***Reseptejä Kokki-kirjasta v. 1845***

**Siirappi-sahtia**

15 kannua vettä pannaan pataan walkialle, johon kiehumaan ruwetessa kaadetaan puolen tooppia siirappia ja sitte 4 luodia humaloita. Sidä myöden kuin wesi kiehuu kokoon lisätään toista, niin että se pysyy aina yhdellänsä.

Kahden tunnin kiehumisen jälkeen kaadetaan se jähtymään ja kuin se on jähtynyt tawallisesti käymään rupeewan juomisen haleuteen, kaadetaan se tynnyriin käytöksinensä ja humaloinensa, jonka perästä lasketaan se pulloihin säästymään

**Taale-munkkeja\***

Kolme korttelia sakiaa hapanta taaletta wispilöidään lusikallisessa sokeria kowaksi waahdoksi ja pannaan sitte nisujauhoja senwerran sekaan, että saadaan parahultaisen sakiaksi, wiimeksi lisätään kortteli raikasta wettä, jonka perästä siittä paistetaan munkkeja woidellussa munkki-pannussa.

*\*taale = kerma*