lämpimänä sotketaan juurikeitoksesta muserrettu liiwa ynnä suolan kanssa; jolla tawalla saadaan hywää leipää.

Ukioita, ja karwaan eli katkeran maku-sia juuria surwotaan pieniksi, muserretaan ja liotetaan monenkertaisesti kylmässä wedessä. Wiimmeisen liotusweden pois kaattua litis-tetään juuret niin kuiviksi, kuin mahdollinen on, ja kuiwataan lämpimässä uunissa, ja jauhetaan heti uunista otettua. Toisellaki tawalla saadaan karwas maku juurista läh-temään, jos niitä pestynä, kuiwattuna ja jauhettuna, tiiman aikaa keitetään sade- eli järwi-wedessä ja heitetään neljäksi päiwäksi

seisomaan, jonka jälkeen päällä seisowa selwä wesi taiten kaataan pois ja pohjauntuneet jau-hot kuiwataan. Tällä keittämällä ja likoa-malla wetäyppi karwas maku weteen, joka pois kaataan. Leipä tulee nyt maukkaaksi ja ter-weelliseksi. Taitaan myös seikkaamattomat juuret pestynä neljä eli wiisi kertaa keitettää joka kerralla uudistetussa wedessä muntaman minuutan jokasella erällä, jolla lailla niissä olewa karwas, pihkamainen, aine lähtee we-tehen, waan ruoka-aine jääpi jällelle.

b) Siemen-leiwästä.

Leiwäksi otettawat siemenet, liiatenki joil-la on kowanlainen kuori, pitää wisusti pe-rattaman taikka runsittaman (sfradas). Sau-hettuna seotetaan ne jywä jauhoilla, waroja myöten, ja walmistetaan leiwäksi. Erilaatu-sia heinänsiemeniä taitaan soweliaasti seotettaa ja erittäin taikka jywain kanssa jauhettaa.

c) Jäkälä-leiwästä.

Kaikista maan kaswoista, joita katowuo-sina pitäisi ruwaksi koota, on Nummi- eli Kangas-jäkälä ruokawin ja terveellisin. Si-man tätä kaswaa metsissäamme monta muuta jäkälätä, jotka piimmasti owat yhtä etusat, ja wiljellään melkein samalla tawalla.

Jäkälästä pitää, ennen kun se ruwaksi kelpaa, katkeruus pois erotettaman kylmällä iipiällä eli kalkki-wedellä. Yhdelle naulalle

kuiwille, rikoista, neulaisista taikka muista runsuista ja ruuwuista puhdistetuille, pieniksi surwotuille, jäkälille tarwitaan 3 kannua kylmää wettä ja 4 luotia koiwun tuhkaa taikka 2 luotia puhdasta potaskata. Luotipuntarin kaipuussa otettakoon neljälle naulalle jäkälille 12 kannua wettä ja puoli naulaa tuhkaa, taikka yhdele naulalle jäkälille kaksi kannua wettä ja kannu tuhkalipiätä. Sentaltaisessa lipiässä pidetään jäkälä wuorokauden ja hämmennetään wälistä. Wuorokauden jälestä kaataan lipiäwesi pois, taikka juoksetetaan tapista, jäkälä kouristetaan vielä kuiwemmaksi ja pestään kolme kertaa kiehuwassa wedessä. Sitte kaataan vielä kylmää wettä wuorokaudeksi jäkälän päälle, taikka walellaan jäkälä joka toinen tiima kylmällä wedellä, siksi, että se enään ei maistu karwaalta taikka lipiältä. Sitte pannaan jäkälä pufertamatta, ettei sen kautta ruokawa ainet jäkälästä menisi hukkaan, awoimehen ilmaan kuiwaamaan. Ettei mainittu ruokawa aine jäkälätä liottaisjakaan häwiäisi, katsotaan, ettei lipiä ole wäfewämpätä, kun neuwottu on. Sentähden on myös piammasti parempi liottaa jäkälän kaksi kertaa miedommassa lipiässä, kun kerran ylös wäfewässä. Kun jäkälä on ensin ilmaassa kuiwanut, ettei se enään ole wetinen, wäddään se riheen taikka pannaan säkissä uuniin, kaksi tiimaa leipomisen jälkeen, wisummin kuiwamaan. Näin kuiwattu jäkälä hujmaroi-

taan eli surwotaan pieneksi ja jauhetaan tawallisesa myllyssä, mitä hienommaksi saadaan.

Katkeruus sanotaan myös kalkkivedellä lähtewän jäkälistä. Ruupuinen, roskinen, metästä tuotua pannaan jäkälä tawalliseen kalkkiweteen, jossa sitä muutaman wuorokauden liotetaan ja wälistä hämmennetään. Sen jälkeen pestään se kalkkivedestä puhtaaksi ja perataan rikoista, kuiwataan, surwotaan ja jauhetaan. Kalkkiwettä saadaan helposti, jos naula sammuttamatonta kalkkia wähitellen seotetaan kahteen kannuun weteen ja hämmennetään uutterasti.

On myös tälläki tawalla koetettu karwasta makua jäkälistä eroittaa: tuhkaa otetaan kolme osaa ja yksi osa sammuttamatonta kalkkia, josta tehdään weden kanssa lepiätä. Tästä lipiässä liotetaan jäkälä kaksi wuorokautta wälistä hämmennämällä, pestään sitte, lipiästä otettua, puhtaassa wedessä, jossa se yhä liotetaan puolen wuorokautta, siksi että lipiän maku eriaäpi pois.

Muutamat ovat myös siltään jauhaneet jäkälän ja wasta jauhettuna eroittaneet karwauden taikka katkeruuden. He tekewät lipiän kahdesta luodista potaskasta ja kolmesta kannusta wedestä, johon 5 naulaa jäkäläjauhoa pannaan likoamaan. Sitte kun jauhot ovat päiwäkauden seisonet lipiässä, liiätään uutta lipiätä yhdestä luodista potaskasta ja puolesta tuopista wettä ja annetaan kaikki nyt

seisoa vielä wuorokauden, jonka ajan jälkeen wesi taiten kaataan pois. Sauhot otetaan sitte pursiin, joka sowliaan astian päällä sidotaan rippumaan ja pestään ensin kahdella kannulla kylmällä wedellä ja sitte kannulla kiehuwalla. Tämä jäkäläliiwa puserretaan helposti ja sotketaan noussehen taikinaan kuudesta naulasta ruisjauhoista lisäämällä suolaa, kuminoita ja jauhoja, siksi että taikina kankistuu, johon tarpeeseen tawallisesti menee 8 naulaa ohraisia ja 2 rukiisia jauhoja.

Monellaki tawalla saadaan jäkälästä leipää, esimerkiksi jos ensin wiidestä naulasta rukiisista jauhoista ja jästistä tehdään taikina, ja siihen nostua sotketaan 6 naulaa jäkäläjauhoja, 7 naulaa pieniksi muserrettuja potakoita ja 4 naulaa rukiisia jauhoja sekä wettä, mitä tarwitaan, ja leipoessa tykö pannaan suolaa ja kuminoita. Soko tästä sitte leiwotaan paksumpia taikka ohuempia $2\frac{1}{4}$ naulan painoisia leipiä, niin saadaan kaunist, maukasta ja terveellistä leipää, kuitenkin pitää sitä enemmän aikaa kypsätä, kun tawallista leipää. Toiset tekewät 5:stä naulasta rukiisista jauhoista taikinan ja sotkewat siihen nostua jäkäläjauhoja ja potakoita, 8 naulaa kumpaistaki ja naulan rukiisia jauhoja, waan weden siasta, jota sotkiesse tarwitaan, ottawat he jäkälästä keitettyä lientä. Toisessa sotkemisessä lisätään vielä wähäsen rukiisia jauhoja. Tälläki tawalla tehty leipä on hywin maullinen ja il-

man mitään karwaudetta. Jos waan potakoita on, niin pitää niitä aina hankkia jäkälätaikinaan, sillä leipä tulee siitä maukkaammaksi.

Koska jäkäläjauhot wedessä keittäen sulawat taikka paisuwat neljäkääksi liiwaksi taikka puuroksi, saadaa niistä leipää neljänkertaisesti jäkäläjauhoja suhteen. Tätä warten otetaan 6 naulaa jäkäläjauhoja ja 9 taikka 10 kannua wettä, jotka kylmänä seotetaan ja sitte keitetään yhteen wiriästi hämmentämällä ja 4 taikka 5 kannua wettä wähitellen tiiman sisässä lisäämällä. Pataa taikka kattilata ei pidä täyttää aiwan partailensa, sillä tämä jäkäläkeitos on herkka kuohumaan. Pohjaan palamista estetään wiriällä hämmentämällä. Keittäessä tekeypi liemen päällä kuori, jota kuitenkin ei pidä pois ottaa, waan kahalla likistää alas uudestaan sulautamaan. Mitä kauemmin lientä keitetään, sitä helpommin yhdistyy se taikinaan. 3 taikka 4 tiiman pästää wähennetään walkiata ja lientä keitetään vielä niin kauan kun pohjaan palamista ei hawata. Padan tullelta otettua saapi keitos seisoa siinä yön yli, ja toisena päivänä on se hyytynyt paksuksi jähtyneen liimaweden kaltaiseksi liitaksi. Haaltaksi (lenfiäksi) lämmitettynä hämmennetään se ohraitaikka ruisjauhoiseen taikinajuureen, joka ilman sotkujauhoja on tehty 2:desta leiwistäs-

tä jauhoista. Ouden tiiman päästä on taitina noustuaansa toisesti sotkettava. Taitina pitää tehtää hywin paksuksi, ja jästä pannaan kahdenkertaisesti leipoessa. (Jos siirappia taitka sokuria pannaan vähä sekaan, nousee taitina paljo paremmin). Uunin pitää olla hywin lämmitetyn. Tämä leipä nousee yhtä hyvästi, kun ohranenki leipä ja on muuten valmistamisensa vuoksi muita yläisempi.

