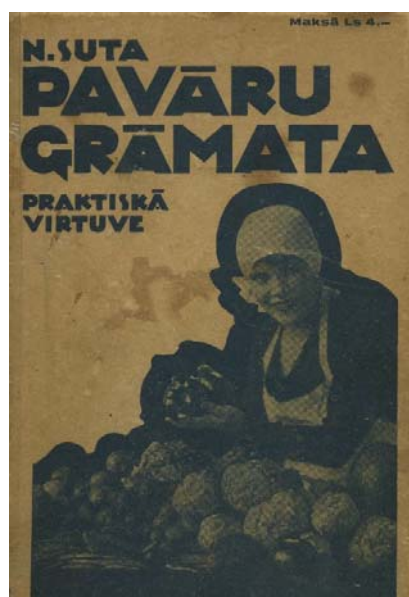




Ievads. Vispārēji aizrādījumi.
Darbība virtuves saimniecībā.
Receptes.
Veģetārie ēdieni, saldēdieni un zaļbarības receptes.

NATĀLIJA SUTA /1869 – 1955/

NATĀLIJA
SUTA

PAVĀRU
GRĀMATA

© Natālija Suta 1930
© Eraksti 2025
173 lp. / ~ 1,09 MB

Satura rādītājs.

lp.
Ievads **23**

Vispārēji aizrādījumi

Noteiktais laiks, kuŗā cepeši krāsnī izcepami **24**

Aizrādījumi par mēru un svaru

Darbība virtuves saimniecībā

Speķošana **25**

Aizrādījumi cepšanā

Svešvārdi virtuves pavārniecībā

Aizrādījumi gaļas cepšanā **26**

Pannas cepumi un viņu pamatnoteikumi

Zupu vārīšana

Plātes sagatavošana maizes cepšanai **27**

Kā izlabot sabojātus ēdienus

Zupu virces

Parketa grīdas tīrīšana

Mazas pamācības traipu un citu lietu tīrīšanai **28**

Dineja

Aizrādījumi, cik vajadzīgs aprēķināt uz personas viesību galdam jeb citam mielastam **29**

Ēdienu karte vienkāršām pusdienām

Ēdienu karte smalkām pusdienām **30**

Labā veģetāra pusdienas karte

Pieklājīga veģetāra ēdienu karte ikdienai **31**

Receptes

Zivis

Zivju frikadeļu zupa **32**

Zivju frikadeles

Līdaka baltā mērcē

Līdaka pildīta **33**

Līdaka ar skābiem kāpostiem

Sutināta līdaka ar saknēm

Līdaka olu mērcē

Līdakas rulāde

Līdaka orlī **34**

Līdaka cepta

Līdaka sutināta krējumā

Speķota, taukos vārīta līdaka

Līdakas kotletes

Asaļu zupa

Asaļu galerts

Cepti asaļi **35**

Ālants pildīts

Ālants uzcepts

Ālants sutināts alū

Cepta sīga mīklā

Breksis cepts

Breksis marinēts

Breksis sutināts **36**

Žāvēts doršs
Doršs marinēts
Doršs sutināts
Doršs cepts
Zuša galerts
Zandarts cepts
Zivs putotā želejā
Zandarts ar mārutkiem, vārīts **37**
Forele vārīta
Zrazi no zandarta
Liela zivs želejā
Zandarts olu mērcē
Sīga vārīta **38**
Sīga cepta
Cepta vēdzele
Galerts no vēdzeles
Karūsas ceptas
Sutināta karpa (šķaunadzis) ebrēju gaumē
Šķaunadzis jeb karpa cepta
Zutis marinēts
Brētliņi ietaisīti **39**
Reņģes marinētas
Salakas galertā
Sutinātas butes
Štovētas butes
Krāsnī uz salmiem ceptās zivis
Siļķes baltā marinādes mērcē
Baltā mērce priekš siļķēm citādā veidā **40**
Siļķu mērce
Seļanka, lašu
Lasis marinēts
Lasis cepts
Lasis skābs
Krāsnī cepts ļoti delikāts lasis
Marināde dažādām zivīm **41**
Lasis sutināts tomātu mērcē
Olu mērce siltam vai aukstam lasim
Laša ikri ietaisīti
Zivju pudiņš
Vārīti vēži
Parastā vēžu vārīšana

Vērša gaļa
Vērša gaļas iedalīšana **42**
Bifstekš
Voluvans
Miksgrille
Beef Stroganovs **43**
Ātrais cepetis
Speķots vērsa gaļas filē
Skobeļeva Stroganovs
Sutināts bifstekš šampinjonu mērcē

Zrazi
Vērša gaļas gulašs
Sīpolu klopsis
Šmorēts cepetis ar vinegretu **44**
Šnicele antrikots
Vīnes šnicele
Tīti klopši
Ātrais klopsis
Tatāru bifsteiks **45**
Vērša steks tomātu mērcē
Skābais cepetis
Sāls gaļa
Sālīta mēle
Asins paltes
Putraimu desas
Minūtu klopsis **46**
Vērša stēki
Vērša gaļas šašliki
Stirnas mugura
Cūkas šašliki
Kasler ripšperis jeb žāvēta barbonāde ar rīsiem

Putni

Paipalas
Meža irbes
Tītars pildīts ar trifeļiem **47**
Tītars pildīts ar aknām
Dūjiņas pildītas
Pīles cepetis pildīts
Rullētas pīles žāvētas
Žāvēta zoss **48**
Zoss vārīta
Zoss cepetis ar āboliem
Pīļu frikaseja
Pīle sutināta skābos kāpostos
Cepti cāļi vīniešu gaumē
Vistas kotletes
Sutināti jaunie cāļi **49**
Vista baltā mērcē
Vistas buljons
Vistas frikasē ar zaļiem zirņiem
Vistas pudiņš mušeļos
Vistas frikasē ar puķu kāpostiem
Vistas kotletes
Ragū no putna frikadelēm ar zaļām pupām
Zaķa cepetis **50**

Zupas

Buljons un citas zupas
Vistu frikadēles
Karol zupa
Vēžu zupa ar vistas buljonu un zaļiem zirņiem **51**

Vēžu zupa vienkāršā veidā
Vēžu buljons ar maziem pīrādziņiem
Laša atlieku zupa
Okroška krievu
Veselības zupa **52**
Rasoļņiks krievu
Botvinja poļu
Rolklopšu zupa
Baltmaizes zupa
Teļa aknu zupa
Teļa plaušu zupa **53**
Balto kāpostu zupa
Borščs
Seļanka no zivīm
Kāpostu seļanka
Gaļas seļanka
Skābu kāpostu zupa ar vērša gaļu
Zosu ķidiņu zupa ar āboliem **54**
Biešu zupa
Tautas zupa
Vīniešu frikadeļu zupa
Buljons ar koldūņiem
Sparģeļu zupa **55**
Zupa no dažādām saknēm un kaulu atvārījuma, saukta konsumējā
Cūkas mugurkaula zupa
Sēņu zupa

Mērces

Mērces
Siltas mērces **56**
Cūkas cepeša mērce
Sviesta mērce pie biftsteķa
Biftsteķa mērce ar tomātiem
Cepeša mērce ar vīnu
Salda krējuma mērce
Lāčpurņu mērce
Baraviku mērce ar zivju buljonu un Reinas vīnu
Šampinjonu mērce zivīm **57**
Vēžu mērce
Siļķu mērce zupas gaļai
Zardeļu mērce
Olu mērce
Pētersīļu mērce virziņkāpostiem
Sviesta mērce angļu
Salda piena mērce ar sīpoliem ceptam šķiņķim **58**
Pikantā mērce
Kadiķogu mērce medījumiem
Gaļas mērce ar olām

Jēra gaļa

Jēra gaļas iedalījums
Jēra pīlavs

Jēra kotletes krējuma mērcē **59**
Jēra kotletes no aknām un plaušām
Jēra gaļa šmorēta ar aknām
Jēra krūts, pildīta ar aknām
Sutināta jēra gaļa ar kāļiem
Aitu vai jēra tauki tecināti
Pildīta jēra krūts ar baltiem kāpostiem
Jēra pluncīši **60**
Airiš šču
Jēra gaļas kotletes
Jēra stēki
Jēra gulāšs
Sutināta jēra gaļa ar baltiem kāpostiem
Jēra cepetis stirnā
Jēra šašliki **61**

Cūkas gaļa

Cūkas gaļas iedalīšana
Cūkas gaļas iesālīšana
Cūkas cepetis
Cūkas karbonāde itāliešu gaumē
Kotletes no cūkas filē ar sēņu mērci **62**
Cūkas nieres sutinātas
Cūkas ribu cepetis
Cūkas niežu šnicels
Sivēnu rulāde
Cūkas rulāde citādā veidā
Rulāde ar olu tinumu
Cepts sivēns **63**
Sivēns ar putru pildīts
Sivēns auksts, pildīts ar farsi
Cepēšu glazūra
Cūkas šķiņķis mīklā cepts
Presēta cūkas galva
Cepamas desas
Desiņas (cīsiņas) **64**
Šķiņķa desas
Aknu desa
Aknu kotletes

Dažādi ēdieni no vērša gaļas

Rumpstek klopsis
Tautas zupa
Vīniešu frikadēļu zupa
Buljons ar koldūņiem
Spaģeļu zupa
Rolklopši no vērša gaļas
Cepta vēršu krūts ar mārrutku mērci **65**
Vērša gaļa, sutināta poļu veidā
Rostbifs
Rostbifs angļu gaumē
Šmorcepetis ar saknēm

Speķots vērša cepetis krāsni cepts
Skābais cepetis 66
Malts klopsis ar tūci (flikerklopsis)
Zemnieka brokastis

Teļa gaļa

Teļa gaļas izlietošana
Teļa frikaseja ar rīsiem
Parīzes šnicels
Teļa bifsteiks pikantā mērcē 67
Kazāku bitki
Pildīta teļa krūts ar siļķi
Pildīta teļa krūts ar rīsu
Pildīta teļa krūts jeb teļa rulāde
Bezdelīgu perekliši no teļa gaļas 68
Teļa ragū
Teļa kotletes
Teļa akna šmorēta
Aknas ceptas
Teļa aknu kroketes
Teļa studinš
Teļa mēlītes žāvētas 69
Teļa smadzenes
Teļa nieres kā ēdiens
Aknu pastēte
Teļa cepetis
Teļa cepetis
Teļa karbonāde
Teļa šniceli ar olu 70
Rolklopsis no teļa gaļas 6 personām
Teļa mēlītes sutinātas
Ragū no teļa cepeša formā
Pildīts baltkāposts
Pildīti kāļi
Šķiņķa pastēte 71
Silta aknu pastēte
Skābu kāpostu pastēte
Rīsa pastēte ar bifsteku
Rīsa pastēte ar teļa nierēm
Makaronu pastēte ar brizoletem un mēli
Siļķu pastēte ar kartupeļiem 72

Aukstas mērces zivīm un dažām citām vajadzībām

Remolādes mērce
Majonēze humēriem vai aukstām zivīm
Majonēzes mērce ar tomātiem
Majonēze ar saldu krējumu
Majonēzes mērce angļu veidā
Sviesta mērce 73
Skāba krējuma mērce siļķēm
Mārrutku mērce
Dzeltānā mērce

Silķu mērce
Bieza piena mērce pie silķēm
Krievu mērce

Saldās mērces

Dzērveņu mērce ar aveņu garšu 74
Dzērveņu mērce ar ananāsu
Dzērveņu mērce ar vīnu
Brūkleņu mērce
Apelsīnu un citronu mērce
Ķiršu mērce
Aveņu mērce 75
Ābolu mērce
Plūmju mērce
Zustreņu mērce
Jānogu mērce
Paradīzes ābolu mērce
Paradīzes plūmju mērce
Vanīļes mērce
Vanīļes mērce ar vīnu 76
Sarkanā vīna mērce
Vīna mērce auksta
Šokolādes mērce

