



KORPISOTURIN

Reittokirja

S I S Ä L T Ä Ä :

- * kalanvalmistustapoja**
- * lihankäyttöohjeita**
- * juustokikkoja**
- * marmelaadin mahdollisuuksia**
- * lotinoita**
- * puuroa ja muita sentapaisia**
- * räiskälemuunnoksia**
- * juomakonsteja**
- * muita hyviä ohjeita.**

Ohjeiden antajina Suomen Sotilaan keittokikkakilpailun osanottajat.

Koottu SUOMEN SOTILAASTA v. 1944.

KORPISOTURIN
KEITTOKIRJA

HELSINKI 1944
KIRJAPAINO - OSAKEYHTIÖ
L A U S E

Julkaisija:
SUOMEN SOTILAS

KALA

1. JUTKUN KALA.

Perkaamattomat pienet kalat pannaan kuumennetulle laakealle kivelle. Käännellään niin, että molemmat puolet kypsyvät. Kypsä kala pannaan hetkeksi suolaveteen ennen syömistä.

(Luutn. Kalervo Laitakari.)

2. HIILIKALA.

Kala pannaan perkaamattomana nuotioon tai hiillockseen. Suomut saavat palaa syiseksi, jolloin kala onkin kypsynyt. Syödessä maustetaan suolalla. — Alle 100 gr:n kalaa ei kannata valmistaa hiilikalaksi, koska se kuivuu tässä „palvauksessa" liiaksi. Yli puolenkilon kala jää taas keskeltä raa'aksi.

(Stm. E. Komulainen.)

3. PÖKKELÖPAISTI.

Kalaa ei suomusteta, mutta veitsellä katkais-taan rintaikannas leuan alta ja sisälmykset vede-tään ulos vatsaa ollenkaan avaamatta. Vatsa-ontelo 'huuhdotaan, jonka jälkeen suolaa ja mahdollisesti vähän voita työnnetään sinne. Kala pannaan nyt nuotioon tuhkan sisään ja saa olla siellä niin kauan, että nahka suo-muksineen helposti irtaantuu. Syödään kuuma-na.

(E. Siippainen.)

4. KUKKOKALA.

Avaan kalan vatsan puolelta alkaen pyrstöstä melkein kurkkuun asti. Irroitan sisälmykset ja poistan ne vatsaan tehdystä aukosta. Huuhdon kalan, en suomusta sitä. Poistan selkärangan katkomalla kylkiruodot. Isonnettuun vatsaonte-loon sijoitan mukana ollutta pehmeää leipää, jonka päällä olleen voin tasaan sen molemmille puolille.

Nuotio on hiilloksella. Asetan kalan kyljel-leen hiilille. Peitän nuotion kaloineen lepänleh-

väkerroksella (talvella naavaa ja sen päälle kuusen oksia). Syntyy kova veto ja kuumuus, jossa iso kala paistuu viidessä minuutissa tarvitsematta sitä edes kääntää.

Kala avataan kuten lompakko. Voista ja leivästä se on saanut mausteeksi tarvittavan suolan ja rasvan. Leipään on tullut ihana säväys. Syödään kuumana. Nahka suomuin e en jää jällelle.

Savolaisten kalakukkoon pannaan kala leivän sisään. Tässä siis leipä kalan sisään: Kukkokalaa.

Suolapussi unohtuu helposti, mutta voileipä on useinkin matkassa.

(Luutn. Lauri Aalto.)

5. KALOJEN PIKASAVUSTUS.

Kalat perataan. Suolataan. Kääritään voipaperiin. Tämä paperikäärö vuorostaan lepistä kerättyihin tuoreisiin lehtiin. Käärö heitetään nuotioon paistumaan. Saa olla puolisen tuntia. Tuoreet lehdet antavat miellyttävän sivumaun kaloille.

(Stm. A. Pynnönen.)

6. KALAHAUDIKAS eli TÖTTERÖFISU.

Kalaa ei suomusteta. Sisälmykset vedetään ulos vatsaa 'halkaisematta. Vatsaan suolaa ja voita. Kalan ympärille kääritään nyt kasteltu voipaperi. Tämän päälle runsaahkosti sanomalehtipaperia. Paketin päät on tukittava huolellisesti, jottei höyry paistettaessa pääse ulos hautomatta kalaa. Paketti pannaan nuotioon ja annetaan sen olla siinä siksi, kunnes päällimmäiset paperit ovat palaneet pois. Valmis kalahaudikas saadaan syötävään kuntoon pyyhkäisemällä suomukset niskasta pyrstöön päin pois, mikäli eivät suomukset ole jääneet voipaperiin sitä päältä kuorittaessa. Hyvä keino on myös kastella kala paistamisen jälkeen, jolloin paperi ja suomukset lähtevät helposti.

(Korpr. Onni Pesonen, alik. O. Laitala, korpr. Juuso Nissilä, vääp. Kaarlo Laaksonen, korpr. Sauli Metsänen, alik. E. O. Nieminen, korpr. Jörn Lindholm.)

7. ERÄMIEHEN KALASAVUSTUS.

Kalaa ei suomusteta, sisälmyksetkin poistetaan vatsaa avaamatta. Pestään ja suolataan.

Kala kääritään voipaperiin. Parinkertainen sanomalehtipaperi tämän päälle. Kootaan nyt joukko käpyjä sekä koivun ja muita lehtiä ja kääritään kalapaketti sekä kerätty „törky” uudelleen sanomalehtiin. Paketti heitetään tuleen nuotioon. Paperi karisee vähitellen pois sitä myöten kuin se palaa. Kun voipaperi alkaa olla näkyvissä, on kalasavustus valmis.

(Vääp. Tuure Laitinen.)