Jos jyväjauhoja ei olisi, leivotaan kangasjäkälastä potakka-taikka naurispuuron kanssa wijusti yhteen sotkettuna, ohuita leipiä, jotka nousematta kypsetään. Potakan ja nauriinki puutteessa valmistawat paljaaltansaki jäkäläjauhoista leipää liemen kanssa, jota sitä warten on raidan lehdeistä keitetty. Kuitenki tahtoo tämä taitina pian kankistua, jonka tähden se hetimmiten pitää taitinatiumusta otettua leiwottaa ohuiksi leiwiksi. Uinaki tulee jäkäläleipä potakan kanssa maukkammaaksi ja tukewammaaksi, ja hapaintaikinan juuri saattaa sen paremmin nousemaan.

Wähemmän katterat jäkälat saadaan helpommasti ja vähemmällä likoamalla kelpawiksi. Peuran-jäkälä (poron-jäkälä taikka sammal) esimerkiksi, joka kaswaa mäillä taikka kallioilla, on vähin kattera. Tämä ei tarvitse muuta valmistusta, kun pesemistä kylmässä wedessä ja kuivaamista. Waan jos vielä olisi karwaanmaakuinen, lyödään sen

päälle kiehuwata wettä, jossa se seisotetaan muutama tiima, korkeimmallaan wuorokausi, ja kuivataan samalla tavalla, kun jo ennen on mainittu. Jos karwas maku ei wieläkään lähtisi jäkälastä, niin liotettakoon vähän aikaa miedossa tuhka-lipiässä.

Rouhittuna jauhetaan peuran-jäkälä helposti ja leiwotaan ohuiksi leiwiksi seottamalla neljänneksi taikka wiidenneksi osaksi jyväjauhoja taitinaa tehtäissä. Leipä jäkälä- ja jyväjauhoista, puoliksi kumpaistaki, on hauras, muria ja maullinen. Jos jäkälä- ja jyväjauhoja otetaan yhtä paljon kumpaistaki ja puolen sen werta potakkajauhoja, niin saadaan siitä hywää ja maukasta leipää.

Maatiasia itsanaisia kaswaimia (wiljel-
mättä kaswawia aineita) leiwaksi.

a) Suuria.

Suolawehnä (jota myös toisin kutsutaan wakkiajuureksi taikka ruisheinäksi ja satalatwaksiksi) *Triticum repens*. Tämä pelloilla, kryptimaisissa ja karkissa wiljeletyissä paikoissa yleensä kaswawa, maanmieheltä wihattu, hyötyruoho, joka toisinaan ei häwittämälläkään katoa, on katowuosina suuresta arwosta. Suuret siliä owat matawaiset, haarakkaat, siliät, pitkät ja kestawalkoiset. Sitte ammon aikoa on tätä juurta koetettu käyttää leiwaksi. Pestynä mullasta puhtaaksi, waan ei liotettu

wedesä, kuiwattuna tuulesä taikka päiwässä, pieneksi leikattuna ja uudestansa uunisä kuiwattuna, saadaa jauhamalla ja seulomalla tästä juuresta kauniita walewankeltaisia, maltaan hajusia ja makusia jauhoja, joista seotettuna wähillä jywäjauhoilla tulee terweellistä ja rawitsewata ruokaa. Hapautettuna ja kuminoilla sekä suoloilla höystettynä nousee taikina näistä jauhoista kaunisti ja tulee hywäksi. Niwan otollista leipää saadaa myös näistä jauhoista, jos niitä leiwotaan juustoherasä taikka liemesä, jota on keitetty pelawan siemenistä. Tällä waraleiwällä, joka uskottawasti on parahimpia maailmassä, kokiwat katowuosina 1771 ja 1772 Saksan maalla muutamain paikoin eleskellä. Saksan maalla ni. nittawät sitä terweys-leiwäksi (Gesundheitsbrod), ja pitäis sitä hywinäki vuosina hankkia sekä juurten terweellisyyden että hywän makunsa wuoksi. Silppuna on se hewoselle maukas ja jauhoin wertainen; lehmät lypsawät siitä runsaammin, jos sitä pienennettynä ja kassi tiimaa liotettuna heille annetaan.

W alkia l u m m e (Mäkin lehti, kilpilehti, upukka, ulpukka, pulpukka, lupukka, nupukka) Nymphæa alba. Kaswaa yltäisesti meren, järwien, lampien ja jokien rannoissa. Sillä owat isot, kauniit kukat, miedon ja naukiantaiset hajultansa, ja sen lewiät, tasaliepeiset, sydänmuotoiset, lehdet makaawat lappiallansa

weden kalwolla. Sen moniwuotinen juuri juoksee pitkite mudassa, on täynnä solmuja, jotenki isonen ja hajuton. Maultansa on tämä juuri miedon tuihia ja katkeramainen, mutta liottamalla ja keittämällä saadaa se paremman makuseksi. Eikä aina tätä makua wataakkaan juuresä. Franskan maalla syöwät sitä halukkaasti pytkyhin leikattuna ja keitetynä taikka paistettuna. Suuret, jotka tywestä alkain juoksewat maan sifään, saadaa parahiten rantakoukulla taikka wangolla pohjasta ylös. Kuiwattuna owat ne huokiat jauhettaa ja leiwäksi walmistettaa. Muuan asukas Astrakanista wenäjän maalta, joka ensin hankki leipää lumpeen juuresta, sai tästä hyödyllisestä ilmisaannosta Keisarilta ansaitun palkinnon.

Kelta = l u m m e (Kultanupukka, keltainen kilpilehti j. n. e.) Nymphæa lutea. Kaswaa wakkian lumpeen kansä yksisä paikoissa ja kukkii Heinäkuussa kauneilla, keltaisilla, kukilla. Suuri keitetynä, kuiwattuna ja jauhettuna on entiseltäänki tuttu waraleiwän aine. Franskan maalla owat nykysimminki saaneet tästä otollista leipää. Meriluodossa, Norwan loupungin sikellä, walmistetaan myös leipää tästä juuresta.

Ranta = wehnä (rantakaura, rantaruus) Elymus arenarius, kaswaa pölyhiekkassa meren rannoilla walkoisilla, wehnän kaltaisilla, tähillä ja sinertäwillä warsilehdeillä. Sekä

juuret että jyvät kelpaavat leiväksi. Islan-
dissa, pohjaismeren saareissa, keraavat tämän
heinän siteisiin taikka jalallisiin, jotka puiaan
(tapetaan) ja jauhetaan. Leipä näistä on
yhtä hyvä ja terveellinen kun muistaki jy-
wistä. Niistä leivotaan ohuita leipiä, keite-
tään puuroa ja welliä j. n. e. 240 siteestä
saadaan tynnyri jauhoja. Ferron luodossa
käytetään tätä heinää samalla tavalla ruuan
aineeksi.

Sian tatar, Polygonum viviparum,
kasvaa näivillä, werhoisilla, niituilla puola-
maisilla (cylindroisilla) kukkaistahilla, jotka
näkönsä ovat valkoiset taikka walerwanpu-
naiset ja jotka waan puolittain kukkiwat ker-
rallansa. Muuten on tämä kukka suora war-
reltansa, eriwartisilla, huittupäisillä ja silioil-
lä lehdeillä. Juuret, ehkä pienet, pähkinäko-
koiset, ovat täynnänsä jauho-taikka ruoka-ai-
netta. Tästä juuresta saawat Samojedalaiset
ainoan leipänsä, jota he siki wyhyillä kesi-
länsä hartaasti kaiwawat. Moniahat hiiret
kokoowat myös sitä talwiwaraksensa, waan
ihmiset näillä seuduin ryöstäwät heiltä usein
waiwannähtynsä. Löytyy myös muitaki kan-
soja pohjais Wenäjässä, esimerkiksi Sakutalai-
set ja Tungulaiset, jotka tätä juurta ruwak-
sensa keraawät ja walmistawat. Norjan maal-
laki on tapana hankkia tätä leiväksi, jota ho-
kewat maukkaaksi ja terveelliseksi. Ilman ai-
lojaan kaiwawat lapset siellä sitä maasta ir-

ti ja syöwät makunsa wuoksi siltänsä. Sie-
menistäki tekewät moniahat rynnä, joista saa-
daan maukasta welliä maidossa taikka ilman
keitettynä.

Maitiainen (woikukka) Leontodon Ta-
raxacum, kasvaa yltäkyllin kylän tienoissa,
pihoilla, teillä, poluilla, pellon piertaneilla
niituilla ja missä waan sen siemenet owat tul-
leet itämään; kukkii Touko- ja Kesäkuussa kel-
taisilla kukilla. Warssi sillä on ymmyriäinen,
pillikäs, lehdetön, kaikki lehdet kawyät ulos
tywestä. Suurista, puhdistettuna, uunisssa
kuiwettuna ja jauhettuna saadaan, jywäjan-
hoilla seotettuna, hyvällistä leipää. Koska
heinäsirkat Minoran saareissa moniaana wu-
onna häwittiwät kaihen laihon, eliwät asuk-
kaat tällä juurella. Nämät juuret owat so-
weliaat keitoksiki sekä liemesssä että rikki mu-
ferrettuna. Muutamat pufertawat mehun ulos
juuresta saadaksansa jälkeen jäänyttä mehuton-
ta ainetta paremman makuseksi, waan tällä
tavalla eriaapi ruoka-ainetaki juuresta ja me-
nee hukkaan. Kewäillä, koska lehdet ensin
pistäksen maasta ylös ja vielä owat walkian
näköset, leikataan ne wistusti irki tywestä ja kel-
paawat sallatiksi, johon tarpeeseen talwella
juuret owat soweliaat; kewäillä saadaan leh-
deistä awullista kaaliwelliä.

Horsma (horsmu, horma, hormukukka,
härjän häntä, formuruoho) Epilobium angu-
stifolium kasvaa ylityisin metsissä, laksoissa,

leisa korttelisja wedesja, ja pannaan sitte wä-
hitellen keitooseen.

Koska kuorihidun eroitus juuresta on
waimaloinen ja aikawa, niin saapi se jäävä
waikka eroittamattaki. Suuret pestään waan
muuten puhtaiksi ja laitetaan jauhoiksi, jotka
nyt kyllä ei ole niin wakkoset, kun olisimat
hidun kuoresta pois otettua. Ne owat kui-
tenti yhtä terveelliset ja ravitsewat ruwaksi.

b) Leipää ruohoin Siemenistä.

Sukka-kaura, *Avena fatua*, on usein
kyllä paha hyötyruoho pelloilla, ja pian oiki-
an kauran näkönen. Siemenet kelpaa leiwäksi.