Buljons un viņa piedevas

Buljons
Vērša gaļas frikadīles buljonam 77
Kaldūņi buljonam
Pildījums koldūņiem
Kaldūņi pildīti ar plaušām
Kaldūņi ar sēnēm pildīti
Laša pīrādziņi pie buljona
Loku pīrādziņi pie buljona
Rizoles pie buljona 78
Teļa gaļas pastētes
Vēžu pīrādziņi pie vistas buljona
Cūkas tauku maizītes pie buljona
Siera zvaigznītes
Nūdeles buljonam
Olu sieriņi buljonam
Plaucētas klimpas pie buljona 79
Mannā ķīļķeni
Vienkāršas gardas klimpiņas vistas buljonam
Nūdeļu mīkla, pašu darīta, buljonam
Taukos vārītas nūdeles
Kartupeļu ķīļķeni no nevārītiem kartupeļiem
Olu virums 6 personām
Šķiņķa frikadēles buljonam
Aitas gaļas frikadēles 80
Vistas gaļas frikadēles
Vistas gaļas frikadēles
Vistas gaļas frikadēles ar šampinjoniem

Ķilķeni ar skābu krējumu 6 personām
Rauga ķilķeni

Dažādas sviestmaizes

Ikru (kaviāra) maizītes
Sarkano ikru maizītes
Maizītes ar šķiņķa farsu
Laša maizītes **81**
Siļķu maizītes
Olu maizītes ar lasi
Olu maizītes ar zardelēm
Citāda veida olu maizītes ar zardīnēm
Bieza piena maizītes
Aknu maizītes
Poļu maizītes
Rosola maizītes
Tatāru maizītes
Kartupeļu sviesta maizītes **82**

Dažādi auksti salāti*).

Raibie salāti ar majonēzi
Svaigi tomātu salāti
Sēņu salāti
Galviņu salāti vīniešu gaumē
Salāti ar olu
Spināti ar salātiem un krējumu **83**
Puķu kāpostu salāti
Seleriju salāti
Sparģeļu salāti
Biešu salāti
Kartupeļu salāti
Skābu kāpostu salāti
Galviņu salāti ar etiķi
Labi tomātu salāti **84**
Baraviku salāti ar krējumu
Zardeļu salāti
Aspiks jeb želeja garnēšanai
Biešu salāti ar mārutkiem
Garšīga majonēze pie zivīm vai pie humeriem un zardeļu salātiem
Rasols
Veselas pildītas olas

Dažādi silti un auksti, cepti un vārīti pudiņi

Ābolu pudiņš vārīts 10 personām **85**
Cvībaku pudiņš ar āboliem
Baltmaizes pudiņš ar āboliem
Rupjas maizes pudiņš ar āboliem
Pudiņš no griķu putraimiem
Plūmju pudiņš ar rupju maizi **86**
Rīsa pudiņš vienkāršs
Ķirbju pudiņš ar zāgo
Rīsa pudiņš ar makaroniem

Vienkāršs ruma pudiņš
Vaniljes rīsi auksti
Ruma rīsi **87**
Ruma krēms
Figaro rīsi
Rīsi ar aprikoziem
Flameri ar kviešu miltiem
Mannā flameri **88**
Auzu pārslu pudiņš
Auksts ābolu pudiņš
Ķiršu pudiņš
Biskvītu torte
Aleksandra torte senāda veidā
Kremortartari torte

Tortes un viņu pagatavošana

Citrona krēma torte **89**
Bēmiešu torte
Kēkss vienkāršs
Smilšu torte
Ruma torte
Rozīņu torte
Sviesta torte **90**
Aleksandra (mīkstā) torte
Aleksandra (cietā) torte
Rupjas maizes torte
Angļu kēkss
Ekonomiskā torte
Pupu torte
Rupju kviešu miltu torte **91**
Sausā torte
Birzaku torte
Kviešu mazuriks
Vēl viegli pagatavojama lēta kuka
Ātri pagatavojamas lētas kūkiņas
Piparu riekstiņi **92**
Piparu kūkas ar raugu
Piparu kūkas ar medu un šokolādi
Mīksta liela piparkūka
Citronu paija
Vīnogu paija
Drumslīņu kūka
Mazās bezē kūkiņas **93**

Glazūras priekš tortēm

Ruma glazūra
Kafijas glazūra
Citronu glazūra
Pamāde kūku garnēšanai
Šokolādes glazūra
Nevārītā glazūra **94**
Dzeltānā mīkstā garnitūra

Mīkstā brūnā spricglazūra
Brūnā glazūra
Vīna glazūra

Tējas cepumi

Mazās bezē kūkas
Drumsliņu kūkas citādā veidā 95
Lielā ķīmeņu kūka
Mandeļu rullīši
Šokolādes makaroni
Mandeļu makaroni
Mannā makaroni
Šokolādes marcipāns 96
Franču marcipāns
Marcipāns brucināts
Marcipāns
Mandeļu plācenīši

Omeletes un olu kūkas

Omeletes ar lasi
Omelete ar miltiem 97
Omelete ar sutinātu šķiņķi
Omelete ar zardelēm
Siera omelete
Omelete ar teļa smadzenēm
Olu sierīņi
Olu kūka
Cepti kartupeļi ar salātiem un olu
Melno griķu putra 98

Dažādi lēti pagatavojami cepumi

Viegli pagatavojami putu plācenīši
Kokusa kūkas
Auzu pārslu plācenīši
Naps kūka
Kakao torte
Pavisam lēti pumpernikeļi
Pumpernikeļi citādā veidā 99
Kloster torte
Rupja kviešu maize
Vienkārša rupja maize
Plucināta maize

Dažādi veselības dzērieni

Veselīgi dzērieni slimiem un bērniem

Rudzu putra kafijas vietā
Olu kafija ar rudzu miltiem 100
Rīsu tume
Sutnis vai kama
Mandeļu piens
Piena limonāde
Vaniljes piens

Augļu spēka dzēriens
Auzu pārslu zupa **101**
Siltalus ar olām un cukuru
Siltalus bez.cukura
Kā pagatavo zāļu tējas
Kafija
Kakao
Šokolāde **102**

Likieri un boli

Karstvīns
Zemeņuogs bols
Šampanieša bols
Silabuls
Amerikāņu dzēriens koblers
Nektārs
Citronūdens dabīgais **103**
Zemeņu stiprums limonādei
Ķiršu stiprums limonādei
Ķiršu likieris
Zemeņu likieris
Citronu vai apelsīnu likieris

Dažādi kompoti

Bumbieņu kompots **104**
Kompots no avenēm vai meža zemenēm
Kompots no ķiršiem un ja ir firziķiem
Plūmju kompots
Smalks kompots no ananasiem un apelsīniem
Dažādu augļu kompots
Dažādo augļu kompots citādā veidā
Ābolu kompots no svaigiem āboliem **105**
Vīgu kompots
Kompots no apelsīniem un vīnogām
Rabarberu kompots
Stiķeņu kompots
Ābolu zupa ar zāgo
Ābolu zupa ar rīsiem un kaltētiem āboliem
Ābolu zupa ar mazām grūbēm **106**
Ērkšķogu zupa ar ķilķeniem
Rabarberu kompots
Rabarberu ķīselis

Dažādi ieziemojumi un viņu pagatavošana

Kaltēti rabarberi
Rabarberi ieziemoti
Rabarberi ziemei ievārīti
Rabarberu ievārījums **107**
Zemenes ieziemotas
Zemenes citādā veidā ieziemotas
Zemenes iecukurotas
Zemenes ar cukuru ievārītas

Ķirši pudelēs
 Ķirši pudelēs ievārīti
 Ķirši ar cukuru ievārīti
 Ērkšķu ogas pudelēs **108**
 Ērkšķu ogas veselas pudelēs
 Jāņogu klukva
 Jāņogu klukva vārīta
 Jāņogu sula nevārīta
 Mellenes ziemai ietaisītas
 Mellenes pudelēs
 Mellenes ar upenēm pudelēs
 Zilenes ar upenēm jeb bez tām **109**
 Skābenes pudelēs ieziemotas
 Spināti pudelēs ieziemoti
 Dzeltēnās pupas glāzēs
 Zaļās stangu pupas ietaisītas
 Svaigie zirņi pudelēs
 Ābolu biezenis
 Ābolu biezenis bez cukura **110**
 Ābolu želē no ābolu mizām
 Maisīts ievārījums kūkām un tortēm
 Plūmju biezenis
 Āboli ar ķirbjiem kā ievārījums
 Brūkleņu ievārījums ar burkāniem **111**
 Dzērveņu ievārījums
 Upeņu ievārījums
 Upenes ar avenēm
 Zemeņu ievārījums
 Ķiršu ievārījums
 Avenu ievārījums **112**
 Pīlādžu ogas
 Upenes ar zilenēm
 Maisīts ievārījums, saukts «Tuti fruti»

Dažādi etiķi ietaisīti salāti

Puķu kāposti etiķi priekš salātiem
 Baravikas etiķi
 Šampinjoni etiķi **113**
 Pērļu sīpoliņi etiķi ietaisīti
 Piparu gurķi
 Vienkārši ieskābējami gurķi
 Pupas ziemai iesālītas
 Miks piķeļu salāti
 Bumbieři kā salāti **114**
 Plūmju salāti etiķi

Kaŗa laika receptes

Zāles minūtu buljons
 Skābeņu zupa
 Zaļo zirņu zupa **115**
 Zirņu zupa ar kartupeļiem
 Auzu miltu zupa

Miltu zupa
 Pavasaļa zupa
 Legumināšu zupa
 Rudzu miltu biezputra no rupjas maizes miltiem
 Sakņu zupa
 Vārīti gurķi **116**
 Štovēti kāļi
 Sparģeļi bez sviesta ēdami
 Vērša gaļas gulašs
 Kartupeļu biezputra ar putrainiem
 Štovēti kartupeļi
 Jaunie kartupeļi ēdami bez pavalga
 Silta siļķu mērce
 Reņģes ceptas **117**
 Reņģes vārītas
 Sakņu kotletes
 Rupja kviešu maize ar kartupeļu mizām
 Piparkūkas ar rupjiem rudzu miltiem
 Speķa salāti
 Kartupeļi ar siļķi formā
 Kāpostu zupa ar desām **118**
 Balto pupu zupa
 Seleriju zupa
 Tomātu zupa ar pienu
 Nātras kā ēdiens
 Grūbas ar sviesta pienu
 Kartupeļi ar ķīmenēm
 Loku salāti
 Sīpolu salāti **119**
 Pieneņu salāti
 Citronu mērce
 Ābolu salāti

Veģetārie ēdieni, saldēdieni un zaļbarības receptes

Sakņu ēdieni

Sakņu formis
 Baravikas ceptas
 Baravikas kā sēnes **120**
 Baraviku ragū
 Baraviku mērce
 Gailenes kā sēnes
 Gaileņu kotletes
 Ķirbji kā ēdiens
 Lēcu kotletes
 Zirņu kotletes **121**
 Ģimenes kotletes
 Dzeltēno šķelto zirņu kotletes
 Veģetārais šnicels
 Auzu pārslu kotletes
 Futras kotletes
 Pētersīļu kotletes
 Rīsa kotletes **122**