8. TUOHINEN.

Kalaa ei suomusteta, sisälmykset poistetaan vatsaa avaamatta. Huuhdotaan, suolaa sisälle. Maksa ja mahdollisesti mäti työnnetään takaisin vatsaan. Kala kääritään nyt tuoreeseen tuohenpalaseen ja asetetaan pääpuoli nuotion tulelle. Kun kalanpää on kokonaan palanut, on muu osa kalaa syömäkunnossa.

(Stm. Arvo Julkunen, stm. P. Makkonen.)

9. TUHKAMUIKUT.

Noin puolisen kiloa tuoreita muikkuja tai muuta tuoretta kalaa perataan poistamalla ki-



dukset ja niitä seuraavat sisälmykset, jonka jälkeen ne huuhdellaan ja ladotaan tuohesta tehtyyn pitävään ropeeseen. Tähän sirotellaan väliin suolaa sekä voita, jos on, ei kuitenkaan yli ruokalusikallisen. Vettä kaadetaan ropeeseen

niin paljon, että kalat peittyvät. Ropeen päälle kansi eli toinen samanlainen rove. Tämä kannellinen rove lasketaan nyt runsaan 'hiilloksen tuhkaan kaivettuun kuoppaan, joka peitetään ohuella kerroksella märkää hiekkaa. Hiekan päälle vahva hiilikerros. Puolen tunnin kuluttua ovat tuhkamaukuit kypsiä. Syödään kalakeiton tapaan.

(Ylik. Vilho Ahteensuu.)

10. HAUDATUT KALAT.

Kalat puhdistetaan avaamalla vatsapuolelta auki, ei suomusteta. Huuhdotaan. Suolaa sisään. — Maahan kaivetaan n. **40** cm syvyinen ja levyinen kuoppa. Kuopan pohjalle hehkuvia hiiliä noin **20** cm. Hiilien päälle yksi kalakerros. Kalakerroksen päälle useita kerroksia paperia, esim. sanomalehti. Paperin päälle kosteita sammalia n. **10** cm. Lopuksi multakerros, joka talletaan tiukalle. Kalat saavat tunnin ajan olla haudattuina, jolloin ovat kypsiä.

(Stm. Esko V. Kallio.)

11. KALAN SUOMUSTUS

käy vaivattomasti, jos suomustuksen ajaksi työnnetään syvälle kalan suuhun kiilaksi vuoltu puunkappale, ettei kala suomustettaessa pääse sujumaan.

(Alik. O. Laitala.)

12. SAVUSTETTU KUHA.

Noin kilon kuha perataan, suomukset ja suolet poistetaan. Kuivataan paperilla. Suolaa hierotaan pintaan ja sisään. Otetaan ohuita katajanoksia, joista neulaset riivitään pois. Asetetaan kolme tällaista oksaa kuhan molemmille puolille ja pannaan kaikki voipaperikääröön. Muutama kerros sanomalehteä vielä päälle ja paketille ripotellaan vettä. Kuhapaketti pannaan nyt nuotioon tai kenttäkeittiön uuniin, jossa on pieni tuli. Noin vajaan puolentunnin kuluttua on savustettu kala valmiina maistettavaksi.

(Korpr. Onni Pesonen.)

13. RÖMSÄFISUA.

Kala suomustetaan ja puhdistetaan, kylkilihat leikataan erilleen ja muu pannaan kiehumaan pakkiin pieneen vesimäärään. Sakka kuoritaan keitoksen päältä pois. Kylkilihat pannaan nyt vähäiseen vesimäärään vuorostaan kiehumaan, mutta ei keitetä niitä ihan kypsiksi. Römpsän kanteen pannaan nyt rasvaa, joka sulatetaan siinä, joukkoon hieman vehnä jauhoja, joita hämmennetään hyvin. Kalaliemi — siis ensimmäinen ruotokeitos — kaadetaan vähitellen sekaan. Puolivalmiit kylkilihat leikellään sopivan kokoisiksi ja kaadetaan nekin joukkoon. Kiehautetaan n. 5 min., kun ensin on maustettu suolalla. Syödään keitettyjen perunoitten kanssa.

(Korpr. Jörn Lindholm.)

14. RUKAJÄRVELÄINEN SELJANKA.

Tuore kala tai kaloja, pakillinen vettä, liemi-kuutioita tai liemivoimaa, puolet päivän juustoannoksesta, tomaattisosesta, jos on.

Kala suomustetaan ja paloitellaan. Keittoas-

tiassa keitetään kala ja vesi, kunnes kala ta-
kuulla on kypsä. Keitos pois tulelta, ja keitin-
liemi kaadetaan toiseen astiaan. Kalasta poiste-
taan pikkuruodot ja keitinliemeen sekoitetaan
juustonapin puolikas, mahdollisesti tomaattiso-
setta sekä liemikuutio tai -voimaa. Suolaa ei
käytetä. Kun liemi on valmis, lisätään siihen
kala. — Koko vitsi on siinä, että keitetty tuore
kala liemen joukkoon viime tingassa lisättynä
on aivan suolatonta ja että näitä sattumia on
riittävästi.

(Kapt. Matti Viherjuuri.)

15. RÖMSÄKUKKO.

Pienet kalat, jotka eivät muuten kelpaa mi-
hinkään, ovat tähän römsäkukkoon mainioita.
Kilo kaloja kenttäpakilliseen. Jos on perunoita,
voita tai muuta rasvaa, on keitos yhä parempaa,
mutta välttää ilman näitäkin.