Ruisluste (hanhen kaura) *Bromus*
secalinus. Siemenistä sillansa taikka jywä-
jauhoilla seotettuna saadaan leipää katoruo-
sina.

Linnun tatar, *Polygonum aviculare*,
kaswaa ja kukkii kaiten kesän teillä, pihoilla,
rainnoilla ja pelloilla; warret lehdiikkäät, kah-
della kolmella kukalla lehden juuresja, lehdet
pittyrkäiset, warssi nuokkaawa. Ehkä pienet
owat sen siemenet kuitenkin helpot koota ja hy-
wät ruwaksi. Suomen maassa kuuluu tästä
ennenki katoruosiina leipää hankitukseksi.

Pelto-apilas, *Trifolium arvense*,
kaswaa yltäkylän pelloilla, kuuwilla, hietaisil-
la mailla, kukkii Heinä- ja Elokuussa pienil-
lä, wakkosilla, kukilla, jotka owat täynnä

wihneitä; warssi pystö, haarokas, lehdet soi-
kat, pittyrkäiset. Siemenet kelpaa leiwäksi.

Sawikko (Sawiheinä t. ruoho) *Che-*
nopodium. Näitä kaswaa seinuksilla, kyy-
timaisja, teillä, pelloilla, tunkiokajoilla j. n. e.
ja taitaan siemenet niistä katoruosiina koottaa
leiwäksi.

Wirna (wirweli, linnun hernet) *Lotus*
corniculata ja *Lathyrus pratensis*, kaswawat
niituilla, karjahoissa j. m. kukkiwat Heinä-
ja Elokuussa keltasilla kukilla. Siemenet hy-
wät leiwäksi.

Nätkelmä (nätkin, kuren papu, hiiren
hernet) *Vicia cracca* & *sæpium* etc. Her-
neet näistä kelpaawat joko leiwäksi jywä-
jauhoilla seotettuna taikka muuksi keitoiksi.

c) Leipää Jäkälistä.

Kangas-jäkälä (Selandin jäkälä)
Lichen Islandicus, *Cetraria Islandica*, kas-
waa ylehenjä kankailta, kanerwa-ahosilla, kan-
gasmetsissä, runsaammasti pohjaisissa mais-
ja. Useimmiten löythy se ikäskun lewennyn-
nä maata myöten, mutta kohoo toisinansa
ylös maasta, kun pieninä pensaina. Sen leh-
det owat päättöpäin ruskianharmaat kuuwana,
waan märkänä wiheriän karwaiset, altopuolen
siliät, waalahtawat, kuoppaiset. Ne owat
puolen eli täyden sormen lewuiset, lyhyemmät
eli pitemmät, neljästä seihtemäänki tuumaan
asti; kuuwana kowat ja kankiat, mutkaisuilla

ja piikkisillä liepeillä, waan wedessä liotettu-
na tulewat sekä liepeet että lehdetki läpi kuul-
tamiksi. Se puoli lehtiä, joka on maata
wasten, on myös usein punasen eli ruskan kar-
wanen. Europan eteläisimmisissä maisissa on
luettu suureksi hywäksi, kun tätä jäkälätä owat
löytäneet siellä, waan pohjaisimmilla mail-
la, joita suhteen luonto muissa kaswaimissa on
ollut karhiampi, kaswaa tätä jäkälätä ylehen-
sä. | Islandissa, on sitä jo ammon aikona ru-
waksi käytetty, ja on se siellä suuresta armos-
ta joka perhekunnassa. Rikkaamat laitta-
wat sitä monenlaisia maullisia ruokia, waan
köyhemmät sywät sitä sillään, sekä leiwän
että särpimen siassa. Saksan ja Frankanki
maalla on sitä kowempina wuosina ruwaksi
walmistettu. Englandissa panewat sitä lai-
waleipään, josta sanotaan leiwän kauemmin
pysywän hywänä ja toukista wapaana. Wai-
ka Islandin eli kangas-jäkälätä saattaisi koo-
ta millä ajalla hywänsä, kun waan maa on
lumesta paljasna, niin kootaan se kuitenkin
soweliaammasti kerailla ja syksyllä, parahit-
tain sateisina taikka pilwisinä päiwinä, koska
jäkälä on nehiä ja taipuwa, jollon se ei koo-
tessa murennu ja paremmin saadaan säkkeihin
taikka astioihin sullottuksi. Tynnyri roskista
puhdistettua, kiintiään sullottua jäkälätä pai-
naa puolen kahdeksatta leiwiskän paikkoin, ja
Islandissa lukewat kahta tynnyriä jäkälä-
hoja rawintonsa wuoksi yhden tynnyrin weh-

nä- tällä nisujauhoiin wertaiseksi. Suuresta
armosta on tämä jäkälä ruokawan aineensa
wuoksi, ja ihmeteltävä asia on se, ettei Suo-
men maassa, jossa kowat wuodet usein owat
pakottaneet asukkaita petäjämetsään kethoa
ja watsan turmelewata kuorta ruwaksi kisko-
maan, tästä jäkälästä ole tarkemmin waarin
otettu. Se on kuitenkin helposti koottu, kos-
ka sitä kaswaa pian ylehenä meidän maassa,
liiatenki sen pohjaisemmissä ääreissä, joissa
sitä myös paremmin tarwitaanki, eikä sen wal-
mistaminen suinkaan ole waiwaloisempi ja
suurempata aikaa wetävä, kun petäjän kuoren-
kaan. Waan jos sitä terveellisyytensä ja ra-
witsewaisuntensa wuoksi pantaisiin petäjäkuo-
ren rinnalle, niin tietään että petäjäkuori on
kowempi watsalle sulattaa, jonka tähden se,
jos liiatenki sitä kauan aikaa nautitaan, tuot-
taa tautia maakuntaan, esimerkiksi ulko-tai-
ka puna-tautia ja lawantautia; kangasjäkälä
sitä vastaan on niin terveellistä ja rawitse-
wata, että lääkäritki sitä määrääwät sairaille
ruwaksi, joiden watsa ja woimat pitkällisistä
taudeista owat heikontuneet. Joka edellisestä
kirjoituksesta taikka muuten ei tuntisi ja erot-
taisikangasjäkälätä muista aineista, osta-
koon sitä kolmella markalla Upteikista, niin
hän kyllin saa sitä siksi, että näkee minkä
muotoinen se on näkönsä. Jos naula ros-
kista ja karwaudesta puhdistettua jäkälätä kei-
tetään kannen alla padassa tiiman aikaa, ja

liemi siivilöitään, niin hyytyy se jähtyessä kankiaksi welliksi, jolla ei ole mitään erinäistä makua ja taitaan monella tavalla ruwaksi laitettaa, esimerkiksi jos sitä lämmitetään keitoksi taikka wispiloitään jauhoiin kanssa puuroksi. Siivilään jäänyt, keitetty jäkälä kelpaa myös ruwaksi, sekä suolattuna sillänsä, taikka muuten laitettuna. Islandisja keittävät jäkälästä welliä juustoherasa taikka wedessä ja maidossa. Salwen waraksi on paras liottaa, kuivata ja jauhata jäkälän, joita jauhoja jo ennen mainituilla ja muilla tawoilla saadaan ruwaksi.

Peuran-jäkälä (peuran-sammal, walchia sammal) Lichen rangiferinus, Cenomyce rangiferina. Kasvaa runsaimmasti kuitilla, laihoilla kankailla, kanerwanummilla, mäillä, joissa se enimmittain waalastaa koko paikkakunnat lewiältä. Sen tywi on pystökäs, pitkä, ymmyrkäs, karhiomainen, harmaakas ja haarollinen, wälistä reikäisillä haarapoinuilla ja hajanaisilla haarukkailla; wiimeiset haarukat säteemmäiset, nojakkailta hui-tuilla, joissa siemenet owat. Ehkei tämä jäkälä justiin taita werrattaa kangasjäkälään rawitsewaisuutensa puolesta, on se kuitenkin kato-wuosina arwossa pidettävä, liiatenki niissä paikoissa, joissa kangasjäkälätä ei löydy. Neuwokoon sen tähden ne, jotka tuntewat tämän jäkälän, wähawarakaampia sitä toisista eroittamaan, kokoamaan ja ruwaksensa laitta-

maan. Peuran jäkälä kootaan joko syksyllä taikka kewailla heti lumen maasta sulattua. Kewailla koottu sanotaan olewan wähin karwas maultansa. Usein kaswawat peuran ja kangas-jäkälä sekanaisin, eikä niitä sillon tarvitse kootessa eroittaa, sillä ne molemmatki kelpaa ruwaksi. Ruokia tästä saadaan samalla tavalla, kun kangasjäkälästäki. Kirkkoherra Windfelt Swidesöden pitäjältä, Norjan maalta, kirjoittaa tästä jäkälästä tällä tavalla: ”Köyhä leski nimeltä Sigri Klewstöl meni kewailla warhain kokoamaan sallattia ansaitaksensa sillä muutaman lantin jauhoja ostaaksensa. Tultuansa paikalle, jossa sallattiruohoja tawallisesti kaswo, hawaitti hän herosen syöneen kaikki tykkänensä. Näissään, uupuneena ja alalla mielin istahti hän kotiin palatesansa mäen syrjään. Siinä joutu peuran-sammalta hänen kateensa, jonka hän pidellesä näki jauhoiksi murenewan. Hän koki nyt enemmänki tätä ja jauhasi ne käsi-kiwellä jauhoiksi. Sitte pani hän wähä ohranjauhoja sekaan saadaksensa tästä leipää, joka warsin luonistuki. Kaiken kesän elätti hän sillä itsensä ja kaffi lastansa. Enimmittain pani hän tähän leipäänsä neljänneksi osaksi ohra-jauhoja, sillä harwoin riitti niitä puoliksi. Edellisillä vuosilla oli hän ollut waiwattu rinnan ahkiksulta ja lapset kowalta yskältä, jotka taudit tämän ruwan nauttiesa katosivat.