Sakņu un pākšu augi, un kas jāievēro pie viņu vārīšanas

Sutā vārīti kartupeļi

Kartupeļu pudiņš

Ar pākstēm šķovēti zaļie zirņi

Zirņi ar šparģeļiem

Kaltētie pelēkie zirņi vai pupas

Glazēti sīpoli **123**

Kartupeļi ar baravikām pildīti

Kartupeļi ar vircēm vārīti

Artišoki

Artišoki citādā veidā pagatavoti

Kastāņi

Kastāņu pirē

Pildīti kabački **124**

Pildīti baklažāni

Skābenes un nātras

Zaļie kāposti ar putraimiem

Rožu kāposti

Skābenes

Špināti

Špināti ar putraimiem **125**

Virziņkāposti

Virziņš ar rīsiem

Baltkāposti tomātu mērcē

Cepti baltkāposti

Baltkāpostu kotletes

Sutināti baltkāposti **126**

Pildīti baltkāposti

Baltkāpostu strudele

Baltkāpostu bumbas kokovārā vārītas

Kāpostu rolāde

Kāpostu rāceņi

Cepti kāpostu rāceņi

Puķu kāposti **127**

Puķu kāposti olu mērcē

Puķu kāposti cepti

Sarkanais kāposts

Sarkanie kāposti kā salāti

Šķovētas bietes kā ēdiens

Melnās saknes

Melnās saknes olu mērcē **128**

Melnās saknes ceptas

Melnās saknes

Kāļi pildīti

Pastinānka cepta

Ķerbel rāceņi

Pildīti sīpoli

Slēziešu kartupeļu ķiļķeni **129**

Zaķa cepetis, veģetārs

Sēņu hašē

Veģetāra zivs

Veģetāras zivs kotletes

Kartupeļu pufers
Pildīti kāpostu rāceņi
Tomātu omelet **130**
Tomāti - sēnes
Tomātu galerts
Pildīti runstiķi
Bieza piena pani
Rīsa pani
Siļķes ar kartupeļiem formīšos **131**
Pildītas olas
Vaniljas krēms ar mandelēm
Vaniljas krēms ar olām
Citronkrēms
Apelsīnu krēms
Citronu un apelsīnu krēms bez olām
Citronkrēms bez olām **132**
Apelsīnu krēms
Kakao krēms
Rupjas maizes krēms
Olu maisījums
Olu maisījums ar žāvētām reņģēm
Olas ar krējuma mērci
Olas a la bechommel
Olas ar sieru itāliešu veidā **133**
Olas majonēzes mērcē
Cieti novārītas olas
Mīksti novārītas olas
Pildītas baravikas
Kartupeļu perekliši ar sēņu pildījumu
Perekliši ar olām **134**
Perekliši ar biezpiena pildījumu
Olu sierīņi
Biezpiena omelete
Biezpiena ķilķeni (klimpas)
Slinkie vareņiki
Biezpiena ķīlīši
Vilenīši no biezpiena
Bieza piena pinītes **135**
Rīsa vēstulītes
Vatruškas no biezpiena
Biezpiena strudele
Siera micītes
Mīklā tītas žāvētas reņģes
Reņģu kotletes
Reņģu pudiņš **136**
Auzu putra amerikāņu
Itāliešu rīsi
Lēcu ragū
Sviesta ķilķeni kā ēdiens
Vīniešu ķilķeni

Veģetārās zupas

Sakņu pirē zupa
Zirņu pirē zupa **137**
Sviestpiena zupa (paniņu)
Seleriju zupa
Tomātu zupa
Siera zupa
Citrona zupa
Skābu kāpostu zupa
Auzu tume ar sviestu vai plūmēm
Auzu tume ar āboliem **138**
Lēcu zupa
Biešu zupa
Baču zupa
Borščs
Sakņu koldūņu zupa
Baraviku (beku) zupa
Baraviku (beku) zupa citādā veidā
Jauno nātņu zupa ar skābenēm **139**
Skābeņu zupa
Spinātu zupa
Sīpolu zupa
Tomātu zupa ar pienu
Sparģeļu zupa
Breijātas klīmpas
Puķu kāpostu zupa ar zirnīšiem
Kartupeļu ķiļķenu zupa **140**
Zaļo kāpostu zupa, jeb tā sauktā zaķu kāpostu zupa
Veģetārā zivju zupa
Ķerveļu zupa
Grūbu zupa ar saknēm
Spēka zupa
Zaļo pupiņu zupa
Veģetārais rasoļņiks
Lauku pupu zupa **141**
Citronu zupa ar rīsiem
Sīpolu zupa
Aukstā, skābā kurzemnieku putra
Skāba putra (mūrmuižas)

Putras

Miežu biezputra **142**
Mannā biezputra
Auzu pārslu putra
Rupja melno griķu putra
Palenta, itāliešu putra

Mīklas un cepumi

Liels pīrāgs ar zāgo un olām
Pīrāgs ar rīsiem un reņģēm
Rauga mīklas pīrāgs ar kāpostiem **143**
Siera maizītes

Laša maizītes
Pīrāgi, mazi, jeb kokovārā vārīti
Valuvāns, sakņu
Romiešu pastētes
Sviesta mīkla **144**
Truslā mīkla
Dzeltānmaize
Kuličs
Pončiki Pleskavas
Vīniešu tējas maizītes **145**
Ķīmeņu kūkas
Bieza piena kūkas
Ūdens kliņģeņi
Vastlāvu kūkas
Saltskāba maize **146**
Cukura sausiņi (cvībaki)
Somu maizītes
Albert biskvīti
Angļu biskvīti
Putu plācenīši
Kokosa kūkas
Viegļas kūkiņas
Rupjo miltu kūka **147**
Zirņu torte
Hiršu torte
Ābolu kūkas bez sviesta
Vienkārša ābolu kūka
Mazas ābolu kūkas
Burkānu pankūkas
Bliņas ar ūdeni **148**
Bliņas ar skābu krējumu
Kartupeļu ķīļķeni (klimpas)
Kāpostu ķīļķeni
Spinātu ķīļķeni
Pelmeniji no sēnēm
Veģetārais ragū

Dzērieni

Ābolu vīns bez alkohola **149**
Citronūdens dabīgais
Zemeņu vai citi dabīgie ūdeņi

Lēti un viegli pagatavojami dzērieni un limonādes

Vīna limonāde
Citronu limonāde
Sarkanā limonāde
Citrona limonāde citādā veidā **150**
Vienkārša kvasa
Atspirdzinošs vasaras dzēriens
Bērzu sulas, ieskābētas

Ievārījumi cukura sīrupā

Cukura sīrups

Bumbieři cukura sīrupā

Āboli cukursīrupā **151**

Apelsīnu mizas cukursīrupā

Zaļie tomāti cukurā ievārīti

Zaļās stiķenes cukura sīrupā

Dzeltēnās plūmes cukursīrupā

Plūmes cukursīrupā **152**

Ķirbis cukursīrupā

Meža avenes biezi ievārītas

Zemenes biezi ievārītas

Brūkleņu ogu salāti

Brūkleņu salāti citādā veidā

Ķirbju salāti ar āboliem **153**

Dažādi cepumi un miltu ēdieni

Kartupeļu pufers jeb zaļo kartupeļu pankūkas

Vīnes ķilķeni kā ēdiens

Krēpeles ar āboliem

Sviestā ceptas maizītes

Ūdens burbuļi

Vafeles ar skābu krējumu **154**

Rauga vafeles

Omelete 2 personām

Omelete ar sieru

Omelete, salda

Olu kūka

Krievu bliņas

Bliņas citādā veidā

Bliņas ar sviestu **155**

Plānās, lētās pankūkas

Pankūkas ar zodā un rupjiem miltiem, vienkāršas

Bieza piena vēstulītes

Sirņiki, vai biezpiena kotletes

Auzu kotletes

Sakņu formis **156**

Sakņu omelete

Pildīti sīpoli

Dzeltēnās pākstu pupas ar olu

Spargēļi kā ēdiens

Baltās pupas, štovētas

Lielās, baltās pupas, ceptas

Cepti kartupeļi ar salātiem un olu **157**

Lēcas ar plūmēm

Plūmes siltā ūdenī jāmazgā

Turku pudiņš

Nūdeļu pudiņš

Zirņu pirē ar skābiem kāpostiem

Sakņu omelete

Skābo kāpostu cepums **158**

Sviestoti kāļi

Spinātu pudiņš
Spinātu omelete
Spinātu, jeb zaļie ķiļķeni
Sakņu bļoda
Sakņu bļoda citādā veidā **159**
Cepti tomāti
Pildīti tomāti
Kāposti ar spinātiem
Cepti puķkāposti
Zirņi ar siera šķēlītēm
Kartupeļu nūdeļi
Dzeltēnās pupas ar tomātiem **160**
Puķkāposti ar pikantām plānām pankūkām
Ragū no tomātiem un baklažāniem
Pastēte (Vorschmack) .
Baraviku kotletes
Sēņu kotletes

Saldējumi un krēmi

Vanīļes saldējums
Šokolādes saldējums **161**
Zemeņu saldējums
Aveņu saldējums
Ābolu saldējums
Plūmju saldējums
Ķiršu saldējums
Ananas saldējums
Apelsīnu saldējums
Plombiers **162**
Plombiers saldēts
Citāda veida plombiers
Krējuma šķūmes
Krējuma sniegs ar ķiršiem
Ananas krējums
Krējuma sniegs ar zemenēm **163**
Krējuma sniegs ar šokolādi
Krējuma sniegs ar avenēm
Krējuma sniegs ar āboliem
Riekstu krēms
Banānu krēms
Mannā uzsitums
Mannā uzsitums ar āboliem
Rabarbaru uzsitums **164**
Citrona uzsitums
Peldošās olas
Ābolu sniegs

Dažādi zaļbarības salāti

Loku salāti
Selerijas lapu salāti
Maisītu augļu salāti
Maisīti salāti **165**

Pieneņu salāti
Galviņu salāti
Sieru salāti
Bumbieņu salāti
Olu salāti

Zaļbarības ēdieni

Spināti ar biezpienu **166**
Spināti ar skābiem kāpostiem
Kāposti ar burkāniem un zaļumiem
Skābi kāposti ar āboliem
Skābi kāposti ar burkāniem
Skābi kāposti ar gurķiem un spinātiem
Tomāti ar olām
Selerijas ar ķīmenēm
Selerijas ar aukstiem kartupeļiem **167**
Selerijas ar gurķiem
Puķkāposti tomātos un gurķos
Puķkāposti tomātos un gurķos
Rutki ar skābiem kāpostiem
Burkāni ābolu biezenī
Pildītas bietes

Zaļbarību mērce

Tomātu mērce **168**
Sēņu mērce
Majonēze ar sīpoliem
Vārīta olu mērce salātiem un spinātiem

Nevārīti saldie ēdieni

Maisīti augļi vīna mērcē
Šokolādes putas **169**
Putu krējums ar zemenēm
Plūmes ar bumbieņiem vīna mērcē
Rīvēti svaigi āboli ar pārslām
Āboli ar apelsīniem vīna mērcē
Āboli un apelsīni **170**
Pseudomelones ar putu krējumu
Maisīti ķirbji
Žāvēti augļi ar krējuma putām
Maisīti svaigi augļi
Āboli ar apelsīniem cukursīrupā
Ābolu biezenis ar kaltējumiem **171**
Nevārīts ābolu pudiņš
Ābolu krēms
Ērkšķogu recenis ar mandelēm
Sarkanā biezputra
Bumbieņu pudiņš
Kafijas putojums **172**
Konfektes, karameles un cukuroti augļi
Krējuma karameles
Šokolādes konfektes

Cukurotas dzērvenes
Cukurotas jāņogas un ķirši
Cukuroti paradīzes āboliņi
Ābolu pastila 173
Seleriju mērce priekš zaļbarības
Zaļbarības maisījums
Zaļbarības maisījums ar svaigiem kāpostiem



Ievads.