Kalat suomustetaan, sisälmykset poistetaan.
Päitä ei. Viipaleiksi veistetty peruna pannaan
kalakerrosten väliin pakkiin, samoin rasva. Noin
2 cm pakin reunoista jätetään, että sopii vettä.
Keitetään hyvin hiljaisella tulella tunnin ver-

ran. Jos vesi kokonaan kuivuu, lisätään sitä. Keitosta ei saa pahasti hämmentää, kansi löysästi päällä. Vesi kiehekoon kuiviin lopuksi. Paljaista kaloista tehty römsäkukko on kylmänäkin mainiota.

(Vääp. Lauri Järvinen.)

16. ASEMIEHEN HERKKU.

Kalan mäti ja voi tai muu rasva aineksina. Kahvikupillinen mätiä riittää päästämään **3—4** asemiestä hyvin herkun makuun. Kahvikupillinen käristyy hyvin, jos rasvaa on teelusikallinen. Jos mädissä on kalvo, poistetaan se. Mäti käristetään rasvassa noin **10** min. Sitä on hämmennettävä koko ajan. Pakki, sen kansi tai muu pannu soveliaat käristys vehkeet. Suolaa joukkoon. Nautitaan kuumana tai kylmänä leivän tai perunoiden kanssa.

(Kapt. Martti Keltanen.)

17. SAVIPAISTOS.

Pieniä ahvenia perataan, pestään. Ruisjauhoista paksu taikina, josta tehdyn parin sentin

vahvuisen alustan päälle ladotaan kaloja. Keroksittain taikinaa ja kaloja, viimeksi tietysti taikinaa. — Maahan noin 30 cm syvä kuoppa. Keskelle kuoppaa tämä ruistaikinamiina, jonka ympärille on pantu voipaperia. Peitetään miina savella. Ellei ole savea, käytetään hiekkaa, joka on kostutettava. Nuotio kuopan päälle. — Puolentunnin päästä savimiina on valmis.

(Korpr. Jörn Lindholm.)

18. SAVIMIINA.

Kalalta poistetaan suolet halkaisematta maahaan. Sisälmyksien tilalle voita ja suolaa. Kala päällystetään savella siten, että pää ja pyrstö jäävät ulkopuolelle. Paakku viskataan nuotioon. Puolen tunnin kuluttua otetaan savimiina pois tulesta, aukaistaan kuori ja syödään miinan sisältö lämpimänä. Suomut jäävät saveen kiinni.

(Korpr. Juuso Nissilä, stm. Arvo Julkunen, korpr. Jörn Lindholm.)

19. VIELÄKIN PAREMPAA.

Kalan paistaminen hiilloksella paperiin käärittynä on tuttu kikka. Mutta useimmiten tämä



toimitus jätetään puoliväliin. Kalaa ei pidä näet
ottaa hiilloksesta silloin, kun se arvion mukaan
on kypsä, vaan se on jätettävä paperineen kuu-
maan tuhkaan haudattuna yöksi. Silloin on siinä

aamalla hieno savun maku ja pienet ruodot ovat
pehmeitä kuin kalakukossa.

(„Majuripa vain".)

20. RUODOTONTA AHVENTA.

Ahventa ei kannata suomustaa, koska nylkeminen käy noin viisi kertaa nopeammin ja samalla sisälmykset seuraavat nahkan mukana. Tähän tapaan: puukolla vedetään ahvenen niskaan poikittainen viillos niin, että se juuri ja juuri katkaisee selkäruodon. Tämän jälkeen vedetään niskasta pyrstöön saakka matala (vain nahka puhki) viillos pitkin selkää, kummallekin puolen selkäeviä. Tähän päättyy puukon käyttö. Peukalon kynnellä ja etusormella tartutaan niska- ja selkä viili ost en yhtymäpaikassa olevaan nahan palkeeseen ja kiskotaan nahka kummastakin kupeesta irti. Tämän jälkeen tartutaan kalan päähän toisella kädellä, toisen pitaessa kiinni nyletystä kalan ruhosta. Pää kiskotaan irti ja sen mukana lähtevät sisälmykset ja nahka.

Nahasta ja päästä voidaan keittää mainio ka-

laliemi, joka siivilöidään. Siihen lisätään sitten nyletyt ahvenet ja perunat.

Jos haluaa aivan ruodotonta ahventa, voidaan liha nylkeä puukolla irti selkäruodosta. Jällelle jää vielä kylkiruodot ja ahvenelle ominaiset lyhyet poikittaisruodot, jotka sijaitsevat kylkiruotojen tyvissä. Ne voidaan vähine lihoineen puukolla irroittaa.

(Korpr. K. Lehtonen.)

LIHA



1. ERÄMIEHEN LINTUPAISTI.

Kaikista metsä- ja vesilinnuista valmistuu suolan keralla herkullinen erämiehen lintupais-ti. Kynimättömästä linnusta poistetaan sisäl-mykset, vatsaontelo huuhdotaan ja sinne ripo-tellaan suolaa. Lintu päällystetään n. parin tuu-man paksuisella s a v i k e r r o k s e n a, johon kuitenkin jätetään n. 1 cm läpimittainen reikä höyryn poispääsyä varten. Kukko paistetaan tuhkan sisässä nuotiossa. Noin tun-nin päästä on paisti valmis. Kovettunut kuori rikotaan ja nahka höyhenineen poistetaan pehmeäksi hautuneen lihan päältä. Ellei savea sat-tuisi olemaan saatavissa, voidaan lintu höyhe-nineen upottaa tuhkaan paistumaan ilman savi-kuortakin.

(Stm. Arvo Julkunen, luutn. Lauri Aalto,
E. Siippainen, korpr. Jussi Nissilä ja stm.
O. Makkonen.)