Puun takku, Lichen fraxineus, Parmelia fraxinea, kasvaa piimmaasti kaikilla lehtipuilla, waikka ei juuri runsaasti yhdessäkään. Se kasvaa rypälöissä sillä lailla, että tyvestä, joka on kiinnitetty puun kuoreen, lewiääpi lehtiä muutamit korttelinki pituisia, toiset lyhyempiä, millon kokonaiset, millon kahden eli kolmen haarukaiset, rihman lewyiset, kowanlaiset, niin että ne helposti poikki taittuwat. Kuivana owat ne walewan taikka kellan wiheriäiset, waan kostiana taikka märkinä wiheriän karvaiset. Päällimmäinen hitu on kowa werkonkaltainen, walewain, juonten keskellä, jonkalaisilla juonteilla lehtien liepeetki owat paltetut. Säkälälehtien poikkitaitettua näyttää sen sisus jauhomaiselta, ulkopuolella lehtiä tawataan joutottain siemenkotia, jotka päältä näyttää lovikkaiksi, waan wähitellen muuttuwat isomiksi ja kupukkaiksi, epätasasella, kuplaisella, kuorella, joka wälistä on mustan näkönen. Säkälä ei haise eikä maista piimmiten miltaan. Yli muiten ruoka-ainetten arwataan sitä rawitsewaksi, ettei wehnäjauhotkaan kestä sen werralla.

Moniaita muitaki jäkäläiä kasvaa metsissä, mäillä, kannoilla, aidaksilla aidoissa j. n. e. jotka kelpaawat ruwaksi, waan koska niitä kuitenkin olisi waikia tuntea ja eroittaa, jos niiten eroituserkiksi tässä lueteltaisiin ja niitä ei löydy niin runsaasti, kun näitä jo ni-

mitettyjä, paremmin tuttuja jäkäläiä, niin heitetään ne sifseen. Vuonnon kaswainten tuntejolle nimitetään ne kuitenkin nimillänsä, jotka owat: Lichen fastigiatus, L. l. Parmelia prunastri, L. pustulatus, l. Gyrophora pustulata, L. pyxidatus l. Cenomyce pyxidata, Lichen cocciferus, L. nivale.

Leipää muista aineista.

Potakat taikka perunat. Epäilemättä ottawat potakat woiton muista kaswaimista, joita ihmiset ruwaksensa nauttiwat. Tämän juuren suuri arwo on jo meidänki maassa tutumpi, kuin että siitä tarwitsisi lawiammalta mainita. Potakkata saadaan monella tawalla leiwäksi. Muutamit keittäwät potakat wedessä, musertawat ne rikki liiwaksi, likistawät taikka pufertawat liiwan seulan läpi ja sorkewat siihen jauhoja mitä mahtuu. Sotkua ei heitetä ennen, kun taikina helposti hettii käsistä, jonka jälkeen jästä pannaan kahdenkertaisesti, kun muuten tawallinen, ja taikina sotketaan jästin pantua uudestansa ja peitetään. Tiinusta ottaissa seotetaan kuminoita ja leiwät kypsetään tarpeeksi ja pannaan kofta wartasiin taikka muuten kuivamaan. — Taikka tehdään 2:sta leiwiskästä jywäjauhoista, hapaintaikinasta ja wedestä kankia taikina, joka wisusti peitetynä saapi yön yli seisoa. Toisella päiwällä sotketaan tähän taikinaan, 2 leiwisk. keitetyitä, wielä kuumia rikki mu-

ferretuita potakoita ja piwoillinen wedessä sulatuita suoloja. Mitä enemmän taikinata sotetaan, sitä parempia leipiä saadaan. Taikinan hyvästi noustua leivotaan leivät 4 naulan painoisiksi ja kypsytään hywin lämmitetyssä uunissa, jossa niitä pidetään enemmän aikaa, kun tawallinen. Näin saadaan aiwan kaunista ja makiata leipää.

Monihat meidän maassa tekewät tällä tawalla leipää potakoista: 16 kappaan potakoita otetaan $3\frac{1}{2}$ (puolineljättä) leiwisk. ruuiksia jauhoja. Sillä edellä leipomisen pestään potakat ja heitetään weteen yöksi seisomaan. Aamulla jälestä pestään ne toiste ja keitetään kuorinensa. Pehmettyä otetaan ne padasta ja pannaan seulaan, jotta wesi waluisi pois. Sitte muserretaan ne rikki kuumana kuin owat ja museros pannaan hetimiten peitteen alla tiinuun. Mitä potakoista on jälillä, sillä kaikkea ei saada kerralla eikä kahdella muserretuksi, muserretaan kerkkimiseen jälestä ja pannaan yhteen tiinuun. Sitte kun kaikki on saanut tiinuun, hämmennetään sitä joko käsillä sotkein taikka pieksain puulla, ja koska se enään ei ole kuumempi, kun tawallinen jauhotaikina, sotketaan siihen ruisjauhot, hapaintaikina ja suolat, siksi että kaikki muuttuu kankian puuron kaltaiseksi, jollon taikina peitettynä jätetään lämpimässä huoneessa nousemaan. Aamulla jälestä sotketaan siihen vielä jauhoja siksi, että taikina tulee wahan kan-

tiammaksi, kun tawallinen leipoesä; sitte kolmantena päivänä leiwotaan se ja kypsytään. Lepomisessa pitää ottaa hywin tarffaat, ettei mitään laimin lyödä ja pidetään leivät enemmän aikaa, kun tawallinen uunissa. Leipä tällä tawalla tehty on parempi ja maukkaampi, kun paljas ruukin, ja taitaan puolen wuotta pilauntumatta pidettää, jos sitä säilytetään hyvässä kiwikellarissa. Kuitenki pitää leipäin olla ennen hywin kuivat ja ei aiwan paksut. Kylmässä huoneessa paisuu potakkaleipä enemmän, kun muu jauholeipä ja lisää painolta ilman kuitenkaan pilauntumatta. Tällä tawalla leiwottuna on 16 potakka-kapasta saatu 112 leipää.

Potakkajauhoista saadaan leipää tällä tawalla: puoli tynnyri pestyjä potakoita kuivataan päiwässä taikka, wuorokauden ensin liotettua, uunissa ja jauhetaan yhdessä puolen tynnyrin ruukitten kanssa. Näin saadaan jauhot wisummin seotetuiksi ja leipä nousee paremmin, kun jos kumpaistakin erittäin jauhettaisi ja wasta jauhoina seotettaisi. Leipä tulee warsin hyväksi. — Taikka keikataan potakat palasiksi ja kuivattuna jauhetaan tyhjäällä kiwillä, koska kaunat taikka listimet jauhetaan uudestaan, siksi että kaikki muuttuu jauhoiksi. Nämät keltamaiset jauhot taitaan leiwottaa sekä yksinänsä että ywäjauhoilla seotettuna. Yksinänsä saadaan nelikosta potakoista 50 aika leipää. Nelikosta jauhois-

ta, puoliikki potakoita ja ruisjauhoja, saada-
aan 5 leiwist. hyvää leipää.

Paleltuneistaki potakoista saadaan hy-
vää leipää. Pestyjä taikka muuten puhdis-
tettuja potakoita pannaan vuorokaudeksi kyl-
mään läpi paleltumaan. Sitte sulataan ne
hämmentämällä kylmässä wedessä ja muserre-
taan rikki hufmarossa taikka kahden paksun
laudan välissä, että wesi walupi pois. Mu-
serretut potakat kuivataan sitte miedossa läm-
pimässä uunissa taikka laudoilla lewitettynä.
Jos jauhoja tahdotaan vielä walkeimmiksi,
pannaan ne puserrettua toisesti ja kolman-
nestiki paleltumaan ja puserretaan uudestansa
joka paleltumisen jälkeen; ja lewitetään wiim-
men ilmaan taikka lämpimään huoneeseen kui-
wamaan, johonka ei tarwita enämpätä aikaa
kun vuorokausi. Kuin sitte kuivatut potakat
ensin wahan rikki muserretaan taitaan ne hel-
posti jauhettaa, ja kuoret jäävät seulaan.
Näistä jauhoista saadaan nyt leipää, jos nii-
tä leiwotaan seotettuna ruis-, ohra- eli jalkä-
lä-, taikka herneenki jauhoilla. Puuroa ja wel-
liä keitetään myös näistä jauhoista joko yk-
sinänsä eli seottamalla muiden jauhojen kans-
sa. — On kyllä paras neuwo paleltumatta
ja sillä tawalla, kun jo on sanottu, potakoi-
ta leiwaksi valmistaa, mutta koska talwella
ei aina saada potakoita pakkaifelta warjelluksi,
niin on somas tietää millä lailla niitä vielä
fillonki taitaan ruwaksi laitettaa. Muistetta-

wa waan on: Että paleltuneita pota-
koita ei saa pidellä lämpimässä, en-
nen kun kirsi liottamalla kylmässä
wedessä on niiten sisästä sulanut.

Muutammat ovat talläki tawalla kokeneet
paleltuneita potakoita ruwaksi valmistaa: pes-
tynä ja niin kowana, kun paleltuneena ovat,
keitrawät he niitä ja musertawat keitetynä lii-
waksi, johonka sitte sotketaan puolentoista sen
werta jywäjauhoha ja kohtalaisesti jästiä taik-
ka hapaintaikinata. Waria taikka kuumaa
wettä pannaan, mitä mahdollinen, wähä, sil-
lä taikinan pitää olla kankiamman, kun jy-
wäjauhosta tehtynä. Päiwällä jälestä sot-
ketaan loputki jauhot taikinaan, sillä taikkia
niitä ei ensi sotkussa panna. Sitte leiwotaan
taikina ja leiwät kypsetään hyvästi.

Ruoka-aineiksi owat potakat yhtä tawal-
liset, kun niiten erilainen valmistaminen täkfi
tarpeeksi on monenkaltainen. Mahdamme wie-
lä muistuttaa, että aika hyvää puuroa ja
welliä saadaan potakoista tattarijauhoilla seo-
tettuna. Samoin myös että wedessä niijaksi
muuttuneet potakkajauhot owat paljo ylöty-
wämmät, kun potakka millään muulla ta-
walla valmistettu.