Mēdz teikt: «Ko cilvēks ēd, tas viņš ir.» — Šajos vārdos slēpjas daudz patiesības, un kā gan citādi tas varētu būt. Tādēļ arī cilvēkam ir no liela svara piegriezt (vi) lielu vērību organisma pareizai barošanai. Šajā jautājumā tomēr pastāv daudz domstarpības starp speciālistiem, kā arī tautas masās. Tauta, kuŗa grib būt kultūrālāka, sāk piegriezt vairāk vērības pareizai barības sagatavošanai. Par pareizu barības sagatavošanu lielākā daļa atzīst gan tikai to, ka lai sagatavotā barība izskatītos skaista un lai tā labi garšotu. Šīs prasības jau nu ir neapstrīdami labas, bet bez šīm ir arī vēl citas svarīgākas, t. i.: barības vielu daudzums, labums, sagatavošanas veids un laiks, augu un augļu jeb dzīvnieku valsts barības vielu priekšrocības. Par to visu mums vajadzētu būt lielākai skaidrībai. Nevar jau noliegt to kā gaļas barību nevarētu lietot, jo tiešām māte mani pie tās ir uzaudzīnājusi un visa mūsu tauta pie tās ir uzaugusi. Tomēr silti ieteicu katram izvēlēties grāmatas pēdējo daļu.

«Diēta ir visu medicīnu māte» — ir rakstīts jau «Korānā». Visās pasaules slavenās sanatorijās diēta ir viens no redzamākiem ārstniecības līdzekļiem, pie kam katrs no mums zina, kā katrā grūtākā slimības gadījumā ir nepieciešami piegriezt vērību slimnieka barībai. Kāds mūsu laiku ievērojams pētnieks saka, kā, ja arī barību nevaram skaitīt par vienīgo, tad tomēr vienu no svarīgākiem noteicējiem mūsu garīgā, fiziskā, morāliskā un kultūrālā attīstībā, tāpat arī ķermeņa aizsardzībā pret slimības gadījumiem.

Ievērojamākais jauninājums barības jautājumā ir modernās diētas atklājums. Par olbaltuma īsto nozīmi mūsu organisms uzturēšanā līdzšinējais uzskats atkrīt.

Olbaltums mūsu organismam vajadzīgs ļoti mazā mērā un tādēļ gaļa un pārējie olbaltumiem bagātie produkti mūsu organismu bieži tik apgrūtina. Lieki olbaltumi rada organisma skābju reakciju un tā veicina slimības procesa attīstīšanos. Rodas neveselīgi kairinājumi, pastāvīga neapmierinātība un dziņa pēc asām baudu vielām: alkohola, stipras kafejas, tējas, asiem pipariem

ēdieniem, etiķa, konserviem, piparotām desām vai arī pārsaldinātiem ēdieniem. Šo barību baudot vājāks organisms sāk nīkuļot; turpretīm fiziski un psihiski labvēlīgu iespaidu mēs iegūstam lietojot augļus, ogas, salātus, saknes, sēnes, pākšaugus, augu eļļas, rupju miltu ēdienus un biezpienu, kas sevišķi bagāts vitamīniem. Savas grāmatas īsā ievadā saprotaams nevaru uzskaitīt visas veģetārisma labās īpašības un priekšrocības. Par visu to tuvākas ziņas atradīsiet attiecīgā literatūrā. Mana liela vēlēšanās un stipra cerība ir tikai griezt manas grāmatas lasītāju uzmanību uz šo svarīgo jautājumu, pret kuŗu neviens vairs nedrīkst būt vienaldzīgs, un lai mana grāmata daudz maz aizpildītu to robu, kāds vēl jūtams praktiskā veģetārisma, veģetāras mākslas literatūrā un tā iegūtu veģetārisma daudz jaunus draugus piekritējus.

Autore.

Vispārēji aizrādījumi.

Noteiktais laiks, kuŗā cepeši krāsnī izcepami.

Vērša filejs cep 3 stundas.

Ātrais cepetis (rostbifs) 1 stundu.

Sivēna cepetis 2—2½ stundas.

Teļa cepetis 3 stundas.

Jēra cepetis 2 stundas.

Zoss cepetis 2½ stundas.

Jauna pile 1½ stundu.

Jauni cāļi ½ stundu.

Vecas vistas 2—3 stundas.

Dūjas 2 stundas.

Tītars 2—3 stundas.

Fazāns 1 stundu.

Teteris 2½ stundas.

Zaķis 2 stundas.

Stirna 1½ stundas.

Aizrādījumi par mēru un svaru.

Tā kā katrai namamātei virtuvē nebūs svari, pieņemts izsvērtas un izmērītas glāzes un karotes mērs.

1 glāze miltu sver 130 gr

1 karote miltu „ 20 gr

1 glāze mannā „ 160 gr

1 karote mannā „ 20 gr

1 glāze rīsu „ 210 gr

1 karote rīsu „ 26 gr

1 glāze cukura „ 200 gr

1 glāze kartupeļu miltu sver 137 gr

1 karote kartupeļu miltu „ 23 gr

1 glāze auzu pārslu „ 70 gr

1 karote auzu pārslu „ 14 gr

1 karote kakao „ 17 gr

1 karote sviesta „ 40 gr

Darbība virtuves saimniecībā.

S p e ķ o š a n a.

Gaļu, ja tā tīra, labāk nemazgā, bet ja viņu mazgā, tad pēc mazgāšanas sausā drānā nosusināma. Gaļā sadursta ar koka irklīti vai speķadatu mazus caurumiņus, kuņģos iebāž mazās strēmelītēs grieztu svaigu vai žāvētu speķi.

Aizrādījumi cepšanā.

Lai pagatavotais ēdiens būtu garšīgs, jāraugās, lai gatavojamais ēdiens būtu pareizi cepts, vārīts, vai sutināts. Kas attiecas uz vircēm, ieteicams tās lietot tikai nepieciešamības gadījumā, bet gan to vietā lietot labāki daudz sīpolu, dilļu, pētersīļu, puravu un par visām lietām neaizmirst seleriju.

Svešvārdi virtuves pavārniecībā.

A s p i k s — galerts no teļa kājām, zivīm un želatīna.

B o r d ē t — putns vai medījums izgatavots vai nosiets ar speķa šķēlēm uz krūtīm, pirms cepšanas krāsni vai uz iesma.

B e g n e t i — taukos vārīti mīklas cepumi.

B r i z o l e t i — mazi malti gaļas plācenīši.

B u l j o n s — skaidra gaļas zupa.

B r ē z e — tauku virums, kuņģā pagatavo gaļu vai putnus ar dažādām vircēm.

D e k o r ē t — izgreznot, garnēt.

D e s e r t s — pēc ēdiena pasniegtas kūkas vai augļi.

E k s t r a k t s — no augļiem vai gaļas izspiesta sula.

E s k a l o p i — no maltas gaļas pagatavoti desiņu veidīgi cepumi.

K r o k e t e s — kādas gaļas maltas mazas kotletītes taukos vārītas.

K r u t o n i — no baltmaizes griezti kaltēti gabaliņi.

L i ģ ē t — zupas taisīti tumīgas.

P a n ē t — apmērcēt olā un rīvmaizē apviļāt.

P i k a n t s — patīkami stipri vircēts.

R a g ū — jaukts ēdiens no vārītas vai ceptas gaļas ar vircotu mērci.

T r a n ž ē t — sadalīt izceptu putna gaļu uz bļodas.

S u t ē t — gaišā sviestā bāli cept.

F a r s e — samalta, pagatavota masa dažādām vajadzībām.

F r i t ē t — taukos vārīt vai cept.

F r i k o n d i — speķoti gaļas gabaliņi no gurna.

F i l e j s — par fileju apzīmē no mājlopu un putnu gaļas truslo gaļas gabalu gar muguras iekšpusi. No zivīm muguras daļa. No putnu gaļas arī krūti.

J u s — stipnri savārīts buljons vai brūna cepeša mērce.

K a r a m e l e — dedzināts cukurs.

Š m o r ē t — cepināt gaļu uz plīts īsā zupiņā un sviestā.

R u l ā d e — no kauliem atbrīvots teļa vai cūkas viducis, tīts, pildīts, cepts vai sutināts.

Aizrādījumi gaļas cepšanā.

Cepešus, ja tie liesi, vajaga likt jau sakarsētos taukos, lai ātri gaļai uzvelkas stingra garoziņa, tas aizkavē gaļas sulas izplūšanu, caur ko gaļa paliek gardāka un sulīgāka. Trekniem cepešiem palej lāsīti ūdens apakšā; kad tas nocepis un panna iedegusi brūna, tad cepeti pārlej biežāki un pielej vairāk ūdens un biežāki aplaista.

Treknas zosis un pīles ierīvē no iekš- un ārpus ar sāli un palej drusku ūdens, cep krāsni bieži aplaistot. Liesas pīles un zosis iesmērē no iekš- un ārpus ar sviestu.

Tītara krūti nosmērē ar sviestu, bieži aplaista, jo tītars ātri deg.

Vistas iepriekš apcepina brūnas, tad pielej ūdeni. Cep aizvākotas 2—3 stundas.

Jaunus cāļus liek karstā sviestā un sutina pusstundu.

Zaķi izspeķotu liek krāsni, cep aplaistot, izceptu pasniedz ar krējuma mērci. Zaķi var arī cepināt grāpītī. Tāpat var darīt pie jēru cepšanas, jo tādi gatavoti tie vēl sulīgāki.

Šmorcepeti cep izspeķotu aizvākotā grāpītī, to iepriekš apcepina brūnu un tad pielej ūdeni vai lāsīti buljona, pieliek piparus, lauru lapas un sīpolu. Ja vēlas, var pielikt klāt vēl kādas saknes.

Zivis kā tādas, kā līdakas, vimbas un asaņi ir viegli sagremošanas un tādēļ tās visnoderīgākais ēdiens slimīgiem. Lai zivis būtu garšīgas, tās lietojamas svaigas. Zivis vislabāki sālīt tūlī, kad tās lietojamas. Ebrejiem ir uzskats, ka zivis ir jāapsāla stundu pirms lietošanas. Es esmu tais domās, ka zivs ir visgardāka sālīta pie lietošanas. Lai karūsām atņemtu dūņu garšu, tām priekš nokasīšanas jānogriež žaunas, jāizmazgā iekšas ar kalium hipermanganicum, ja tāda nebūtu pie rokas, to pašu var izdarīt ar vieglu sālsūdeni. Zivis vispār jāmazgā maz, bet lasis nemaz. Vidēja lieluma zivis ir vislabākās. Pārāk jaunām zivīm gaļa līmaina, bet vecām turpretim lielšķiedraina. Lasēni visgardākie no 2—4 klgr. Iepērkot zivis jāraugās, lai žaunas būtu rozā sarkanas, zvīņas spīdīgas, zivs stingra un acis nebūtu iekritušas. Dzīvās zivis ilgi nevar turēt ūdenī, jo tās zaudē svaru. Sevišķi slikti tas atsaucas uz zušiem. Ir zivis, kuŗas no sāļšanas neko nezaudē, kā: lasis, siļķe, bute un citas.

Pannas cepumi un viņu pamatnoteikumi.

Lai pannas cepumi būtu garšīgi, liela vērība piegriežama pareizai sviesta un tauku pielietošanai. Cūkas un teļa gaļu liek tikai karstā sviestā, no sākuma apcep dzeltanu uz lielākas uguns un pēc tam uguni samazina. Lai tiešām cepums izceptu cauri, vērša vai jēra cepumus vajaga likt brūnā sviestā un cept uz stiprākas uguns, sevišķi bifsteku, no vienas puses uz otra apgriežot, pie kam vīrsējo pusi laistot ar to pašu sviestu vai taukiem. Beidzot uzlej vēl uz pannas karoti buljona un šādu pannas atcepumu uzlej šnicelei vai bifstekam pasniedzot.