2. SULANMAAN TÄKKÄ.

Pienemmät riistalinnut sopivat sulanmaan täkkään. Linnun peräaukko avataan puukolla

ja sisälmykset poistetaan. Suolaa ja voita pannaan tilalle. Linnun pää käännetään siiven alle. Maahan tehdään syvennys, siihen lintu pääpuoli alaspäin, pyrstö ylös. Peräaukko puristetaan umpeen. Linnun päälle levitetään multaa pari tuumaa, tasaisesti ja tiukkaan painellen. Kun lintu on haudattu, tehdään hyvistä tervakista nuotio haudan päälle. Tunnin päästä lintu on kypsynyt. Nuotio levitetään ja hauta avataan, paisti otetaan ylös ja nyljetään. Jollei multaa ole paikalla, pannaan sora-maata haudan peitoksi vähemmän kuin multa-maata, koska multa osittain palaa.

(Stm. U. Komulainen.)

3. SAVIKUKKOSÄILYKE.

Valmiiksi paistettua lintua, puolisuolaista tai keitettyä, vaikka raakaakin kalaa. Voipaperia. Savea. Säilöttävä ruoka (valmistettava) kääritään ensin 3—4 kertaisen voipap. sisään. Sitten vatkatusta savesta tehty savileipä kääritään paketin ympärille. Pajun kuorta sidena-

ruksi. Saa kuivua $1/2$ tuntia ennen paistamista. Asetetaan tuleen, jossa se kuumuuden vaikutuksesta tulee hieman punertavaksi, mutta ei tulenväriseksi. Savikukko säilyy siksi, kun ruokaa tarvitaan, sillä basillit kuolevat kuumuudessa.

Jos ei tahdo säilyttää ruokaa, voi valmistaa ateriansa siten, että kaksi savivatia asetetaan vastakkain ja kiinnitetään* ne rautalangalla.

Savikukkosäilyketeollisuudessa on käytettävää uutta käyttämätöntä savukeimuketta (puista) saven läpi työnnettynä varaventtiilinä, ettei koko kukko halkea, jos paisti on niin vesipitoista, että höyryä muodostuu kovin paljon. Pätee siinä tikulla pistetty reikäkin, joka heti on tukittava tuoreella savella, kun kukko otetaan tuesta.

Teeri on sopiva koko, paistettava ensin hiilillä. Irroitetaan jalat, kaula ja lentimet samoin lihasmaha. Metsosta tehdään pari kukkoa. Kolmekiloisesta hauesta saa pari makkaranmuotoista kukkoa katkaisemalla kalan kahtia.

(Luutn. Lauri Aalto.)

4. TEHON LINTUPAISTI.

Lintu puhdistetaan ja kynittää. Jos tahtoo höyhenet helposti pois, niin pidetään koko lintua vähän aikaa kuumassa vedessä, se helpottaa työtä. Tämän jälkeen lintu upotetaan kuoppaan, jossa on litteä kuumennettu kivi noin **40 sm** syvällä maassa. Kiven päällä sitäpaitsi tuoreita ruohoja tai havuja. Linnun päälle myös pannaan ruohoja tai havuja noin **10 sm** ja tämän päälle maata tiiviisti. Saa hautua parikin tuntia. Kiven oltava tarpeeksi suuri, että se pysyy kauan kuumana.

(Kers. Th. Nieminen, korpr.
Sauli Metsänen.)

5. LINTUMIEHEN HERKKU.

Metso, teeri tai pyy puhdistetaan ja kynittää. Lintu halkaistaan keskeltä rintalastaa pitkin siten, että lihat jäävät luuttomiksi ja nahka molempien rintakappaleiden päälle. Paistetaan pannussa tai hiilillä. Maustetaan katajanmarjoilla ja suolalla.

(Korpr. Jörn Lindholm.)

6. KORPR. LEPOLAN PYYKEITTO.

Pyy puhdistetaan ja kynitään ja paloitellaan kiehuvaan veteen. Saa kiehua 15 min. Perunoita, suolaa, mahdollisesti pippuria ja vähäsen kauraryyniä pannaan mukaan. Kauraryynien asemasta voi käyttää tähteeksi jäänyttä ohrapuuroakin tai paria ruokalusikallista vehnäjuhoja. Keitetään siksi, kunnes liha alkaa irtaantua luista. Syödään tietysti kuumana.

(Stm. P. Makkonen.)

7. HERNEROKKA REPPUUN.

Erämatkalle saa hernerokasta hyvät eväät siten, että kiehautetaan rokasta vesi hyvin vähiin. (Huom! Palaa helposti pohjaan.) Paksu keitto saa jäähtyä, jonka jälkeen siitä voidaan leikata sopivia kuutioita, jotka kääritään voipaperiin ja pannaan sellaisenaan reppuun. Keitettäessä rokkaa uudelleen, lisätään vettä tarpeen mukaan. Vielä paremmin onnistuu tämä kikka, jos rokka jäädytetään ennen paloittelua.

(Stm. E. Juhola.)

8. KAURAA JA SIANPINTAA.

Reppuun retkelle mukaan kauraryyniä, läskiä ja suolaa. Läski leikataan pienenpuoleisen voileivän kokoisiksi viipaleiksi. Nämä käristetään pakin kannessa. Tämän jälkeen nostetaan valmiit silavakappaleet hetkeksi syrjään. Pari kourallista kauraryynejä kaadetaan pakin kanteen jääneeseen sulaan ihraan ja annetaan hiljalleen käristyä kastikejauhojen tapaan. Tämän jälkeen silavapalat taas joukkoon, vettä kansi täyteen ja koko hoito saa kiehua noin 20 minuuttia.

(„Majuripa vain“.)