Saanee tässä myös mainita, miten po-
takasta juustoa saadaan: potakat keitetynä
ja kuorittuna muserretaan liiwaksi taikka tai-
kinaksi. Taikina hyvästi muokattuna pan-
naan sitte tihidään seulaan, jonka läpi se pu-

serretaan. Sitte suolataan se ja sotketaan vasta tehdyn tavallisen maitojuusto-aineen sekaan. Kahden eli kolmen päivän perästä sotketaan tämä sekannus undestansa ja tehdään juustoiksi. Ne pysyvät koossa kun tavallinen juusto, eivätkä homehdu pahemmin. Miiten maku on aiwan hyvä, vaikka 3 eli 4 naulaa potakoita sillä lailla seotetaan yhteen maitojuusto-aineeseen naulan painosta.

Voita saadaan potakoista, jos maidon päälliseen (taaleeseen, kuoreen), jota aiwotaan woiksi kinnuta, seotetaan hienoksi muserretuita, keitettyä potakoita. Sitä kinnutesja yhdistyy voi potakoiden kanssa hyväksi, otolliseksi woiksi, jota kiitetään paremmaksi, kun tavallista potakka-voita, jota tehdään sillä lailla, että keitettyä ja hienoksi muserretuita potakoita sotketaan woin sekaan.

Nauriista on myös hyvä leivän apu sekä muuten, että jos niitä jyväjauhoihin seassa leiwotaan. Hyviä, ei nahistuneita nauriita, keitetään ja surwotaan hienoiksi. Tähän liivaan sotketaan yhtä paljon jyväjauhoja, kun nauriitaki oli, kuumaa wettä ja jästtiä eli hapaintaikinata pannaan tarpeen jälkeen. Taitinan nostesja sotketaan siihen vielä enemmin jauhoja; sitte leiwotaan ja kypsätään leipä tavallisuuden jälkeen. Sillä tavalla tehty leipä on hyvin terveellinen ja taitaan yli wuoden pilaantumatta säilytettää.

Nelikosta nauriista, jotka kuorittua painovat leiwiskän ja 15 naulaa, leiwottiin seotettuna 2:lla leiwiskällä jyväjauhoilla 71 tavallista kakkua. Samalla kertalla leiwottiin 2 leiwiskää jyväjauhoja yksinänsä yhtä suuriksi leiwiksi, waan näitä ei tullut usiam-pata, kun 52. Tynnyri nauriita on niin muodoin nelikon jyvän wertainen. Tokainen tietää muuten, mikä ruwan apu nauriista on talosja, ettei siitä tarwitse lawiammalta kertoa. Myös hyötynauriista, joita paikoin wilelemättä kaswailee, owat kokeneet ruokaa saada, joka onki menestynyt, kun niitä keitettynä on muulla wihalla seotettu joko puuroksi taikka leiwäksi.

Pihlajan marjoista seotettuna jyväjauhoilla saadaan myös awullista leipää. — Puolukoista ja mustikoista, wedesjä keitettyinä ja rikki muserrettuna saadaan liiwa, johon taitaan jyväjauhoja taitinan tavoin sotkia. Leipä tulee siitä happaimen makuseksi ja maukkaksi kyllä, niinkun moniahat Suomesja tätä jo ennenki lienewät koettaneet ja tietävät. — Drjanta puran marjain taitka Riulakkoin siemenistä saadaan kanniita, wehnän kaltaisia jauhoja, jotka owat hyvät sakoamaan. Gahdut eli hiuteet pitää ensin wiskaamalla pois erotettaa ja marjat kuivatettaa, ennenkun niitä jauhetaan. — Sianmarjoja (Kangaspuolukoita, sianpuoloja) Arbutus uvæ ursi, kaswaa ylehenjä kanka-

hilla. Jos niitä kiehautetaan wedessä ja mu-
serretaan hilloksi, johon tavallisia jauhoja
sokketaan, niin saadaan taikina, josta leipä
tulee avulliseksi ja paljota paremmaksi kun ta-
wallinen petäjäleipä.

Walkia apilas (Walkia afelma eli
ahmato) *Trifolium repens*; puna-apilas,
Trifolium pratense. Skotlandissa ja Ir-
landissa kokoovat näiden kukkia, joita kui-
vaavat ja jauhaavat. Jauhot seotetaan jy-
wäjauhoilla ja leiwotaan leiwiksi, joita siellä
nimitävät Kambrokiksi. Tämä leipä kuu-
luu olewan sekä terveellinen että ravitsewa.
Kaikista apilaisista taikka maitokukista, mesi-
heinistä j. n. e. joita maasamme kasvaa,
saadaan samalla tavalla jauhoja ja leipää.
Retzius, professori Ruotsissa, päättää leiwän
tulewan wieläki ylötywämmäksi, jos kukkia
ei koota ennenkun siemenet niissä owat tar-
peeksi joutuneet.

Kaita, *Salix caprea*. Sen lehdeistä
kuivattuna ja jauhettuna saadaan, jos niitä
jywäjauhoilla seotetaan, taikinata, jota tai-
taan leiwiksi leipoa.

Rahka (rahkasammal, näätä, walkiasam-
mal, ruskia- t. suo-sammal) *Sphagnum palu-
stre*, kasvaa yleensä wetisillä, hetteisillä soil-
la ja kaikin paikoin, joissa seisowata mettä,
mutapohjan kanssa, löytyy, näöltänsä ruskian
toijinansa walewan karwainen, jonka tähden
sitä

sitä tutaan kumpasellaki nimellä. Sen haaru-
kat owat pöhökkaät, lehdet muna-yymyrkkaät,
kupuwat: siemenkodit keräkkäät. Tätä sam-
malta kasvaa soilla niin runsaasti, että se
kattaa suuret newat ja wähitellen pienet lam-
mikotki, joiten päällä se rannoista alkain kas-
waa ja muuttaa ne niituiksi. Se on kelpaa-
wa leiwäksi, joka ei ole pahan maakuinen, ei-
kä terweydelle wahingollinen. Sammalta koo-
taan millon tahansa ja kuivataan, koska se
ensin on roskista ja mudasta puhdistettu.
Sitte saadaan siitä helposti jauhoja, jos jau-
hetaan taikka huumarossa surwotaan. Siihen
sekaan pannaan taikinaa tehdesä yhtä paljon
taikka puoliksi jywäjauhoja; kuminoita, suold-
ja ja jästäiä eli hapaintaikinata mitä nähdaän
tarwittawan. Leiwät taitaan leiwottaa pak-
summiksi eli ohuimmiksi, miten mikin pitää
parempana, ja kypsetään hywin lämpimässä
uunissa. Hywää leipää saadaan myös, jos
apilas- ja rahka-jauhoja seotetaan yhtä pal-
jon kumpiaki ja puoliksi jywäjauhoja pannaan
sekaan taikinaan.

Dikileipä. Barona Mednyanski ja
Abbee Rudolph owat molemmatki kokeneet
oljesta leipää saada. Jauhetuita ja sibdatui-
ta ohraisen oljen jauhoja otettiin 12 kappaa,
4 kappaa ohraisia jauhoja ja kappa kuminoi-
ta; taikka 8 kappaa ohran oljen jauhoja, 8
kappaa kauraisia jauhoja, 8 kappaa jäkälä-

jauhoja ja tuoppi kuminoita; taikka 8 kappaa lauran ohjen jauhoja, 8 kappaa laura-jauhoja, 8 kappaa jakälä-jauhoja ja tuoppi kuminoita. Sillä tavalla otetut jauhot sotketaan wedessä, siksi että taikina ei enää seuraa taikka ryhdy käsihin; jästä taikka hapaintaikinata pannaan, mitä arvataan nousemista wästen tarwittawan. Sitte kun taikina on noussut, muokataan se uudelleen sotkemalla, leivotaan ja kypytään. Ohran ohjista, ohran jauhoista, jakälästä ja kuminoista saatua leipää kiittävät aiwan maukkaaksi. Dypinut Jututin maalla, Herran Wang, on Kööpenhaminassa, kauppias-seuran läsnä ollessa, kahdesta osasta rukiista ja yhdestä osasta ruisolijajauhoista valmistanut leipää, joka kuuluu tulleen kyllä hyväksi. Franskan maalla, Dijonin kaupungin tienoilla on jauhetusta ja sibdatusta silpusta saatu kauniita rukiisten jauhoihin nökäsiä jauhoja. Herneen taikka parun warfista on jauhatesa saatu kahdenlaisia jauhoja, yksi osa ruskian näköisiä, kelpaamattomia, mutta toiset valkoisempia, jotka sekä silänsä maitoheran, koirumahlan, luulimen taikka pellawan siemenistä keitetyn liemen kanssa saatiin maukkaaksi leiväksi, että toisellaki tavalla jyväjauhoilla seotettuna. Ymmärrettävä on että potakapuurolla seotettuna ja sotkettuna tulee wieläki parempata leipää.

Rawaista (mäskistä), joka juomaa pantaissa jääpi kuurnaen, tehdään Saksan maalla

seuraawalla tavalla leipää: 10 naulaa rapaa ja yhtä paljon jyväjauhoja sotketaan kohtalaisen suolan ja hapaintaikinan kanssa yhteen ja leivotaan. Leipä siitä tulee mustannäköiseksi waan muuten hyväksi.

Maatiaisista itsekaswoista ruwaksi.

Lima (Keihään lehti) Sagittaria sagittifolia, kasvaa jokivarvilla, ojissa, hetetwieuilla ja kuopissa, kukat walewat ruskeilla naaraimilla (pistilleillä), kukkawarsi pystö; lehdet milloin kolmiloppiset, milloin pitkänomaiset, piemmittain tasalewyiset. Suuret, pitkät, rihmakkaat, wajowat mutaan sywälle, waan niiden päässä on pieniä pumpuloita (nappuja) jotka owat jauhomaiset ja rawitsewat. Schreiber päättää niiden olewan terveellisimmiksi ja maukkaimmiksi potakoita. Koska Kalmukat ja muut Mongolialaiset kansat menewät joutsenen pyytöön, he ei millonkaan ota ewästä mukaansa, waan eläwät tällä juurella, jota kyllin löytyy wetisisä paikoissa ja jonka he raakana taikka keitetynä syöwät.