Zivis labāki cep tad, kad tās padodamas. Tāpat tas darāms arī ar visiem pannas cepumiem. Nemaz nav sacīts, ka taukos nevar cept. Pa lielākai daļai šos laikos mēs cepam taukos, bet zināms, neaizmirstam pielikt arī sviestu. Taukus pieliek cepamiem priekšmetiem bagātīgi un pie tam tikai svaigus; ātri apcep viņos un tad nolej. Tagad liek sviestu un cep cepjamo priekšmetu tālāk. Tauki šādā ceļā lietoti padara cepumu skaistāku un neievelkas cepumā. Tā ir vislabākā cepšanas metode, izņemot slimniekiem gatavojamos ēdienus, kur taukus nu nemaz nedrīkstētu lietot.

Zupu vārīšana.

Zupu vārīšanas laiku ir grūti noteikt. Tas atkarājas no vārāmās gaļas vecuma vai mīkstuma. Tikai šķidras zupas, kad tās uzvārās, jāvāra lēni. Bet tās zupas, kuŗām liek klāt grūbas vai putraimus, vāra ātri. Pie buljona vārīšanas galvenais noteikums — vārīt uz lēnas uguns. Labu buljonu ātrāk nevar izvārīt, kā 6—8 stundās.

Veģetāro zupu vārīšana, saprotams, atkarājas, no kā tās Vāra. Te jāsaķem, ka saknes, it sevišķi svaigas, jāvāra aizvākot, kāposti neaizvākot.

Plātes sagatavošana maizes cepšanai.

Plāti iepriekš sasilda, noberž ar mīkstu papīru un norīvē ar spēka ādiņu vai sviestu. Kūku formjūs sasilda, norīvē ar papīru un stipri izsmērē ar sviestu un ar rīvmaizi izkaisa. Rīvmaizi pagatavo no atlikušām maizītēm vai cietas baltmaizes, to sakaltējot un saberžot. Melnās saknes pēc notīrīšanas liekamas miltu un etiķa ūdenī, jo citādi tās paliek melnas. Brūncukurs pagatavojams šādi:

Uzberž uz pannas cukuru, lai tas sadeg gandrīz melns un pielej karstu ūdeni pieceptā cukura atvērīšanai. Sadegušā cukura šķidrumu iepilda pudelē un vajadzības gadījumā izmanto.

Safrānu sakaltē, sagrūž miezerī un pārlej ar vārītu pienu, ūdeni vai šnabi.

Kā izlabot sabojātus ēdienus.

Ja ēdiens piededzis, to nedrīkst vairāk maisīt. To izlej tūlī otrā katlā un pārsedz ar sasalpinātu nātņu drēbi. Kad šmorētā gaļa piedegusi, to izņem laukā, uzkausē citu sviestu un gaļai atgriežot sadegušo daļu šmorē tālāk.

Kad gaļa drusku ievēcojusi, nomazgā etiķī un tad sāls ūdenī. Pie šmorēšanas vai cepšanas pieliek ķimenes un vairāk sīpolu. Ir ieradums tādu gaļu nomazgāt ar kaliju hipermanganikumu. Te jāsaķem, ka gaļa savu slikto garšu gan būs zaudējusi, bet līdz ar to arī savu labo gaļas garšu. Tādēļ labāki iztikt bez tā.

Kad tauki palikuši negaršīgi, tos pārkausē, pieliekot drusku tīrīta zoda. Ja ir pie rokas, var pielikt kādu skābu sagrieztu ābolu.

Sīkstu gaļu vislabāk var izlietot samaltu, pieliekot to kaut kādā pastētē vai kotletēs.

Cepetis vislabāk uzsildāms, ja to sagrieztu liek pannā, pārlej ar mērci un novārīšanas tiesai pielej karstu ūdeni vai buljonu.

Sasalušiem kartupeļiem salkanums mazinājas, ja tos liek stāvēt siltā vietā.

Lai izsargātos no saindēšanās, ēdienu nedrīkst glabāt necinnēta vaŗa vai misiņa traukā.

Kad cepeša mērcē atdalījusies un tauki stāv virsū, to izlabo, pielejot vārītu buljonu vai ūdeni.

Sasalušus ābolus var izlabot, ieliekot tos dziļākā traukā aukstā ūdenī.

Sasalušas olas izlabo, ieliekot tās aukstā sāls ūdenī.

Kad ievārījumi no virsas appelējuši, noņem pelējumu un uzlej virsū spirtu jeb uzberž cukuru.

Zupu virces.

Dominējošās virces gaļas zupām ir: sīpoli, selderiņi, kāļi, burkāni, lauru lapas,, virces, pipari, pēdējos vajaga lietot ļoti mazā mērā jeb nemaz.

Parketa grīdas tīrīšana.

Ja grīda stipri nodzīta, tā vispirms ar dzelzskaidām jānotīra un labi izslaukāma. Tad pagatavo smēri no 2 kg grīdu terpentīna un 400 gr laba vaska, kuŗu terpentīnā izkausē un ļauj masai atdzist. Tā kā ir ļoti bīstami terpentīnu likt uz uguns, tad ir labāki, ja ielej 400 gr terpentīna vecā, bet veselā traukā, pieliek 400 gr vaska un ieliek siltumā, lai izkūst un pēc tam pielej pārējo terpentīnu, noliek vēsā vietā atdzist. Ar mīkstu lupatu izsmērē grīdu un ar bonerējamo birsti berž kamēr spīd.

Veļas mazgāšanai ieteicama «Nitra» un dzeltānās ziepes. Saprotams ziepes jāņem no labas fabrikas.

Mazas pamācības traipu un citu lietu tīrīšanai.

Traipus, sevišķi tauku plankumus, vislabāk izņem no vilnas drānām mazgājot tās ar žultsziepēm un karstu ūdeni. Zīda drānas jāmazgā Marsēles ziepēm, nav jāzaudē, bet jāietin tīrā drānā, pēc tam jāgludina.

Vilnas un apvalkātas drānas padara glītas, tās uzgludinot caur slapju drānu no labās puses, caur ko tām nozūd nonēsātais izskats un spīdīgi uzberztās vietas.

Vilnas drānas mazgā vislabāk ar zaļām ziepēm, tām pielejot vēl labi ožamā spirta. Skalo vieglā ziepju ūdenī, caur ko tās nepaliek cietas. Izžuvušas gludina no labās puses caur slapju drānu; pēc tam izkaļ brīvā gaisā, lai ziepju piesmaka pazūd.

Sveču traipus vislabāk izņem no drānām ar ogli. Ogli tura tuvu sveču traipam un no sāniem pūš, tā tos vislabāki un visātrāki iztīra.

Rūsas traipus, kā jau laikam visiem būs zināms, izņem iemērcot ierūsējušās vietas izkausētā āboliņa sālsūdenī.

Adītus priekšmetus mazgā karstās ziepju putās, kuŗām pielej drusku ožamā spirta. Priekšmetu ieliek putās un nemazgātu tura tik ilgi kamēr var roku iebāzt, drusku netīrākās vietas paberzē un cieši nogriež. No jauna saputina tīrā ūdenī ziepes un pielej vēl drusku ožamā spirta, ieliek gabalu, laiž stāvēt kamēr roka cieš, paskalo un nogriež. Tad saputina tikai mazliet ziepes apmēram 28—30° siltā ūdenī un tādā nu izskalo priekšmetu. Pēc nospiešanas izveido kā vajadzīgs, ietin tīrā vecā drānā un ļauj stāvēt līdz nākošai dienai. Otrā dienā, ja ir jaka vai kleita, no kreisās puses uzgludina ar gludināmo dzelzi. Ja ir vēl par slapju — izkaļ un pažaudē līdz gludināšanai. Zeķes var izžaut tūdaļ pēc mazgāšanas.

Krāsas. Ūdens krāsas vienkārši izmazgā. Eļļas krāsas tīra atmērcējot tās zaļās ziepēs un mazgājot pieliek terpentīnu, var arī pielikt nedaudz ziepakmeni.

Tintes traipus tūlī pēc apliešanas iemērc saldā pienā. Izmirkušu izvāra tanī pašā vai atkal citā pienā. Tīra arī ar citronu, bet pirmais līdzeklis pārspēj pēdējo. Pēc tam kārtīgi izmazgā.

Aluminiņa katlus tīra ar zaļām ziepēm un birsti. Tīrīšanai lieto nažu pulveri «Spodris».

Sudraba un baltmetalla traukus tīra stiprā ziepjūdenī.

Nažus tīra vislabāki ar metālu spodrināmo pulveri «Spodris».

Stikla traukus tīra ar auzām, sāli, avīžu papīri un kartupeļu mizām.

Iztukšotās pudeles tūlī jāizmazgā gluži tīras, jāizskalo, jāapgāž uz mutes, lai izžūst. Sausas jāaizbāž viegli ar papīri un jānoliek līdz nākošai pildīšanai, kad tikai viegli izskalo un apgāž izžūšanai.

Dineja.

Lai labu dineju sarīkotu, vispirms jāraugās, ka produkti visi būtu pirmā labuma un pie dinejas rīkošanas nevar iziet uz taupību, kā to vispār esmu ieturējusi ikdienas vajadzībām. To pašu varētu teikt par vīrcēm, kaut gan tās savās receptēs maz, tikpat kā nemaz, atzīstu, tad dinejā jau to mazliet vairāk var atļauties, Cik uz personas vajadzīgs, to jau esmu aizrādījusi, atliek vēl paskaidrot jeb piezīmēt, kas ir vajadzīgs. Te piemēram uzstādīšu kādu paraugu, kādas varētu būt aukstā un siltā galda blodas, arī ar izņēmuma gadījumiem: Cūkas robode, galerts, pastēte, vista marinādē, lasis marinēts, breksis tomātos, šķiņķis, rosols, pildītas olas, zušu galerts, vistas galerts, pildīta līdaka ar majonēzi un vēžu līpām, ātrais cepetis, teļa cepetis, sivēna cepetis, vinegrēds, konservi, mesha

siļķe, siļķe olu mērcē, zosu rolāde, mēle, žāvēts lasis, žāvēts zutis, zuša galerts, eļļas zilce, tomāti, teļa rolāde, foršmaks, nēģi, zosu stilbiņi.

Šīs ir lietas, kas aukstam galdam pienākas un nemaz nav domāts, ka nekas nevarētu iztrūkt. Bet jāreķinājas ar to, kas ir pie rokas un kas katrā gada laikā ir dabūjams. No siltiem ēdieniem ir nepareizi, ja dod vairāk cepešus. Pirmkārt jau aiz tā iemesla, ka aukstais galds ir bagāts un siltais cepetis ēdējam vairs nedod baudu. Ir ieteicams 1—2 cepeši. Par piemēru varētu dot sivēna cepeti un putnus. Dot varētu stirnas cepeti un zivis, mēli ar saknēm un meža putnus. Dot varētu lasi un tītaru. Dot varētu šķiņķi ar puķu kāpostiem un teļa cepeti. Dot varētu sutinātas zivis un jēru stirnā, vai šmorcepeti. Šņabjus pie aukstā galda: šņabis baltais, konjaks, pomerancens, dažādi liķieři. Vīni jāņem skābas zortes kā (Rislings) ābolu vīns, Madeira; vislabāk jau augļu vīni, ja ne ārzemju, tad šejienes.

Saldam ēdienam priekš viesību galda jābūt kādam saldējumam. Dot var želēju, plumbieru krēmu, kā citronkrēmu, afelsīnu krēmu vai citu, kā ābolu un riekstu.

Aizrādījumi, cik vajadzīgs aprēķināt uz personas viesību galdam jeb citam mielastam.

Uz ik desmit personām vajadzīgs 400 gr sviesta, 400 gr siera, $\frac{1}{2}$ kilo šķiņķa, 2 konzervus, 2 siļķes, 400 gr rolādes, 600—800 gr galerta, 800 gr rasola, 200 gr ikru, 400 gr laša, 200 gr mēli, 400 gr pastētes un uz ik 10 personām vajadzīgs 1 kilo maizes. Nav domāts kā no visa tā varēta kas neiztrūkt, tomēr tas domāts, lai zinātu, no kā apmēram pastāv aukstais galds.