9. KENTTÄVARTION PALVI.

Hirvi nyljetään, huuhdotaan ja paloitellaan. Maahan kaivetaan padan muotoinen kolo varjoisaan paikkaan mieluummin kuivaperäiselle maalle. Syvyys m. ja halkaisija vähän enemmän. Hirven talja levitetään kuopan päälle, lihaspuoli ylöspäin. Lihat asetetaan nyt, suolaten samalla ne visusti toisiaan vasten, taljalle ja taljan reunat käännetään lihojen päälle, jonka

jälkeen muutamia tuohilevyjä ja painavia puita asetetaan kuoppaan vajonneen hirventaljan päälle. Koko juttu naamioidaan vielä havuilla ja sammalilla. — Kun lihat ovat suolautuneet kolmisen viikkoa, aletaan palvaus. Lihat ladotaan tankoon ja tämä ripustetaan kahden puun väliin niin korkealle, että lihojen alimmat osat jäävät noin **30** sm maanpinnan yläpuolelle. Kaksi pitkämäistä nuotiota sytytetään molemmin puolin lihatankoa noin puolentoista metrin päähän lihoista. Tulta ei saa päästää niin suureksi, että lihan pintakerrokset palaisivat. Palvausta jatketaan noin **8—10** tuntia. — Taljan voi kuivata tavalliseen tapaan, eikä sen arvo ole suolauksesta laskenut.

(Stm. Arvo Julkunen.)

10. HIRVENLIHAN PAISTAMINEN.

Palanen hirvenlihaa sidotaan langalla ristiin paketiksi ja asetetaan riippumaan lähelle nuotiota. Tätä ennen ripotellaan lihaan tehtyihin rakoihin suolaa. Lihaa käännellään välillä liekeissä ja välillä loitommalla, kuitenkin niin lä-

hellä, että se kuumuuden vaikutuksesta kihisee. Sitä mukaa kuin liha pinnalta kypsyy, voidaan sitä syödä.

(Kers. Juurikka-Matti Rönkkö.)

11. HIRVENLIHAN SAVUSTAMINEN.

Pieni pala hirvenlihaa, 3—4 kg, savustetaan mainiosti tavallisessa kalasavustamossa. Kalasavustamo esim. seuraavanlainen: Tulipesästä johtaa maahan upotettu, rinnettä hiukan ylöspäin kiipeävä n. 2—3 m. mittainen savukanava (sen voi tehdä irtokivistä ilman muurausta ja peittää maalla) laudoista tiiviisti tehtyyn savustuspönttöön, joka siis on tulipesää hiukan korkeammalla rinteessä. Jos pönttö on oikein hyvä, on siinä vielä pienistä pyöreistä kivistä tehty kiuas, jonka alle savukanava johtaa ja jonka yläpuolella vasta ovat ritalät tai ripustimet, joille kalat pannaan.

Riittävästi suolattu hirvenlihanpalanen pannaan märkään voipaperiin käärittynä tällaiseen savustusuuniin ritalälle. Ensin lämmitetään uunia puolikuivilla leppäpuilla hyvin varovasti,

ettei lihan rasva sulaisi ja valuisi pois. Voipaperi osaltaan estää lihan kuivumista. Noin 5 tunnin kuluttua voi lämpöä jo lisätäkin ja välillä voi vetää ritilän ulos ja tarkastaa lihan kypsymistä sekä sulamis- tai kuivumisvaaraa. Viime-mainitun estämiseksi voi kastella voipaperin aina uudelleen, jos se kuivuu liian nopeasti, voi myös lyödä löylyä mainitulle kiukaalle. Kun liha näyttää kypsältä, annetaan sille vielä 6—8 tuntia katajansavua. Täten voi pienen erän hirvenlihaa savustaa 24 tunnissa esim. alkamalla aamulla, jolloin seuraavana yönä ei tarvitse enää kuin pari kertaa käydä lisäämässä uuniin tuoreita katajia. — Samoin voi savustaa lintuja ja miksei sianlihaakin.

(Kapt. Mikko Rossi.)

12. HIRVEN TAPPAJAISTEN KÄYTÖSTÄ.

Kuinka monesti rintamien hirvenhiihtäjät jättävätkään kaikki hirven „sisuskalut" metsään ahmojen ja korppien ruuaksi, vaikka käskyille kuuliaisina raahaavatkin pois metsästä esim. vuodan. Mutta näin menetellen jäävät juuri

parhaat herkut. Erikoisesti munuaisten, maksan ja sydämen sekä niiden ympärillä olevien rasvojen tarkka talteenotto tarjoaa metsämiehille mahdollisuuden hyvin helposti valmistettavaan herkkuun. Eikä siihen tarvita muuta kuin sulattaa hirven munuaisrasva kenttäpäkissä ja keittää sitten kappaloidut munuaiset, maksa ja sydän tässä rasvassa. Munuaiset ja maksa kypsyvät pian, sydän sitkeämpänä vaatii enemmän aikaa. Tämän jälkeen voi rasvassa vielä keittää hirvenlihaviipaleita. On varottava, ettei rasva pala. Ja muistettava, että kokonaankin kiehuvan rasvan sisällä oleva liha voi palaa, vaikka ympärillä oleva rasva ei vielä palaakaan. Kiehuvan rasvan lämpötila on nim. paljon suurempi kuin kiehuvan veden.

(Kapt. Mikko Rossi.)

JUUSTO

1. ASEVELISOPPA tai RÖMSÄKALAKAS.

Kala- tai lihakeitto: Lihojen annetaan kiehua pehmeiksi ja lisätään mahdolliset perunat. Senjälkeen sekoitetaan keittoon juustoa, jonka annetaan liota keittoon. Suola ja mahdollinen sipuli lisätään.

(Kers. Juurikka-Matti Rönkkö.)

2. JUUSTOKEITTO.

Perunoita kuoritaan ja keitetään. Kun ne ovat kiehuneet n. 15 min., lisätään keittoon juusto paloiteltuna sekä suolaa. Pieni voimäärä ei myöskään ole pahitteeksi maussa.