Hanhen ruoho (hanhen jalka) Potentilla anserina, kasvaa karja-aituksissa taikka haioissa, sawimailla, pelloilla, joiten perustus on kostia ja sawinen. Kukat keltaiset, lehdet kiittävät, walewan haiwalliset; erityiset lehdet, pitkänomaiset, sahaliipeiset, warfi

matelewa; kukkarret yksikukalliset. Saktat, Skotlandilaiset, muutammat Norjassa kuuluvat syvän sen juurta sekä keitetynä, että paistettuna. Direian ja Kolan saarissa pitävät sen juurta suuressa arvossa ja elävät sillä ainoastansa monta kuukautta ufiasti.

Dhdake (Karhiainen, orjan ruoska, wawaten lehti, luhtakaali) *Carduus arvensis*, *C. palustris*, *C. crispus* etc. Nämät, ja muita ohdakkeen laita, kasvaa alafilla niituilla, pelloilla, ahoilla, krynymaisissa j. m. Lehdet maasta nousten kewailla owat syötävät. Päätt taikka nuput kelpaawat myös ruwaksi. Karwas maku, joka niitä enimmiten seuraa, eroitetaan kiehauttamalla wedessä, joka kaataan pois, jonka jälkeen ne keitetään uudestansa.

Malsa (wesiruoho) *Stellaria media*, kasvaa yleensä krynymi- ja potakkamailla, seinuksilla ja kostioilla pelloilla. Lehdet kelpaawat kaaliksi taikka muuten ruwaksi valmistetta.

Kuolleen Koura, *Polypodium filix mas*. Lehdet syödään kewailla.

Karwakorret (kukon kuusi) *Eqvisetum arvense*, kasvaa yleensä alafilla niituilla ja laihoilla pelloilla. Staliasa, moniaissa paikoissa, syödään sen nuoret juuritaimet. Koskanan kaupungissa myöwät sitä torillaki.

Suolake (kiloruoho, ruskoruoho, suolahiinä) *Rumex acetosa*, kasvaa yleensä ahoilla, niituilla, pellon pientareilla j. m. Valmistetaan ruwaksi sekä keittämällä, että jos sitä kuivataan ja jauhetaan, koska siitä ywäjäuhoilla seotettuna saadaan leipääki.

Polttiainen, (Wiholainen, nokkoinen) *Urtica dioica*, kasvaa yleensä ja on tuttu ruoka-aine kewailla.

Suomia.

Wiheriöistä Herneen kuorista saadaan juomaa seuraawalla tavalla: näitä kuoria pannaan kattilaan ja wettä kaataan päälle, niin että kaikki kuoret owat weden alla. Sitte pidetään kattila 3 tiimaa tulella. Sen jälkeen siivilöidään wesi ja humaloitaan. Jos wäkewämpätä juomaa tahdotaan, niin saadaan sitä sillä, että ensi panokseen lisätään uudestansa herneen kuoria, ennen kun se ennättää jähtyä. Suoma kuuluu tällä lailla saatawan yhtä woimalliseksi, kun paras olut.

Dhran oljista saadaan awullista juomaa, jos niitä keitetään wedessä ja keitos jähtyneenä seotetaan tawallisen mallas-jauhoimellyksen kanssa. Sijet pitää kuitenkin olla riieessä kuivatut, joka sen tähden erittäin muistutetaan, ettei hallawuosina, koska ohria usein ei puiaakaan, kukaan riieessä käyttämättömistä oljista tekisi juomaa ja luulisi koko

neuvon tyhjäksi, kun juoma sillä lailla ei menestyisi. Miten katarjan marjoista hywää ja terveellistä juomaa valmistetaan tutaan jo ennenki meidän maassa.

Säästö-rokista ja muista ravinto- aineista.

Decandolleen köyhäin elatusrokka.
(soppa.)

50 ihmisen kerralla syödä keitetään tätä rokkaa seuraavista aineista, jotka ovat: 5 naulaa ohrankryyniä, 5 naulaa papuja taikka herneitä (rokkaa), $2\frac{1}{4}$ kappaa potakoita, $\frac{1}{2}$ naulaa voita, rasvaa taikka talia, $\frac{1}{4}$ luotia pippuria, 1 naula juuri-aineita taikka kaalilehtiä (nauriita, juurikoita, porkkanoita, kaalikeriä t. m.), 10 kannua wettä ja $1\frac{1}{4}$ naulaa suoloja.

Potakat kuorittuna ja pieniksi leikattuna pannaan kryynien ja hernetten kanssa aamulla weteen likoamaan. Iltapuolella kello 4 pannaan pata tulelle ja pidetään 5 taikka 6 tiimaa kiehumassa, jolla ajalla hämmentämistä wälimmiten ei unhoteta. Sitte peitetään se ja keitetään yöksi siillansa seisomaan, waike ei tulta enää woimassa pidetä. Namulla wiritetään walkia taasen alla palamaan ja

keitetään rokkaa wieläki noin puolen päivän rintaan. Wähän jälempää, kun rokkaa aamulla on uudestansa keittämään ruwettu, taikka kello 8 aikana, pannaan woi taikka raswa sekaan ja samalla ajalla juuri-taikka kaali-aineet; wasta 2 tiimaa sen jälestä ruwetaan suolaa wähitellen sekaan hämmentämään. Keittämistä toimitetaan käymään tasasesti, eikä aiwan suurella tulella. Paras on keittää hiljalleen, ettei oikiata kiehuntoa, wielä wähemmin kuohumista, tapahdukkaan.

Senlaisen rokkain valmistamisessa on waari otettava, että ruoka-aineita säästetään ja että samalla rokka saadaan maukkaaksi ja terveelliseksi. Sen tähden pitää hywiä aineita katsottaman tähän tarpeeseen.

Ustammilla kokeilla on nähty, että ohra näihin rokkihin on otollisin. Se sulaa helposti ja paisuttaa rokan sakiaksi. Paras on kuorittu ohra, sillä niin paisuu ja sakoo se parahitten rokaksi. Ohran kryynit ovat myös soweliaat, mutta jauhot palawat pian pohjaan, jos ei aiwan wisusti ja uuttesti hämmennetä.

Potakoista on warsin hywä apu näihin rokkihin. Zolla on erilaatuisia potakoita wälitkoon niitä, jotka ovat enimmäen jauhomaiset. Kesällä, koska usein potakat ovat niukkaassa, otettakoon potakkajauhoja naula leiwiskän siasta potakoita. Jos potakoita taik-

Heilbornin rokka.

25 hengen osaksi, niin että jokaiselle riittää puolentoista korttelia, otetaan kannu herneitä, puolitoista naulaa sian lihaa palasiksi leikattuna, puolitoista naulaa wehnä-jauhoja ja wettä arwolta. Höystettä saapi panna pippuroista, inkiväristä, meiramista, timiamista suolan kanssa. Tätä rokkaa keitetään muuten samalla tavalla kuin edellisellä.

Luu-rokka.

Luuksa on paljo ruoka-ainetta, jota meidän maassa aiwan hukkaan menetetään. Naulasta luusta saadaan, kun sitä oikein laitetaan, yhtä paljon rawinto-ainetta, kuin 4:stä naulasta lihasta. Sen tähden ovat Geneweesä ja muuallaki ruvenneet ahkerasti kotoamaan pienimmäksi luut ja niistä rokkaa keittämään, sekä köyhäin huoneisiin että muille. Joka kadun kulmassa löytään Geneween kaupungissa kistu, jonka päälle on suurilla puustaweilla kirjoitettu: Luu-kistu. Näihin kootaan perhekunnista kaikki jälille jääneet luut, jotka sitte, kun sanottiin, ruwaksi laitetaan kahdessa sitä vasten raketussa fabrikissa. Keitettyjä luita sanotaan raakoja etusammiksi, sillä keittämättömistä taikka raaoista saapi rokka wälistä erimaun, waan keitetystä walmistettu ei erotaksen liharokasta.

Tawallisesti keitetään luurokkaa tällä lailla: rikki muserrettuja luita keitetään kan-

sinieksä padassa 7 eli 8 tiimaa. Sitte siivilöitään rokka ja seotettuna yhtä paljolla wedellä keitetään uudestansa. Krynhiä, juuriaineita, potakoita ja muuan paistettu pienennetty sipuli pannaan sekaan. Ennen tulelta otettua saotetaan se woilla ja jauhoilla. Jos tahdotaan rokkaa wäkewämmäksi, niin ei pannaakaan wettä sekaan, waan juuri-aineet ja krynhiit seotetaan kohta siltään rokan siivilöityä elikkä saotetaan sitä paistetulla leiwällä. Geneweesä sulaawat luita sillä, että panewat ne ja kassi sen wertaa wettä laferrattuum kiwiastiaan, joka leipomisen jälkeen pannaan uuniin warakkaasti pietettynä, ensin paperilla, joka sidotaan partaite kiinni, ja päälliseksi sopiwalla uurretulla kannella peitetään. Jos senlaista kanttia ei olisi, niin kllistirdiwät taikinalla partaat wisusti. Astia saa sitte seisoa uunissa aina seuraawaan päivään asti, jolla ajalla luut likoawat ja sulawat hywäksi, woimalliseksi, rotaksi, jota sitte sopii muilla aineilla mihin hywänsä mauttaa. Sälle sulamatta jääneet luut taitaan toifesti ja kolmannesti käytettää samalla tavalla.

Jos warsin hywää rokkaa luista tahdotaan, niin pitää luut pölkhyllä eli wasaralla ensin muserrettaa, mitä hienommiksi, sitä parempi. Tämä taitaa tapahtua rautabuhmarossa, waan joka naulaa subteen luita pitää 3 eli 4 lusikkata wettä pantaa terralla. Li-

hasta ja ytimestä wapaat luut owat helposti musferretut. Musferretuna seulotaan ne, ja mitä seulaan jääpi surwotaan uudestaan. Jos luut ei ole hywin puhtaat lihasta ja ytimestä, niin muuttuu ne surwoessa taikinan kaltaiseksi puuroksi, joka keittämällä sulaa rokkaksi, kun kuivaki musferros. Sillä lailla musferretut luut keitetään (kiwi-astiasa) 4 eli 5 tiimaa. Waan ennen kun luut tyhkenään saadaan sulamaan pitää niitä keittää neljäksi kertaa. Jos paljon kerrallansa tätä rokkaa tarwitssi keittää, niin on paras laittaa reiallisen pienemmän astian, johon rikki musferretut luut ja juuri- eli kaali-aineet pannaan, ja joka sitte jalkain päällä siotetaan pataan wedessä seisomaan, ettei se mistään paikasta satu padan pohjaan elikkä wieriin. 5 eli 6 tiimaa keitettyä on rokka walmis, josta raswa päädätä pois kuoritaan. Naulasta luista saadaan 3 ja 4:kin naulaa rokkaa, joka jähtyessä hyytyy sakiaksi welliksi. Silman sitä saadaan 4 elikkä 6 luotia raswaa. Jos 4 naulaa tätä sakiata rokkaa ja kannu wettä seotetaan yhteen, niin on se wieläki tavallisen wellin sakeista. Naula luuta waatii 5 tahi 6 tuoppia wettä. Waan kun kaikkia woimaa luista ei saada yhdellä keittämällä, niin keitetään esimerkiksi naula luuta ensi kerran 4 tuopissa ja päiwällä jälestä kannussa wedessä. Rumpastaki keittoa höystetään suolalla ja juuri-

aineilla eli kaalilehdeillä. Salkimäinen keitos on pian yhtä hywä kun edellinenki.