Priekš siltā rēķina uz ikkatru personu 200 gr gaļas, t. i., jēlā veidā; uz desmit personām pietiek viena zoss, uz desmit personām vajadzīgas divas pīles jeb divas vistas; uz 10 personām vajadzīgs $\frac{1}{2}$ tītara, ja liels, pie kam mazu veselu; uz 10 personām pietiek viena stirnas mugura; uz 10 personām vajadzīgi divi zaķi.

Šie visi uzskaitītītie produkti nav domāti vienam galdam, bet gan kā aizrādījums, ar ko un ar cik var rēķināties.

Ēdienu karte vienkāršām pusdienām.

P i r m d i e n ā:

Skābu kāpostu zupa.

Melno griķu putra jeb pankokas.

O t r d i e n ā:

Jērgaļas zupa ar saknēm.

Makaroni ar speķi.

T r e š d i e n ā:

Piena zupa.

Kotletes ar stovi.

C e t u r t d i e n ā:

Zirņu zupa.

Teļa cepetis ar kartupeļiem un biešu salātiem.

P i e k t d i e n ā:

Zivju zupa.

Sīpolklopsis.

S e s t d i e n ā:

Biezputra ar speķi vai sviestu.

Maizes zupa.

S v ē t d i e n ā:

Buljons ar pīrāgu.

Cūkas cepets ar skābiem kāpostiem.

Citrona krēms.

Ēdienu karte smalkām pusdienām.

P i r m d i e n ā:

Vēžu zupa ar pīrādziņiem.

Jēra steķi ar biezputru vai saknēm.

Kompots.

O t r d i e n ā:

Borščs.

Lasis ar zaļiem zirņiem.

Rīsis ar aprikozām.

T r e š d i e n ā:

Tomātu zupa ar rīsu.

Zaķa cepetis ar brūniem kartupeļiem, brūkleņu vai gurķu salātiem.

Āboļu sniegs.

C e t u r t d i e n ā:

Jēra zupa ar baltiem kāpostiem.

Zandarts olu mērcē.

Šokolādes krēms ar olu mērci.

P i e k t d i e n ā:

Spinātu zupa.

Vistas cepetis ar puķu kāpostu.

Ķiršu kompots.

S e s t d i e n ā:

Rasoļņiks.

Kaslera ripšperis ar rīsiem.

Rupjas maizes pudiņš ar pienu.

S v ē t d i e n ā:

Buljons ar siera stiebriņiem.

Tītars ar krutoniem.

Mēle ar zirnīšiem.

Plombīrs jeb marožīns.

Laba veģetāra pusdienas kārte.

P i r m d i e n ā:

Baču zupa.

Biezpiena kotletes.

Pelēki zirņi sīpolu mērcē.

Dažādo augļu kompoits.

O t r d i e n ā:

Sakņu pirē zupa.

Zaļbarība.

Veģetārais ragu.

Ķirbju pudiņš ar ogu mērci.

T r e š d i e n ā:

Sparģeļu zupa.

Krievu bļinas ar krējumu un sviestu.

Cepti kāpostrāceņi.

Ruma krēme.

C e t u r t d i e n ā:

Sviestpiena zupa.

Auzu pārslas ar plūmēm.

Baraviku rago.

Ķiršu kompots.

P i e k t d i e n ā:

Selderīnu zupa.

Bezpiena pīnītes.

Lēču kotletes.

Zemeņu kompots.

S e s t d i e n ā:

Zirņu pirē zupa.

Veģetārā šnicele.

Pildīti kāļi.

Auzu pārslu pudiņš.

S v ē t d i e n ā:

Tomātu zupa ar burkānu pīrādziņiem.

Kartupeļi ar baraviku pildījumu.

Puķu kāposts ar sviestu.

Nevārīts ābolu pudiņš.

Pieklājīga veģetārā ēdienu karte ikdienai.

P i r m d i e n ā:

Spēka zupa.

Zirņu pirē ar skābiem kāpostiem.

Melleņu ķīselis.

O t r d i e n ā:

Siera zupa.

Špināts ar olu un kartupeļiem.

Kompots.

T r e š d i e n ā:

Citronu zupa.

Biezpiena amlete.

Rabarbera kompots.

C e t u r t d i e n ā:

Veģetārais rasoļņiks.

Sakņu kotlete.

Cepti āboli.

P i e k t d i e n ā:

Skābeņu zupa.

Cepti kartupeļi ar salātiem un olu.

Figāro rīsis ar ogu mērci.

S e s t d i e n ā:

Skābu kāpostu zupa.

Poļu putra (polenta).

Manna uzsitums ar pienu.

S v ē t d i e n ā:

Spinātu zupa.

Veģetārā zivs kotlete.

Reņģu pudiņš.

Šokolādes krēme.

I D a ļ a.

I nodaļa.

Zivis.

Zivju frikadeļu zupa.

Lielāku līdaku notīra, novelk ādu, atņem gaļu no asakām. Asaku kaulu un galvu, taukus, ja zivij tādi ir, liek vārīties ar sāli, pipariem un lauru lapām uin sīpoliem. Uz vēlēšanos pieliek kādu burkānu. Visu krietni izvāra, izkāš caur sietu un liek iekšā gabaliņos grieztus kartupeļus. Kad kartupeļi mīksti, ieliek zemāk minētās frikadeles, aiztumē zupu, pieliekot sviestu un skābu krējumu pēc vajadzības. Gatavai zupai piegriež dilles un lokus. Frikadeles var pagatavot no doršiem, lieliem asaļiem un citām lielākām zivīm.

Zivju frikadeles.

Samaļ zivju gaļu, piemaļ apmēram vienu trešdaļu vai pat pusi izmērcētas baltmaizes un samīca, pieliekot sāli, drusku piparus un nedaudz zaļus sīpolus. Uz viena šķīvja tādas zivju masas pieliek 2—3 olas, vircu un sviestu. Masu krietni izmīca, izveido mazas lodītes un vāra jau iepriekš izvārītā zivju zupā.

Līdaka baltā mērcē.

Lielāku līdaku notīra, pārgriež gareniski vidū, sadala vajadzīgos gabalos, mazliet apsāla, noplaucē vārītā ūdenī, lai varētu ādu nokasīt, nomazgā un uzliek vārīt, tā kā ūdens zivij stāv pāri. Pie vārīšanas pieliek lauru lapas, piparus, sīpolu un sāli. Kad zivs izvārīta, izņem ārā un pārlej ar pusi no zivs buljona. No otras daļas palikušā buljona pagatavo mērci. Sasviedējot 2 karotes sviesta ar tikpat daudz miltu, vienmēr maisot pielej vārītai zivij pāri. Ēd ar kartupeļiem un citrona šķēli.



Parasti apklāts galds

Līdaka pildīta.

Pildīšanai ņem līdaku no $1\frac{1}{2}$ —3 klgr. Notīrītai līdakai novelk ādu, atloba gaļu no asakām, samaļ ar apmēram tikpat daudz izmērcētas baltmaizes, pieliek kausētu sviestu, mazliet baltos piparus un zaļu sīpolu. Uz katriem 400 gr tādas masas ņem 1 olu un sāli. Masu labi sakuļ, tad iepilda ādā un aizšuj; liek zivju katlā, pārlej ar tik daudz vārīta ūdens, ka zivi pārklāj, pieliekot blakus zivs galvu un asaku un pieliek zivij vārāmās virces, kā: lauru lapas, piparus, sīpolu un sāli un vāra zivi lēni 1 stundu. Šādu līdaku pagatavo aukstam galdam un pasniedz ar majonēzi vai siltu ar tomātu vai baltu krējuma mērci.

Līdaka ar skābiem kāpostiem.

Nosutina 200 gr skābus kāpostus, notīra no asakām gabaliņos sagrieztu līdaku, apviļā olā un rīvmaizē, apcep brūnu. Tad liek formī vienu kārtu kāpostu un vienu kārtu zivs gabaliņus, pārkausa ar sieru un pieliek mazliet skābu krējumu un liek atkal no jauna kāpostus un zivi. Tādā veidā piepilda formi. Virsū uzkausa rīvmaizi, uzplucina sviesta piciņas un cep krāsnī apmēram 1 stundu.

Sutināta līdaka ar saknēm.

Izsutina saknes, kā: pētersīli, selderiju, burkānus, puravu vai sīpolu, piparus, lauru lapas un sāli; izkāš un lej pāri gabaliņos sagrieztai līdakai, pieliek sviestu un zem vāka sutina pusstundu. Pasniedzot pārkausa ar sviestā sabrūninātiem, kaltētiem, sagrūstiem sausīniem.

Līdaka olu mērcē.

Ņem mazākas līdakas, notīra un liek vārīt ar zivju vircēm, t. i.: lauru lapu, pipariem, sīpolu un sāli. Pagatavo mērci no sabrūnināta gaiša sviesta, zivju ūdens un smalki kapātām, cieti novārītām olām; pieliek mazliet kartupeļu miltus un beidzot smalki kapātas pētersīļu lapas. Mērci lej pāri zivij, padod ar kartupeļiem un baltmaizi, virsū liekot citronšķēlītes.

Līdakas rulāde.

Lielāku līdaku notīra, pārgriež vēderu, izņem lielo asaku, noņem gaļu no ādas, ne visai ādu notīrot, izlasa arī mazās asakas un gaļu samaļ uz pusēm ar baltmaizi, pieliekot laistu sviestu, baltos

piparus, zaļu sīpolu, sāli un olas. Masu labi sakuļ un iepilda zivs ādā. Kad masa iepildīta, saliek zivī gareniski vidū pārgrieztas olas no viena gala līdz otram un pēc tam sašuj zivs vēderu. Zivi liek pannā jau iepriekš sakarsētā sviestā; virsū uzplucina sviestu un aizvien pārlejot zivi cep gatavu. Pasniedz ar tomātu vai baltu krējuma mērci.

Līdaka orlī.

Līdaku sagriež mazākos gabaliņos, apviļā masā, kuŗa pagatavota no karotes sviesta, 1 olas, sāls un miltiem un vāra taukos gatavu. Pasniedz ar novārītiem kartupeļiem.

Līdaka cepta.

Labāk ņem mazāku līdaku, notīra, sagriež gabaliņos, apviļā miltos un rīvmaizē un cep sviestā gatavu.

Līdaka sutinātā krējumā.

Vidēja lieluma līdaku notīra, sagriež gabalos un ieliek katliņā, pārkausa ar sāli, pieliekot virces, sīpolu un lauru lapu, pārlej ar saldu krējumu un sutina gatavu.

Speķota, taukos vārīta līdaka.

Vidēja lieluma līdaku notīra, izspeķo, apviļā rīvmaizē, ierīvē ar sāli, liek pannā jau iepriekš sakarsētos taukos, cep krāsni gatavu. Pasniedz ar kartupeļu tūci, rīsa ķīļķeniem vai grauздētu baltmaizi.

Līdakas kotletes.

Ņem līdakas gaļu, pieliek pusi baltmaizi, laistu sviestu, olu, piparus un sāli; izmīca visu un veido iegaŗenas kotletes, kuŗas cep sviestā. Padod ar salātiem vai krējuma mērci un mārutkiem.

Asaŗu zupa.

Mazos asaŗus tīri nomazgā, izņem iekŗas un vāra nemaz tos tāļāki netīrot. Vārot pieliek zivju virces un sāli. Pēc tam zivis izņem laukā, izkāŗ zupu, ieliek zupā sīki grieztus kartupeļus, pieliek sviesta tumi un skābu krējumu vai pienu. Kad zupa gatava, tad izloba mazos asaŗīŗus, atņemot tiem ādu un izlasot asakas; balto gaļu liek zupā. Vasaru zupai var pielikt zaļus lociņus un dilles. Asaŗu zupa no zivju zupām ir visgarŗīgākā.