(Alik. Alpo Jaaksi, korpr.
Veikko Hujanen.)

3. PIENINGÄN JUUSTOKEITTO.

Vajaa kenttäpakillinen vettä keitetään kiehu-
vaksi. Siihen sekoitetaan pieniksi palasiksi vuol-
tua juustoa niin paljon, että juuston sulattua
veteen (keitosta on juuston sulamisen helpot-
tamiseksi ja pohjaanpalamisen estämiseksi koko
ajan hämmennettävä mieluummin puusta teh-
dyllä laikalla kuin puukolla, joka tässä meltou-
tuu ja tylsyy ja lisäksi naarmuttaa pakkia) kei-
tos on hienon vellin paksuista. Kun juusto on
täysin sulanut, pannaan joukkoon k o v a a l e i -
pää paloitteluna, ei kuitenkaan liian pal-
jon, ettei keitto tule liian „raskaaksi”. Tämän
jälkeen keitetään vielä vähän aikaa, että leipä-
palat pehmiävät, mutta ei hajoamiseen asti.

(Kapt. Mikko Rossi.)

4. JUUSTOKASTIKE.

Kahvikupillinen vettä, päivän juusto- ja
v o i a n n o s pannaan kenttäkeittoastian kan-
teen ja kiehautetaan sen verran, että voi ja
juusto sulavat. Suolaa tarpeen mukaan. Sekä

sipulia, jos sitä on. Nautitaan perunoiden kera.

(Kers. E. Olkkonen.)

5. JUUSTOSTA MAITOA.

Kuumaan kahvinkorvikkeeseen hienonnetaan juustoa mahdollisimman pieniksi paloiksi. Noin kolmen päivän juustoannos tekee pakinkannellisen kahvinkorviketta maidoksi.

(Korpr. E. Korkeamäki,
stm. Esko V. Kallio.)

6. JUUSTOPERUNAT.

3 keitettyä perunaa kuoritaan ja leikataan viipaleiksi pannulle. Päivän juustoannos leikataan joukkoon. Suolaa. Vettä kaadetaan kahvikupillinen päälle ja kiehautetaan. On maidon makuista.

(Korpr. Onni Pesonen.)

7. PARTIOPOTTU.

Kun olet keittänyt ja kuorinut perunat, „muusaa" pakin pohjalle perunaa ja paloittelle juustoa sen päälle. Tee tuo temppu toistamiseen, kunnes pakki on täysi. Anna hautua. Syödessä suolaat herkun. Partiopottu on täyttävää.

(Alik. Wallu Kilpi.)

8. JUUSTOPERUNASALAATTI.

Voinappi ja juustonappi lämmitetään sen verran, että käy helpoksi vaivata ne sekaisin. Sitten lisätään pikanttikastiketta tai sinappia ja etikkaa, kunnes kirpeän rasvainen kastike on valmis. Keitettyjä perunoita leikataan suikaleiksi ja sipuli hakataan hienoksi joukkoon. Kastike kaadetaan lämpimänä perunasuikaleiden ja sipulien päälle ja hämmennetään varovasti. Kun tämä „iltaherkku" on kunnolla jäähtynyt, se nautitaan leivän päällysteenä korvikkeen kera.

(Kapt. Matti Viherjuuri.)

9. PAISTETTU JUUSTO.

Juusto paistetaan römpsän kannessa siten, että juuston annetaan sulaa ja sitten paistua kovaksi. Tämän jälkeen annetaan kannen jäähtyä ja juusto irtoaa helposti. Rasvaa ja mausteita ei käytettä.

(Kers. Juurikka-Matti Rönkkö.)

10. KORKOLAPUT.

Juustosta leikataan n. sentin paksuisia viipaleita, jotka kastellaan vedessä ja kieritetään vehnä jauhoissa, jos niitä on. Paistetaan hyvin kumaissa r a s v a s s a, keltaisen ruskeiksi. Syödään kumana tai kylmänä.

(Korpr. Jörn Lindholm.)

11. RUKAJÄRVELÄISTÄ JUUSTO- PASTEIJAA.

L i e m i v o i m a a siviilipaketista vaivataan juustoon niin, että se muuttuu vaaleanruskeaksi tahtaaksi.

(Kapt. Matti Viherjuuri.)

12. WALLUN TEELEIVÄT.

Ota pakkisi, pane voinappisi pohjalle ja säästämäsi juustonpalanen, lämmitä sulaksi varovasti nuotiolla tai kammalla. Kun seos on sulanut, ei ruskisteta, kasta faneeripalat siihen. Maistuu varsin hyvältä kylmentyneenäkin.

(Alik. Wallu Kilpi.)

M A R M E L A A D I

1. VIRTASEN SOPPA.

Kun pakillinen vettä kiehuu, lisätään siihen pari kupillista marmelaadia. Kun se on sulanut, sekoitetaan joukkoon puurokastikejauhoja sekoitettuna kylmään vesitilkkaseen. Kun soppa kiehahtaa, otetaan tulelta. Hyvää kylmänä puuron kanssa tai ilman puuroakin.

(Alik. Viljo Virtanen.)

2. SEKAPUURO.

Puoli pakillista vettä kiehautetaan. Hiukkasen suolaa, puoli kupillista marmelaadia tai marjoja, kupillinen kauraryynejä lisätään ja hämmennetään samalla. Kiehekoon 15 min. Nautitaan kuumana tai kylmänä.

(Korpr. Juuso Nissilä.)

3. SOTILAAN MARMELAADI.

Osa annosmarmelaadia ja 3 osaa puolukkaa tai muuta hilloa sekoitetaan keskenään. Tarjotaan räiskäleiden kera.