Yhteinen waariottaminen niin luu- kun liharokanki keittämisesä on, ettei niitä keitetä aiwan hätäsesti waan hiljalleen ja pitkäkesti. Puurokkaa taitaan sopiwasti seotettua liharokalla, aina kun tahdotaan ja warakki käypi. Edellä mainittuin sekä Rumsfordin että muiten rokkain sekaan saapi myös hämentää luurokkaa, jolla tawalla ne saadaan wieläki woimallisemmiksi.

Franskan maalla owat panneet taikinaan- ki luurokkaa ja leiponeet siitä leipiä, joita ke- hutaan tulleen aika hywiksi ja nälkää wästen kestäwiksi. Näitä leipiä owat syöneet sekä siltään, että kuivattuna ja kryhniksi jauhettu- na joita taasen on saatu rawitsemaksi keitoksi. Liiatenki matkoilla kuuluu nämät kryhnit ole- wan hywin piisaawat ja siewät kulettaa, kos- ka niitä ei tarwitse olla niin paljon, kun mui- ta laihempia ja kehnompia ruokia, joilla kuorma usein tulee yli määrän lisättyksi. Tai- kinaan saattaisi panna waiikka potakoitaki ker- ralla, niin mahtaisi kryhnit siitä tehdyistä leiwistä tulla wieläki paremmiksi keittoa wästen.

Kalan luuta sanotaan pian samalla ta- walla saatawan ruwaksi ja Ruotsissa moni- aisissa paikoissa pruukattawan.

Turkin maalla laittawat ruokaa nimeltä Doube tällä lailla: naula wehnäjuhoja tehdään suolawedessä taikinaksi. Sitte leika-

taan taikinasta munan suurusia limppiä, jotka leivotaan ohuiksi. Sillä ajalla pannaan runsas kannu wettä kiehumaan, ja neljäs nau-laa woita ja wäähä suoloja sekaan. Koska nämät aineet on tulleet kiehumaan, lyödaän edellä nimitetyt ohuet leiwät palasiksi leikat-tuna sekaan. Sitte keitetään ja hämmenne-tään näitä aineita sekasin puolentoista tiimaa. Ruoka sanotaan tällä lailla saatawan ylöty-wämmäksi, kun se niistä aineista muuten olisi, joka myös lienee siitä arwattawa, että 6 hen-keä tästä keitoksesta taitawat saada watsansa täyden kahdesti päivässä. Ei luulisi niiten muuten riittävän kahdellenkaan hengelle. Ho-kewat weden, jolla itestänsä ei ole mitään rawinto-omaisuutta, tällä keittämisellä muut-tuwan ruokawaksi. Rukiin, ohran, kauran ja herneenki jauhoista menestyy tämä ruwan laitos yhtä hywin kun nisusistaki, kuitenkin pi-täisi niitä ottaa wäähä runsaammasti.

Kiinan maalla laittawat pawun jauhois-ta paksua leipää, jota syöwät sekä sillään, et-tä paistettuna ja keitoksisaki muitten ainet-ten kanssa.

Norjan maassa owat oppineet laittamaan maitoa sillä tawalla että se muuttuu rawitse-wämmäksi. Se keittawät rieskaa ja hapainta maitoa yhteen sakiaksi welliksi, jota nimittä-wät Labrette-ruwaksi. Se ei sanota pi-launtuwan, jos waikka seisoi yli wuoden, ja

sano-

sanotaan tulewan hyväksi, jos kinnypimääki siihen keittäisä hämmennetään. Toisella ta-walla laittawat niin kutsuttua Gommiguruokaansa. Tuoretta maitoa keitetään ja juoksetetaan Labretalla, taikka kun tawallinen juustoa tehdesä. Sitte kun se on juosnut, keitetään sitä juustonensa heranensa ja häm-mennetään, siksi että se muuttuu sakiaksi puu-roksi. Sitä syöwät paljaaltaan, taikka maidon kanssa. Mörse nimistä ruokaa saawat sillä, että keittäisä tätä wiimmeiksi mainittua, wis-pilöiwät jauhoja sekaan. Näin laitetet ruwat sanotaan olewan ylötywämmät, kun olisiwat, jos aineita muuten laitettaisi.

Kryyniä Potakoista.

Pestyjä potakoita keitetään höyryssä taik-ka kun tawallinen padassa, kuoritaan ja mu-ferretaan rikki. Sitte liikutetaan ne kannu-maisen astian läpi, jonka pohja on ehtiä, waan wieret seulan tawoin reiälliset. Jos semlais-ta astiata ei ole, niin painetaan ne tawalli-sen seulan läpi. Potakka-herneet, jotka owat läpi tulleet, lewitetään ohuelleen kuivamaan ja jauhetaan taikka murennetaan kryyneiksi. Sillä ajalla keitetään luu-rokkaa ja jähdytetään. Syythneenä kuoritaan päälle silaunut raswa pois, ja alla makaawa rokka lämmitetään ja waletaan wähitellen josjaki astiassa lewitet-

tyin potakkakryynien päälle, jotka turmele-
matta käännellään, että luuvelli paremmin
wetäyisi sifään. Sitte lewitetään kryynit uu-
destansa kuiwamaan.

Jos keitettyä herneitä, nauriita, juuris-
koita j. n. e. yhdessä potakkain kanssa mu-
ferretaan ja likistetään reiällisen astian läpi,
niin saadaan samalla tavalla kryyniä, jotka
kyllä owat hyvät kaikenlaisihin ruokiin.

Jauhoja potakoista ja muista ruoka-juurista.

Potakat pestään monessa wedessä hywin
puhtaksi, kuoritaan ja rikki muserretaan eli
surwotaan. Sitte lewitetään ne uunin päälle
kuiwamaan ja taitaan 4 eli 5 tiiman päästä
tehtää jauhoiksi. Näitä jauhoja saapi seottaa
jyväjauhoilla ja tehdä leiviksi.

Muista juuri-aineista saadaan samalla ta-
walla jauhoja, jos niitä pestynä poikite pyt-
tyiksi leikataan ja rikki surwotaan. Waan
jos niitä seuraa joku eri karwaus taikka kat-
keruus, liotetaan niitä ensin muuan tiima
kylmässä wedessä, jota usein niiten päälle
muutetaan. Senlaiset jauhot owat jywäjau-
hoin siasa suurena apuna ruokiin laitoksissa,
ja koska ne owat helpommat saada, niin pi-
täisi niitä ainaki talossa löytyä, jotta jywä-
jauhoja saataisi paremmin säästetyiksi.

Moniaita neuvoja kuinka pilau-
nutta ja wahingoitettua eloa saa-
daan paratukseksi.

Kuinka hallalta taikka muuten pilautunut
wilja on terweydelle wahingollinen, taitaan jo
ennenki tietä. Sodan jälkeen 1790 oli ollut
kova hallawuosi, ettei monella löytnyt muu-
ta syötävästä kun wilunpantua eloa. Siitä
lewesti tautia maakuntaan sekä punatautia et-
tä lawantautia, joihin kuoli määrätön ihmis-
luku. Niwan samati oli se vuonna 1832 ja
sen edellisillä vuosilla. Kun hallalta wahin-
goittua wiljaa piti syödä ja sitä millään ta-
walla ei osattu parantaa, niin yltäsiwät ni-
mitetyt taudit moniaissa paikoissa niin kowiksi,
että joka kuudes ja wiideski henki kuoli. Ras-
kas on muistoki siitä, waan että wasta tai-
taisi meidänki maassa ihmiskunta senlaisia
surkeuksia wälttää, niin opetetaan tässä sen-
laisista wiljaa parantamaan.

Kostiana taikka märkinä leikattu elo pi-
tää, ennen kun se riheen wiedään, ilmaassa
kuiwattaman. Puituna (tapettuna) lewite-
tään se ei umpinaiseen, waan senlaiseen paik-
kaan, jossa ilma liikkuu, ja ettei ottaisi itua,
pitää sitä usein hämmentää eli liikutella. Jos
sitteti jywät näiwettyisi, niin kuiwattakoon ni-
itä uunissa. Eikä niitä kuiwinakaan saa pan-
na lähihin waan ohuelta ja syötäköön senlainen
wilja ensimmäiseksi.