Asaŗu galerts.

Notīra asaŗus, pieliek tiem zivju virces un vāra gatavus; zupu izkāŗ, pieliek tai kādas tāfelītes želatīna, lej saliktām zivīm pāri, lai sarec.

Cepti asaři.

Lielākus asaŗus notīra, izņem iekšas, atņem galvas, apsāla. Tad apvārta miltos un rīvmaizē, cep uz pannas gaiši dzeltānus — var arī cept krāsni. Dod klāt krējuma mērci vai citronu.

Ālants pildīts.

Uzliek vārīties gabaliņu kāļā, burkānus, pētersīli, selderiņu, sīpolu, virces un lauru un piemet drusku sāls. Kad saknes izvārītas, izkāš zupu un saknes pasmalki sakapā. Tad notīra ālantu un izņem iekšas, atņem gaļu no asakām, tā ka āda mazliet satur gaļu. No asakām notīrīto zivs gaļu sakapā, piemaisa tai tik daudz sakapātās saknes, cik vajadzīgs zivs pildīšanai, pieliekot arī piparus un sāli, laistu sviestu, rīvmaizi un olas. Visu izmaisa, iepilda ālantā, sauj cieti un vāra ālantu tanī sakņu buljonā. Mērci pagatavo no sasviedēta sviesta ar miltiem. Šāds ālants ļoti garšīgs un viņu ēd ar kartupeļiem.

Ālants uzcepts.

Ālantu notīra, nomazgā, sagriež un apsāla. Apvārtītu olā un rīvmaizē cep gatavu. Pasniedz ar mārŗutkiem un kartupeļiem.

Ālants sutināts alū.

Notīrītu ālantu liek vārīt ar pusi ūdens un pusi alus, pieliekot tejkaroti ķīmenes un zivju virces. Novārītam ālantam pagatavo mērci. Ēd ar mārŗutkiem un krējumu.

Cepta sīga mīklā.

Sīgai izņem asaku un pārdala 2 daļās. Tad pagatavo sviesta mīklu, izrullē pirksta biezumā, uzliek uz plates, pārsmērē ar olu, uzliek sīgu un ietin, lai izskatās pēc zivs. Cep krāsni. Ēd ar kaut kādu pikantu mērci.

Breksis cepts.

Notīrīto breksi sagriež vajadzīgos gabalos, apviļā olā un rīvmaizē, vai rupjos miltos un cep sviestā gatavu. Pasniedz ar citrona šķēlīti, mārŗutkiem un kartupeļiem.

Breksis marinēts.

Notīrīto breksi sagriež gabaliņos, apsāla pēc patikas, apviļā olā un rīvmaizē, cep sviestā gatavu. Tad pagatavo marinādi no tomātu pireja, sviesta un buljona, pieliekot sāli un cukuru, un ja vēlas etiķi. Šinī marinādē uzvāra ripās grieztus sīpolus, kuŗus pārļiek zivij un pārļej ar marinādi, garnē ar vārītiem burkānu un gurķu griezieniem.

Breksis sutināts.

Breksi sagriež gabalos, uzliek vārīt ar lielu sīpolu, lauru lapu un vīrcēm, pieliekot arī kādu pētersīli un naža galu ķīmenes. Kad breksis mīksts, ņem to laukā. Pagatavo mērci no 1 karotes miltu un karotes sviesta un skāba krējuma, beidzot pieliek 1 olas dzeltānumu.

Žāvēts doršs.

Ir ļoti garšīgi, ja pagatavo baltu krējuma mērci, ar kuŗu tad pārlej notīrīto doršu un liek izkarsēties krāsnī.

Doršs marinēts.

Notīra un atloba doršu no asakām, saliek gabaliņos uz bļodas, pagatavo marinādi no 1 glāzes buljona, pieliekot tam tomātu pireju, pielej mazliet etiķi, pieliek cukuru un vajadzīgo sāli. Šādu marinādi pārlej doršam, ja nepietiek skābuma, pielej vēl mazliet etiķi. Pasniedz aukstu. Šādi pagatavots doršs līdzīgs marinētai skumbrijai.

Doršs sutināts.

Notīrītu doršu sadalītu gabaliņos liek grāpītī, pārlej ar saldu krējumu, pieliek sviestu, nepieciešamās zivju virces un sāli un sutina līdz kamēr gatavs. Tā pagatavots doršs ir gards un barojošs. Tāpat var arī pagatavot līdaku un breksi.

Doršs cepts.

Notīrītu doršu sadala gabaliņos, mazliet apviļā olā un rīvmaizē un cep sviestā vai taukos. Ēd ar kartupeļiem.

Zuša galerts.

Nomazgātu zuti pārkaisa ar sāli un atstāj to kādu brīdi tā stāvēt, tad pakaŗ striķītī pie naglas, atgriež ādu visapkārt ap galvu vaļā un nomauc. Pēc tam ieberž zuti no jauna ar sāli un liek 1 stundu stāvēt. Tad to noslauka, liek vārīties ūdenī, samaisītā uz pusēm ar etiķi, tā ka šķidrums pārklāj visu zivi, pieliek lauru lapas, sīpolu un piparus. Zivi vāra līdz tā mīksta, nogaršojot sāli. Zuti saliek bļodā, pārlej ar izkāsto sulu, kuŗā zivs vārījusies, karstai sulai pieliekot dažas tāfelītes želatīna un noliek aukstumā vai uz ledus.

Zandarts cepts.

Notīrītu zandartu sadala gabalos, viegli apsāla, apviļā olā un rīvmaizē. Cep sviestā gaiši dzeltanu un padod ar kartupeļiem un salātiem, citrona šķēlīti vai mārŗutkiem.

Zivs putotā žeļejā.

Zandartu vai lasi izvāra, pieliekot ūdenim zivju virces un sāli, kā parasts, Kad zivs izvārīta, to uzliek uz bļodas un pilnīgi atdzesē, tad izkausē 8 tāfelītes želatīna 1 glāzē ūdens ar 1^{1/2} glāzes

buljona, kuņā zivs vārjusies un $\frac{1}{2}$ glāzi etiķa. Šim maisījumam pieliek drusku cukura. Tagad šķidrumu ielej bļodā un ar putu sitamo, vislabāk koka sitamo, kulsta tik ilgi, kamēr tas paliek par baltu putojošu masu. Šo masu nu pārlej pār atdzisušo zivi. Zivs virsu var izrotāt pēc patikas. Zivi var apbārstīt ar smalki kapātu, bet cieti vārītu olbaltumu un smalki kapātām pētersīļu lapiņām. Sevišķā traukā var dot klāt majonēzi vai eļļas mērci.

Zandarts ar mārrotkiem, vārīts.

1—1 $\frac{1}{2}$ klgr. lielu zandartu novāra sālsūdenī, pieliekot tam zivju virces. Uz bļodas uzlikto zandartu apkaisa ar sarīvētu vai kasītu mārrotku un pārlej ar brūnu sviestu. Klāt dod taukos vārītus brūnus kartupeļus.

Forele vārīta.

Foreles notīra, iebāž asti mutē, pārlej ar siltu etiķi un apsedz. Pēc dažām stundām foreles ieliek kastrolī, uzlej vārošu ūdeni ar etiķi un pieliek sāli pēc vajadzības. Foreles vāra 10 minūtes, tad nolej ūdeni, saliek viņas uz bļodas un garnē ar pētersīļu lakstiņiem un citrona šķēlītēm.

Zrazi no zandarta.

Nem mazākus zandartus, pārdala gaeniski pušu, iztīra no asakām un drusku padauza ar āmuriņu, lai būtu plāns. Tad pagatavo masu no zivs atgriezumiem, smalki kapātiem šampinjoniem, vai baravikām, pētersīļu saknes, sīpola, sāls un pipariem. Visu sviesta sasutina, atdzesē, pieliek olu, izmaisa un pārsmērē. Tad zandarta abas puses sarullē, sasprauž ar kociņu un liek sutināt buljonā, kuņā izvārītas zandarta asakas. Buljonam mazliet pielej saldu krējumu un pieliek kādu karoti miltu. Padod ar kartupeļiem.

Liela zivs želejā.

Lielu zivi — zandartu vai līdaku novāra sālsūdenī, pieliek zivju virces, kā: lauru lapas, sīpolu un piparus. Zivi uzliek uz lielas zivju bļodas, izkāš uz 2 kg lielas zivs 1 litru zivs buljona, kur vārījās, pieliekot tam 10 tāfelītes želatīna un pielejot etiķi pēc patikas. Ja bujons neizskatās skaidrs, tad pieliek tam pāris olbaltumus jeb olu čaulas un uzvāra. Pēc tam izkāš buljonu un lej aukstai veselai zivij, kā zemāk minēts, virsū. Kad buljons jau palicis auksts, apslaka zivi ar to pirmo reiz, kad buljons paliek tāds, ka sāk vilkties — apslaka otrreiz un drīz pēc tam vēl trešo reiz. Nu lej visu buljonu riņķī un zivi tanī sasaldē. Tagad pagatavo vēl 1 glāzi zivs buljona ar sarkano želatīnu un kad gaišais buljons jau sagalerējies, lej sarkano želatīna masu šaurā strīpiņā riņķī, garnē ar viegla etiķa ūdenī novārītām puķkāpostu rozītēm, zaļiem zirnīšiem, mazām, skābētām baraviciņām vai šampinjoniem, pētersīļu lapiņām, citronu un tomātu šķēlītēm vai svaigu salātu lapiņām. Šāda zivs izskatās diezgan skaista un garšo labi, ja tā ar gaumi ir pagatavota.

Zandarts olu mērcē.

Lielāku zandartu notīra, sadala gabalos un uz lēnas uguns izvāra, pieliekot zivju virces un sāli un aizvien pa lāsei auksta ūdens pielejot. Pagatavo mērci sasviedējot tikpat daudz sviesta kā miltu, skatoties pēc zivs lieluma un pēc vajadzības pielej, aizvien maisot, zivs buljonu, nogaršo sāli un liek zivi iekšā.

Sīga vārīta.

Sīgu var vārīt tāpat kā visas citas zivis, tikai tā jāvāra uz ļoti lēnas uguns, vienmēr uzslakot pa lāsei auksta ūdens. Pasniegt var siltu ar olu mērci vai aukstu ar majonēzi.

Sīga cepta.

Notīrīto un gabaliņos sagrieztu sīgu paviļā asos miltos, cep sviestā vai vāra taukos. Padod ar kartupeļiem, gurķiem jeb salātiem.

Cepta vēdzele.

Vēdzeli cep tāpat kā sīgu, tikai vēdzelei pie tīrīšanas jānovelk āda, un lai to labāki varētu izdarīt, tad vēdzele uz minūti jāiemet verdošā ūdenī.

Galerts no vēdzeles.

Vēdzeli notīra kā iepriekšējā receptē sacīts, pieliek zivju virces, vāra uz lēnas uguns gatavu, nogaršo sāli, izkāš zupu, kuņai pieliek uz litra tādas vēdzeles buljona 5 tāfelītes želatīna, lej zivs gabaliņiem virsū un noliek sasaldēt. Padod ar citronu vai tomātu griezieniem.

Karūsas ceptas.

Tā kā karūsas ir dūņu zivis, tad vislabāki, ja tās pirms lietošanas vienu stundu iepriekš apsāla. Garšo vislabāk apviļātas rīvmaizē un miltos un tad ceptas.

Sutināta karpa (Šķaunadzis) (Ebrēju gaumē).