(Stm. P. Makkonen.)

4. RAJAJÄÄKÄRIN JÄLKIRUOKA.

Hienonnettuja korppuja laitetaan n. 2 cm paksu kerros pakinkanteen. Pälle milkkiä tai maitoa, että korpunpalaset kastuvat, sitten marmelaadia ja taas korppuja, viimeksi milkkiä. Sokeria päälle. Kiehuu 15 min. Nautitaan kuumana tai kylmänä.

(Korpr. Juuso Nissilä.)

5. KORSURITARIT eli RETALEET.

Annos keksejä liotetaan korsujuomassa ja paistetaan tämän jälkeen pakinkannessa rasvassa tasaisen ruskeiksi. Marmelaadia sivel-

lään jokaisen keksin päälle ja kaksi keksiä painetaan vastakkain. Palasokeria hienonnetaan päälle tasainen kerros. — Faneeri käy keksien sijasta hyvin.

(Stm. Visa Koskinen, stm. P. Makkonen,
alik. R. Tuupainen.)

LOTINA



1. LEMPÄÄLÄN LOTINA.

Liha paloitellaan pieniksi kuutioiksi, jotka käristetään rasvassa, jos sitä on. Pari kolme hienonnettua katajanmarjaa lisätään, samoin ruisjauhoja pari lusikallista koko ajan hämmentäen. Vettä ja maun mukaan suolaa. Annetaan kiehua noin 20 min. Syödään perunoiden kanssa.

(Korpr. Lindholm.)

2. HAATAJAN SIENILOTINA.

Puhdistetut ja noin vuorokauden vedessä lianneet sienet käristetään ruskeiksi rasvan ja mahdollisten vehnäjauhojen kanssa. Vettä ja suolaa lisätään ja annetaan kiehua jonkin aikaa.

(Korpr. Juuso Nissilä.)

PUUROT YMS.

1. MUTTI eli PEPU.

Vettä kiehautetaan ja suolataan runsaasti O h r a j a u h o j a kaadetaan joukkoon yhdellä kerralla niin paljon, että vesi imeytyy jauhoihin ja muodostuu noin herneen kokoisia kokkeja. Juuri jauhojen kaatamisen aikana ei saa hämmentää, sillä silloin tulee seos puuromaiseksi. Hämmentämistä hiljaisella tulella jatketaan, kunnes mutti on vaaleanruskeata. Tottumaton tekijä saa helposti ensikerralla jauhoista muttia, „hiirenpäämuttia", mutta pian tottuu. Mutti nautitaan talkkunan tapaan maidon tai nuoren piimän kanssa, mutta voin tai sokerin kanssa se on myös hyvää.

(Alik. O. Laitala.)

2. JANKKI.

Kuivaa leipää paloiteltuna pakkiin, vetä ja suolaa. Pakin kannessa käristetään silavaa ja tämä käristys kaadetaan pakkiin, kiehautetaan ja syödään jankki lämpimänä. Silavan sijasta voi käyttää voita tai muuta rasvaa. Myös säilykeliha joukossa antaa hyvän sävöyksen.

(Korpr. Juuso Nissilä, ylik. Vilho Ahteensuu, stm. E. Karhunen.)

3. MUUJOEN PUURO.

Kauraryynipuuroon lisätään ennen sen kypsymistä lihasäilykettä. Suolaa myös hieman, mutta menettelee ilmankin.

(Kapt. Mikko Rossi.)

4. MARJAPÖPERÖ eli HUUPPA.

Perattuja mustikoita tai muita marjoja survotaan kenttäkeittoastiassa hilloksi, ruis-

j a u h o j a j a s o k e r i a sekoitetaan marjoihin.
 Syödään sellaisenaan kylmänä.

(Stm. Vilho Ahteensuu,
 stm. Jukka Ahola.)

5. MARJAKIISSALI.

M a r j a t puhdistetaan ja keitetään niitä vedessä siksi, kunnes menevät rikki. Tämän jälkeen 'lisätään marjoihin kylmään veteen tehty p e r u n a j a u h o s e o s. (Litraan keittoa noin kupillinen jauhoja.) Seos saa vielä kiehahtaa tulella.

(Korpr. Alle Hannula.)

6. KYLMÄLAUKAUS.

Mehuun sekoitetaan pakissa k a u r a r y y n e j ä j a s o k e r i a. Syödään siltaan kylmänä. — Toinen pikapuuro on, että kauraryynejä sekoitetaan piimään ja syödään sellaisenaan.

(Korpr. Juuso Nissilä,
 stm. Ilmari Ahola.)

7. LEIPÄKEITTO.

Rouhittua leipää pannaan kiehuvaan veteen, samoin annos voita ja keinohunajaa. Keitetään viitisen minuuttia.

(Kers. Eino Salo.)

RÄISKÄLE



1. PANNUKAKKU.

Vehnäjauhoja sekoitetaan veteen, samoin hie-
man suolaa tai sokeria tai vaikkapa molempia.
Jauhojen lisäksi voidaan käyttää jätepuu-
roa, mieluummin kauraryynipuuroa. Seoksen
tulee olla sakeahkoa, mutta silti vielä hyvin
juoksevaa. Pannussa tai pakin kannessa sulate-
taan voita. Seos kaadetaan tähän voisulatteeseen
ja paistetaan tulella ensin toiselta, sitten toiselta
puolen kypsäksi.

(Korpr. Juuso Nissilä,

stm. Esko V. Kallio.)

2. KAKKARAT.

Pakkiin pannaan vettä, tai maitoa jos on.
Siihen sekoitetaan (koko ajan vatkatun man-
naryynejä. Suolaa. Annetaan kiehua 10
min. Tätä puuroa levitetään tavallisen räiskä-
leen päälle, joka sitten käännetään kahtia ja
taas kahtia ja tämä tötterö kastellaan sulatetussa
voissa.

