

RUOKA- JA KOTITALOUS:

(163)

Julius Ailio:

LIPEÄN, SAIPPUAN JA SOOPAN
KEITTO LOPELLA SEKÄ TIETOJA
VÄRJÄYKSESTÄ.

V. 1893.

hansio I

I. 1 a

KANSATTEELLINEN SEURATO

Lipsän, Laippuan ja Loopan
keittämisestä
Lopella.

Kertoi Maria Ax.
1893

(Muistin kirj. Julius
Ax.)

Varjous.

Kertoi La

1.

Livettä 12a
 Tuhkaa kiikutetaan.
 Pannu kuivaa Tuhkaa
 pölköön (kusiin
 pöytä, sit olkia, sit
 rasu tai nakoja), ja
 se tuhkavesi panna-
 läksi tulemaan
 että se liikoo li-
 peeks

Pyykki

Pannaan livettä ja
 vettä sekaisin. Piken

Maastetaan kuivat vaatteet
 Hilarotaan (nyrkki **B.**
 polskaa päälle, rem-
 miinlunt) ja sitte
 maurotaan (Pannaan
 tiinun paljast livettä)
 ja se jähtynyt kuu-
 mennetaan sin paraf-
 ja kaaretaan taas
 tiinun paralline-
 erästä. Mennään
 järvelle virutetaan
Kurikoiraan l. lapp-
taan (Janakk. sokeetaan
kurikkaan Janakk. dan-
taan lappomeks). Kun
 tulkaa, pannaan
 kuumaa vettä päälle

ja piäretään ylös
kuivamaan tevit-
taan. Kun se
 on kuivannu ve-
retään uloos ja
man klataan h. kau-
lataan (Kaulas kapu
ja -lauta) Mankla-
less tevitään (kapu

kapumist 14 ja
oretään h. kei-
vataan. Jälkeen
mankein kui-
vataan mitä
ei tyyhtä.
Pannaan ko-
koon ja 100-
riin.

Päipäua.

10 k. luhkaa, 1 k.
kalkkia ja se pan-
naan liinun.
Live tehtään n.k.

pyykitive
live annet. Jo ylös ja annetaan.

vuorokausi ja jäktyä.
 se tasketaan ja jäktyä.

ja pannaan samaan
rasvoja ja annetaan samaan
pataan ja klaila rihmo dua
 ja viisio raa sa-
keeks vaakroks.

Otetään ja seko-
tetaan lavannu.
 Kun se tulee
pitneeks (rupee
rihmo duina)
pannaan se
tulee kun mu-
najunsto. Koe-
taan ja ann-
taan nyytyä
otetaan h. vettä
liinust ja kei-
tetään ja se mu-
rekeen ylös.

ja kiärretään ylös
kuivamaan levit-
taan. Kun se
 on kuivannut, ve-
retään ulos ja
manklataan 1. kau-
lataan (Kaulas kapu
 ja -laut) Mankla-
 lessa kerätään (kapun

kapun) mist 14 ja
veretään 1. vei-
vataan. Jälkeen
markkeliin kui-
vataan mitä
ei kyykätä.
Pannaan ko-
koon ja loo-
riin.

Paijppua,
 10 k. tukkaa, 1 k.
kalkkia ja se pan-
naan tiinun.
Livo tehrään n.k.
pyykitive ja
tive annet. Jolla
vuorokausi ja
 se tasketaan ulos
 ja pannaan
rasvoja jouktoon
pataan ja kei-

Otetaan ja seko-
tetaan lavannella.
 Kun se tulee
pitneks (rupee
rikmo seuraan)
pannaan saatua
tulee kun mu-
najunsto. Koe-
taan ja annet-
taan myytyä.
Otetaan llovelä
liinust ja kei-
tetään se un-
rekeen ylös.

15
unetaan.
Samalla
modua
saan sa-
roks.

3.

Kestonut Maria Aik. 1893.

Musta.