Stancesta elosta tulee imelöitä jauhoja ja terweydelle wahingollista leipää. Sen estämiseksi on tarpeellinen ennen jauhomista hywästi kuivata elo. Jauhok, jotka jauhetaan hienoiksi, säilytetään kuivassa paikassa, liikutellaan usiasti ja kuivataan joka leipomiseksi päivässä eli uunin lämpimässä uudestansa. Wahingollinen on kerrallansa sotkia paljon jauhoja taikinaan, parempi että taikina wähitellen tehdään puuron paksumiksi. Suuri muokataan eli pieksetään kauwan ja ahkerasti härkimillä, sitte sotketaan jauhoja hapaintaikinan eli jästin kanssa, siksi että taikina tulee kowaksi ja tankiaksi. Taikina wahingoitetusta elosta tarwissee pitemmän ajan hapata ja nousta, enemmän lämmintä ja peitettä, kun tavallinen taikina. Jos jauhot owat paljo imelät ja taikina tehtäissä tahtoo wetelöitä, niin pitää siihen usiamman kerran jauhoja sotkia, siksi että se noustua taitaan leiwottaa. Hywät rukiiset eli ohraiset jauhot, jotka saottawaisiutensa tähden owat wieläki etusamat, kolmanneksi eli neljänneksi osaksi runsaan suolan kanssa taikinaan sotkettuna, saattawat taikinan tasasemmasti noustemaan ja tekewät leiwän terveellisemmäksi. Taikina leiwotaan, jos mahdollinen, hywillä, kuivilla jauhoilla, jota ohuimmiksi leiwiksi, sitä parempi, jotka wuimmetäkin neljännes tiiman päästä, taikinan wuimme kerran sotkettua, joudutetaan hywästi lämmitettyyn uuniin. Leipäin uunista

otettuna pitää saada jähtyä, ennen kun niitä talteen pannaan, jossa niitä säilytetään wilahkassa, waan kuivassa, paikassa. Franskan ja Saksan maalla kiittävät sotkemista kylmässä wedessä hywäksi. Taikinan pitää olla hywin sakian, ja jästiä (eli hapaintaikinata) pannaan runsaammasti. Kostuansa sotketaan sitä uudestansa jauhoilla, siksi että se hywin heltii käpistä, jonka jälkeen se jätetään käymään.

Jos hywänlaista leipää mainituilla tawoilla ei saataisi, niin pannaan 2 eli 3 kahmalon wetämä pienonen pussi, täytettynä seulo-tulla koiwun tuhwalla, puolen tynnyrin taikinaweteen. Waan sitte kun wesi on lämminnyt, pois otetaan tuhkapussi ja kortteli palowiinaa lyödään weteen. Hywäksi on myöski hawaittu panna kuummennettuja harmaita kiviä taikinaan, jotka wetävät sisäänsä juuresse olewata imelätä ainetta. Waan jos millä tawalla ja keinolla taikinata laitetaan, niin se ei luonistu, jos sitä ei aiwan uutterasti ja hywin, perin pohjin, muokata, pieksetä ja sotketa. Muokkaamalla ainoastansa saadaan jauhot pohjaan painumasta kewentymään ja leipä noustemaan.

Smelöitä jauhoja taitaan silläki tawoin parata, että kangasjäälästä, pellawan sienistä taikka muista senlaisista aineista keitetään näljäkäs liemi, joka ennen noustemista taikinaan sotketaan taikka hämmennetään.

Monta muuta keinoa saada wahingoitettuja jauhoja paratuksi, kiitetaan hywäksi. Leiwiska jauhoja ja 3 eli 4 luotia sal tartari, jota saadaan Apteikista, seotetaan yhteen taikinata tehdesä. Monihat panewat lusikkallisen potaskata taikina-weteen. Englandsa keittawät polttiaisia (wiholaisia, nokkoisia) taikina-wedesä.

Jos puolentoista leiwiskan taikinan wedesä keitetaan 3 naulaa hywia kaunoja eli listimia (kiiitejä), niin leipä tulee paremmaksi ja saadaan sitä runsaammin. Sekä keittämättömät että keitetyt, rikki muserretut potakat owat hywät seottaa imelöistä jauhoista tehtyyn taikinaan. Kuivain potakkajauhoin, kellä niitä olisi tähän tarpeeseen, sanotaan pois ottawan, jos jauhoissa olisi jotain erityistä makuaki.

Muuta eloa etusampi on kaura siitä, että se ei heti näiwety. Sen tähden seotawat Saksan maalla muita kehoja jauhoja neljänneksi osaksi eli puoliksi kauraisilla. Kaura jauhetaan karriaksi ja seulotaan, jotta liikanaiset kaunat ei tulisi taikinaan.

Wilaunut, homehtunut, elo parannetaan kiehuwalla wedellä. Wesi kaataan suurempaan astiaan ja siihen jywät. Weden jähdettyä erotetaan kelwottomat päällä olemat jywät kauhalla pois, raskaimmat, pohjaan painuneet, kelwolliset, jywät kuivataan sorweliaassa paikassa. Jos senlaiset jywät weden

siassa hämmennetään miedossa kiehuwassa liipiässä puolen tiimaa, ja sitte pestään usein muutetusssa kylmässä wedessä ja kuivataan, sanotaan ne tulewan wieläki paremmiksi. Senlaisista jywistä menee kuitenkin kolmas osa hukkaan, jota ei saada paratuksi. Wähemmin pilaunutta eloa saadaan hywäksi, jos sitä waan pestään kylmässä wedessä ja sitte wiipymättä kuivataan ilmaisesa paikassa ja wälillä wiskomalla. Mitä kauemmin senlaiset jywät tällä tavalla säilytellen saawat ennen jauhomista kuivana maata, sitä paremmaksi sanotaan ne tulewan.

Härkäjywät, jotka toisinaan pilaawat wiljan ja tekewät sen terweydelle wahingolliseksi, saadaan erotetuksi, jos jywät kaataan weteen, jossa härkäjywät nousewat päälle ja taitaan kauhalla pois otettaa. Samoin puhdistetaan ruosteelta wahingoittu wilja.

Homehtuneilla jauhoilla on paha haju. Niitä pitää sihdata uisiamman kerran ja wälillä päiwässä kuivata. Jos taikinata niistä tehdään, niin on hawattu hywäksi tehdä taikinaan korttelin toinen toisistansa sywia kuoppia ja täyttää ne hywillä, kuivilla, jauhoilla. Koska taikina sitte toiste sotketaan, otetaan nämät jauhot wistusti kuopista. Ne owat nyt sifäänsä wetäneet home-aineita taikinaasta ja eiwät kelpaa, jos karjan syödä.

Katowuotten jalestä tapahtuu usein, että seuraavana ruotena elo leikataan, ennen

Kun se on oikein joutunut, taikka, jos se joutuaki ennättäisi, että sitä ilman kuivamatta ruvaksi laitetaan. Kumpasellaki tavalla saadaan kehoja jauhoja ja leipää, eikä pitäisi siitä syystä leikkuuta millonkaan ennen aikansa aloittaa. Waan jos kaikki muut elatusaineet niin tuike ovat loppuneet, niin leikattukoon vähä kerrallansa ja ei suinkaan pitemmäksi ajaksi kuin wälttämättömästi hengen ylläpitteeksi tarvitaan. Jos leikkuupaikka on kuiva, heitetään elositeet maalla makaamaan ja tähat pohjaista päin; waan alafella, kostialla, paikalla pannaan jalalliset pystöön. Pika-festi kuivata elon, on wahingollinen. Sen tähden pitää waroa, ettei niitä panna seinää vastaan päivän paisteessa kuivamaan, saati unniin. Puituna lewitetään jyvät ilmaan taikka päiväpaisteeseenki kuivamaan. Uuni-kuivaminen ei ole hyvä, sillä se tekee jyvät koviiksi, joista saadaan kehoja jauhoja. Warahin leikatusta elosta saadaan pieniä, kurtuisia, imelöitä, jyviä. Paras olisi se puuroksi ja welliksi. Jauhokot epäjoutuneista jyvistä tulewat lajassä ollen kuumiksi, jonka tähden niitä myllystä tultua pitää lewittää ohuelleen, ja ensimmältään joka päivä, waan jällemmältä joka toinen ja kolmaski liikutella. Leipä senlaisista jauhoista tulee mustaksi, sitkiäksi, imeläksi, vähän ravitsewaksi ja pian homehtuwaiseksi. Estämiseksi tätä on paras

Keino

keino, että taikinan sotkuwesi lämmitetään vähemmin, taikina sotketaan ja suolataan runsaammin, leiwät leiwotaan ohuiksi, unni lämmitetään kowemmin ja leipä pidetään sielä kauwemmin aikaa. Mitä paremmin leipä on kypsetty, sitä terveellisempi on se, liiatenki jos sitä ei syödä heti unnista otettua, waan vasta 2 eli 3 päivän päästä. Paras olisi, että vähän kystä eloa ei käytettäisi ruvaksi ennen kun se muutaman kuukauden leikkuun jälkeen on seisonut. Mitä potakan seottamisesta senlaiseen wiljaan jo ennen on sonottu, pitää myös muistossa pidettää.

Hyvä on katowuosina säästää, mitä hyviä jauhoja löytyy takawarasfa, ainoastansa puuroksi ja welliksi, sillä niissä ruwisfa owat ne ylöTTYwämmät kun leipänä.

Katowuodet kohtaawat meidän maata usiasti ja tulewat paljo rasittawammiksi sen tähden, että siemenen puutteesta maat moniaissa pitää jättää kylwämättä. Wälttämiseksi siemenen puutosta pitäisi jokaisen ymmärtäwäisen maamiehen hywinä wuosina säästää jyviä kuitenki yhdeksi wuosikylwöksi. Mutta epälukeiset ajat owat todeksi näyttäneet, että harwalla on niinkään paljo alyhä ja toimea. Wiljawuosina mäsätään syödä ja menetetään wiinana, mitä ylöTTYy, ikäskun kowia aikoja ei muistettaisikaan. Niin se on

5

ollut, auttakoon Jumala, että vasta ei olisi samalla tavalla! Kuinka helppo eikö olisi kyläkunnilla, että 5 taikka viisampataki osallista, kun waan ei menisi suuresti yli kymmenen luvun, yhteisesti rakentaisit puodin, ja hywinä vuosina kokoisit siihen muutamankappan joka vuotena siemenjyväksi. He saattaisivat teettää jokanen eriaamnen ittellensä, ettei kukaan yksinmielin pääsisi huoneeseen. Yhteisesti tuumattaisi, kuinka paljo vuodelta pantaisi ja koska niitä saisi siemeniksi ottaa. Jos warakkaampina aikoina ei olisi wanhaa siementä eikä tahdottaisi uusilla kylwää, niin taitais puodista ottaa ja riihestä saatua panna toisia siaan. Senlaiset jywäpuotirakennukset ei tarwitsisi erityisiä päällys- eli toimitusmiehiä, kun pitäjän yhteiset puodit, joiten huolettomuudesta talonpojat paikoin lienevät tulleet karsimaan. Kun waan olisi niin monta lukkua ja erityistä awainta, kun osallistaki, niin luulisi han tuossa jywät säilyvän. Jos joku tahtoisi panna talteen, mitä yli siementen tarwittaisi, niin awuksi han seki katorvuosina löytyisi.