(Stm. Viljo Merenheimo.)

RÄISKÄLEET „HIHNASTA OLALLE”.

Tavallinen räiskäletaikina, mutta jauhojen asemasta käytetään m a k a r o o n e j a, jotka on hienonnettu mahdollisimman pieneksi.

(Stm. Usko Haapakorpi, stm. Wäinö Wilkman, stm. E. H. Mäkinen.)

4. KORPRAALIN NIMIPÄIVÄKAKKU.

On tavallinen räiskäle, mutta syödään survotujen metsämarjojen tai hillon kanssa. Marjat räiskäleen päälle ja sokeria mukaan.

(Stm. P. Makkonen.)

JUOMAT

1. VASTIKE-KAHVI.

Kuivaa n ä k k i l e i p ä ä paloitellaan pieniksi paloiksi kenttäpakin kanteen. Kappaleet paahdetaan tumman ruskeiksi, ei kuitenkaan polteta niitä. Paahtamisen jälkeen kappaleet survotaan hienoksi jauhoksi, josta sitten keitetään „kahvia" sekoittamalla n. litraan vettä 2 rkl. vastikekavia ja annetaan tämän kiehua 5—10 min.

(Stm. Esko V. Kallio.)

2. TEEN KORVIKE.

Hieman kuivattuja puolukan tai vattunlehtiä kiehautetaan n. puolessa litrassa vettä.

(Korpr. Juuso Nissilä.)

3. HALKOMIESTEN PIKAKALJA.

150—200 gr mallasjauhoja, parin markan hiiva, sokeria tai sakar. 7—8 l vettä.

Pari litraa vedestä kaadetaan kiehuvana maltaiden päälle ja annetaan seoksen jäähtyä. Sitteen hiiva sekaan ja parin tunnin päästä lisätään 4—5 l lämmintä vettä. Kun tämä tehdään illalla ja juoma saa yön käydä lämpimässä paikassa, on kalja aamulla valmis juotavaksi. — Hiiva ja mallasjauhot ja sopivankokoinen astia ovat tosin pulmallisia hankittaviksi kaikkiin paikkoihin, mutta jos niinkuin sattuisi onnistamaan.

(Kers. Erkki Nieminen, stm. Esko V. Kallio ja korpr. Juuso Nissilä.)

4. KARPALOMEHU.

3 l karpaloita, 2 l vettä. Karpalot pannaan perattuina esim. pyyheliinan sisään ja muserretaan mehu erilleen ämpärissä. Mehu säilytetään pulloissa ja käytetään laimennettuna sekä sokeilla tai sakariinilla maustettuna. Säilyy kylmässä paikassa hyvänä 2—3 kk.

(Ylik. Vieno Ahteensuu.)

SEKALAISIA OHJEITA

1. MARJAIN SÄILYTYS.

Mustikat ja muuraimet säilyvät pitävässä astiassa survottuina, jos päälle laitetaan puolukkaa tai sokeria. Puolukat säilyvät pitävässä astiassa survottuina tai vedessä, ei sokeria.

(Korpr. Juuso Nissilä.)

2. ROISTON-RASVA.

Puoli pakillista sipulia ja puoli pakettia hiivaa, leivänmuruja, suolaa ja vettä, mahdollisesti lihakuutioita, voita. Hiiva liotetaan pakinkannelliseen vettä, siihen lisätään paloitellut sipulit, jotka on käristetty voissa vaaleanruskeiksi. Suolaa maun mukaan. Leivänmuruja lisätään niin, että seos tulee sakeaksi. Keitetään pakissa ja annetaan kiehumisen jälkeen jäähtyä

koko aika vatkaton. Käytetään voinkorvikkeena.

(Luutn. Kalervo Laitakari.)

3. SUOLASIENI.

Sienet puhdistetaan, paloitellaan ja liotetaan kylmässä vedessä vuorokauden verran. Keitetään vedessä, suolataan puu- tai tuohiastiaan ilman vettä. Säilyvät kauan, ja syödään kylmänä pieneksi paloiteltuna esim. sipulin kanssa.

(Korpr. Juuso Nissilä.)

4. TUOHIPATA.

Keittoastian puutteessa voi aivan hyvin käyttää tuohista. Tuohinen valmistetaan aina keitoksen määrän suuruiseksi. Tuohi ei pala, jos siinä on sisällä vettä. On parempi, jos on saatavissa kiviä, silloin liekki ei pääse polttamaan vedenrajan yläpuolella olevaa tuohisen reunaa. Varsinkin kalakeitto, korvike ja tee maistuvat tuohisessa keitettynä maukkailta.

(Ylik. Veikko Kurppa.)

5. KEITETTY RETIISIT.

Retiisi ei ole mikään eräruoka, mutta paljon sitä viljeltiin korsujen ja kämppien pikku puutarhoissa. Kun retiisit käyvät suuriksi ja hiukan puiseviksi, saa niistä herkkua keittämällä ne perunoitten tapaan. 'Maku kuin kukkakaalilla. Syödään voisulan kanssa.

(„Puutarhamies rintamalta“.)



OMIA KEKSINTÖJÄ VARTEN

VIISI PERUSOHJETTA:

Pakki puhtaaksi; nokinen ei nopeasti lämpene.

Ei mitään yltiöpäisyyttä! Hiljaisella tulella keitostasi hyvää tulee.

Vältä huonoja, vetisiä perunoita; keitä ne vähässä, mutta suolaisessa vedessä.

Liha on leikattava paloiksi poikki syitten.

Nuolaise, ennenkuin tipahtaa eli maista keitostasi ennenkuin todenteolla syömään ryhdyt.