Si kun värjätään, kas-
tetaan ensin veteen ja
si järein. Si virutetaan
kylmäs vesessä väri
pois lankost ja pannaan
kuivaan.

Varmasta

2 luaria syuraa (kromp-
syuraa) jo keitetään ja
kastetaan lankat siihen.
Si keitetään ^{1/2 tunti} priksiljan
(1 lb nallaa lankoja)
ja taas keitetään lan-
koja ^{1/2 t.} siin priks-
siljassa). Ennen täytyy
kastaa lankoja kuumaan
veteen kun niistä väri-
lämmeen (priksiljaan)
kastetaan munton tulee
läikyllistä.

Täi:

Piinist alumaa 3 luaria (pajo-
syä lankat) ja ^{ensin} siansua-
lasen varmist keitetään
vesi pois ja pannaan
aluna joukkoon. ^{Siin} ^{pestava}
sit keitetään liuna ja
pumpulilankat (ostetut)

Täi:

Pläkkiin viittrilliä (nan-
laa palle luari) ja
keitetään sekä kastetaan

Kaffeenpruunia, Tuoli-
 lakin, kukka- ^{ja kirs-}
 perin, ehta- ^{puhmitt. langor} ~~thirke-~~
 ruusu- aneliini, orsell-
 punasta ~~...~~ Keltaruskesta.

Pruunia
Keltaruskesta

Kuusen käryt keitetään että tulee
 väri ja voima pois. Pannaan
 Sankerin (ohs. Sankelin. Sandelli)
 väriä 1/2 naulaa naulaa lauteja
 päälle ja keitetään että
 vakto päältä tulee pois.
 Kastele Sankat keitetään väri-
 liamess. vartitunti aikaa.

Suon porsut keitetään vesi-
 pois ja ortekunta (indigoa)
 joukkoon. Siinäkantaa.

Killalankain värjäys:

Krustaa samoin kuin pun-
 pulista pait naala vaam
 priksiljaa. ^{kalut aan herävali.}
 (harmaita, onteisilla ilmat)

Kiveksaminaleista ^{naula} ^{kuiva}
 taan ja piarotaa. ^{Laoppt} Keitetään
 valkoisess aluaviesess 15 luaria
 naulaa ^{päälle} se tulee
 hapalutuks; si se ota monton
 kiin. Väri keitetään erikseen
 ja aluavies. Keitettyt ^{laupat}
 keitetään siin.

Harakan kukkasille ruskeeta.
 Harakan kukat keitetään, niistä vesi, Tuoli:
 ruskeeta (luari naulaa ^{päälle}) sinen ja
 si keitetään vartti tuntia.

Pruunia

pumpulitanka eunent.
 se toimeksi kelpaa, pestään
 ja keitetään säilykseen
 ja vesellä, viulutetaan ja
 kuivataan ulkona tai
 sisällä. Sitä kliistrataan
 luori liimaa nautaan jotta
 3 " nautaan jotta keitetään
~~keitetään~~ Listeria (1 tunti)
 hierot ja pannaan
 lankaan päälle keuhkomaan
 kun se on jästynny
 hiarotaa lyhytaloos
 vyhtit ja kuivataan
 sisällä. Kelaataan ja
 luoraan.

Villalanka pestään.
 Vesi niin kuumaa
 että kädellä voi liikutella
 ja siinä hiarotaa (si
 viuluteta) ja kuivataan.

Värjäys: pumpulit.
 Pikkakeltia (koivunsi etä)
 ja lepänkuvoria keitetään
 ja siihen ortiaaniväriä
 (pakettisi apteekista)

2 nautaa poiksilja ja
 viittrilliöljyä 20 lippua
 nautaa kohon. Keitetään
 ensin vesi ja sit väri
 ja kun se poiksilja on
 kiehumassa kuumuutta kaa-
 detaan viittrilliöljyä
 siinä.

keitetään
 ruostetta

ruostaa.