Notīra karpu, sagriež gabalos, apkaisa ar sāli un mazliet pipariem, pārslaka ar etiķi un tā laiž stāvēt stundu, aizvien to apgrozot. Tad ieliek kastrolī 2 karotes sviesta, ielej 2 glāzes alus un ieber $\frac{1}{2}$ glāzi kaltētus grūstus sausīņus; tad ieliek zivis un vāra līdz tās gatavas, piespiežot vēl citrona sulu. Padod ar kartupeļiem.

Šķaunadzis jeb karpa cepta.

Notīrīto karpu sagriež vajadzīgos gabaliņos, apkaisa ar baltiem pipariem un sāli un liek stundu pastāvēt. Tad ņem zivs gabaliņus, noslauka tos, apviļā olā un miltos un cep sviestā vai taukos gaiši brūnus.

Zutis marinēts.

Notīrītu zuti sagriež gabaliņos, liek vārīties 2 daļās etiķa un vienā daļā ūdens, pieliekot zivju virces. Kad zutis izvārījies gatavs, izņem to laukā un uzkāš zupu, kuņā vārījies, garnē ar maziem piparu gurķīšiem un maziem skābiem burkāniņiem. Pasniedz ar kādu aukstu pikantu mērci: mārrutku vai remolādes mērci.

Brētliņi ietaisīti.

400 gr vārāmo sāli sajauc ar $\frac{1}{2}$ karoti zalpētera, 1 karoti cukura, 3 karotēm rupji grūstiem pipariem un tikpat daudz vircēm. Saliek nomazgātos brētliņus stikla burkā — vienu kārtu brētliņu, kuņus apkaisa ar augšminēto maisījumu, tad atkal brētliņus un tā turpina, kamēr burka pilna. Nosloga un cieši nosien. Ja attaisot trūktu mērces, tad var uzliet virsū cukurūdeni.

Reņģes marinētas.

Reņģes, kad tās iztīrītas, pārkaisa ar sāli, apviļā olā un miltos un cep sviestā brūnas. Vislabāki tas darāms tādā reizē, kad vāra galertu. Tad vienkārši galerta zupai pielej etiķi, kuņu nu pārlej glīti saliktām reņģēm. Aukstas palikušas tās glīti iemarinējas. Ja reņģes grib uzglabāt ilgāku laiku, tad uzvāra ūdeni ar etiķi līdzīgās daļās, pieliekot virces, sīpoliņus, pielej citrona sulu un lej reņģēm virsū; nosien trauku un uzglabā vēsā vietā.

Salakas galertā.

Salakas, kad tas iztīrītas, sasien ar diedziņu asti ar galviņu kopā, tad uzliek vārīties ar tik daudz ūdens, ka salakas pārklātas, pieliekot zivju virces un sāli. Izvārītas zivis saliek glīti traukā galvas noņemot. Pēc tam pārlej ar izkāsto zupu, kuņai pieliktas dažas tāfelītes želatīna.

Sutinātas butes.

Notīra butes, nomazgā un apsāla. Tad sagriež smalki dažus sīpolus, pus ķiploka un iecep sviestā gaiši dzeltānus. Liek dziļākā traukā, piegriež vēl kādus tomātus, špinātus un skābenes, kādu sauju smalki grieztu pētersīļu un visu to sasutina mīkstu, izkāš. Tagad saliek butes lēzenā katlā un lej izkāsto zupu pāri un lēni sutina gatavas. Tad sasviedē 1—2 karotes sviesta ar tikpat daudz miltu un lej zupu, kuņā zivis sutinātas; maisot uzvāra. Pasniedz ar kartupeļiem un citronu.

Štovētas butes.

Butes iztīra, nomazgā, uzliek vārīt, pieliekot zivju virces. Tad sasviedē sviestu ar miltiem, pielej zivs buljonu un pagatavo mērci, pieliekot vēl klāt olas dzeltānumu sajauktu ar mazliet cukura. Noņem kastrolī no uguns, piespiež vēl klāt citrona sulu. Mērce būs gardāka, ja tai pieliks kādas skābas barviciņas un skābu krējumu. Pasniedz ar kartupeļiem.

Krāsni uz salmiem ceptas zivis.

Var ņemt vimbas, plaužus, sīgas un citas zivis, kuņām lielas zvīņas. Zivīm izņem iekšas, bet nenozvīņo. Saliek, kad maize izņemta, krāsni rudzu salmus, uzliek uz tiem zivis un tā atstāj dažas stundas. Izņemtas no krāsns pārkaisa ar sāli.

Silķes baltā marinādes mērcē.

Labas silķes nomērcē, notīra, izņem asakas. Silķu pienes un ikrus izdzen caur sietu, pieliek tiem 2 daļas skāba krējuma un 1 daļu etiķi un sinepes, piegriež piparu gurķīšus, ieskābētas baravikas, sinepju graudiņus un smalki sakapātu sīpolu. Šādā mērcē ieliek silķes. Garnē pēc patikas.

Baltā mērce priekš siļķēm citādā veidā.

Sagriež sīpolus ripiņās, uzliek vārīt ar maz ūdens, pieliekot lauru lapas, piparus un virces un labu skābu krējumu. Uzvāra vēlreiz un lej siļķēm pāri.

Siļķu mērce.

Labas nomērcētas siļķes nomizo, izasako, sakapā smalki, piegriež smalki sīpolu, smalkus piparus un pieliek skābu krējumu. Šādu mērci padod pie bliņām un vasarā pie svaigiem kartupeļiem.

Seļanka, lašu.

Lašu galvu, asti un cepjamo gabalu ar vidējo asaku izvāra, pieliekot zivju virces. Sasutina garenī strīpiņās grieztas baravikas vai citas sēnes. Izkāš zupu, attīra galvu un asaku no gaļas, pieliek zupai pietiekoši sviestu, sasviedētu ar miltiem. Sagriež strīpiņās skābus gurķus, tomātus un vasarā arī svaigus gurķus. Pasniedzot liek ikkatrā šķīvī tējkaroti krējuma un gabaliņu citrona, un daļu no atlobītās laša gaļas. Sēnes, kad tās sasutinātas, liek tūdaļ zupā. Zupai pieliek arī kādas karotes tomātu pireja un beidzot arī papriku; ja vēlas, svaiga tomāta gabaliņus, sagrieztus.

Lasis marinēts.

Lasi grieztu gabaliņos aplej ar vārītu ūdeni, kuŗu arī tūdaļ nolej un uzlej aukstu, kuŗā labi nomazgā. Tad uzliek vārīties ar lauru lapām, pipariem, sīpolu un sāli, pieliekot arī mazliet cukura. Šķidrumam jāsastāv no 2 daļām ūdens un 1 daļas etiķa. Izvārīto zupu izkāš. Liek, rēķinot uz katriem 800 gr zivs, 1 karoti krējuma, 1 olas dzeltānumu un 1 tējkaroti kartupeļu miltu. Maisījumam pielej zivs buljonu, lej katliņā, uzkarsē, bet neuzvāra.

Lasis cepts.

Lasi, kad sagriezts un apsālīts, iemērcē olā, apviļā ar smalkiem miltiem, vai arī miltos ar rīvmaizi, cep sviestā gatavu. Ēd ar zirņiem vai svaigiem salātiem.

Lasis skābs.

Notīra lasi, sagriež vispirms gareniski, pēc tam sagriež pēc vajadzības. Uzvāra 1 litru ūdens ar lauru lapām, pipariem, vīrcēm un sāli, pieliek citrona šķēli. Tagad saliek laša gabaliņus otrā katliņā un nu lej šo izvārīto šķidrumu virsū un aizvākotu vāra lēni vēl 10—15 minūtes, tad nolej sulu un laša gabaliņus saliek bļodā un atdzisušiem pārlej jau izkāsto šķidrumu. Klāt dod majonēzi vai kādu citu aukstu mērci.

Krāsni cepts ļoti delikāts lasis.

Lielāku lasēnu notīra, ierīvē ar sāli, liek pannā un cep pārlejot ar zemāk minēto marinādi. Garnē ar vēžu astītēm vai šampinjoniem. Klāt dod Madeira vīna mērci, kuŗu pagatavo pannā. Pagatavotai mērcei pielej vīnu un uzkarsē, izkāš caur sietu.

Marināde dažādām zivīm.

Pāris lielus sīpolus, tikpat daudz dzeltānos rāceņus, pētersīli, kādu baraviciņu vai šampinjonu sasutina sviestā, pielej 1 karoti citronsula, 2 glāzes laba balta vīna, 1 glāzi buljona vai ūdens un visu kopā ievāra. Šādu marinādi pielieto dažādām ceptām zivīm.

Lasis sutināts tomātu mērcē.

Nem lielāku lasi, pārlej ar vārītu ūdeni, nolej to, pēc tam pārlej ar aukstu, uzliek vārīt, pieliekot lauru lapu, virces, sīpolu un sāli. Pagatavo mērci sasviedējot sviestu ar miltiem, pieliekot tomātu pireju un mazliet cukura, skatoties pēc garšas, un skābu krējumu. Šādu lasi padod viesībās kā pirmo silto ēdienu. Vēlams pasniegt veselu. To pašu arī padod ar zemāk minēto, olu mērci.

Olu mērce siltam vai aukstam lasim.

Nem 8—9 svaigus olu dzeltānumus, ar koka karoti rīvējot no sākuma pa mazai pilītei piepilina labu provanseļļu. Kad masa jau palikusi cēlāka, piepilina vairāk, tā ka uz 9 olām iziet 1 kortelis tādas eļļas. Tad pieliek drusku sinepes un pielej drusku laba vīna.

Laša ikri ietaisīti.

Ikriem novelk plēvi, pasargājot ikrus no saspiešanas. Uzliek uz sieta un lej 2 reizes vārītu ūdeni virsū. Pēc tam pārvelk ar pirkstiem kādas reizes, tikai uzmanīgi, jo atlekušās plēvītes vēl pieķēras ikriem; tā ikri notīrās. Tad noskalo un sietā notecina. Liek vislabāk stikla traukā, pieliek sāli, smalkus piparus un smalki grieztus sīpolus.

Zivju pudiņš.

Zivju pudiņu kā tādu var pagatavot no visām zivīm, tās sakapājot smalki, vispirms no asakām atbrīvojot. Tad pieliek rīvmaizi pēc vajadzības, laistu sviestu un olas, mazliet baltos piparus. Liek formā, virsū uzliekot sviestu, vai apsmērējot ar skābu krējumu. Pārkausa ar rīvmaizi un cep krāsnī.

Vārīti vēži.

Uzvāra 1 litra piena vai krējuma 1 glāzi salda vīna, 1 karoti sviesta, karoti ķīmenes un sāli. Liek iekšā 30 vidēja lieluma vēžus un vāra pustundu. Liek uz bļodas, pārlej ar mērci, kuņā vēži vārījās.

Parastā vēžu vārīšana.

Vēžus vāra nedaudz ūdenī, tiem pieliekot sāli un diezgan daudz dilles. Vēži jāliek jau verdošā ūdenī, jāvāra 15—20 minūtes.

II nodaļa.

Vērša gaļa.

Vērša gaļas iedalīšana.

1. Galvu un kuņģi var izvārtīt studīnam. Smadzenes izlieto pastētēm, kroketēm u. c.
2. Kaklu izlieto zupai un maļamai gaļai, tā nav visai garda gaļas daļa un to izlieto maļšanai vajadzības gadījumā, jo tā ir jāizlieto.
3. Tāpat apakšējo pleca daļu var izlietot tikai zupām, jo tas ir visai dzīslains.
4. Stilbus izlieto buljonam.
5. Kājas kopā ar galvu studīnam.
6. Krūšu gabalu ņem kāpostu zupām un zirņiem.
7. Gaļas ribi, tāpat kā krūšu gabalu izvāra zupās.
8. Bifsteku izlieto šmorēšanai, sālīšanai un visādiem klopšiem.
9. Filē gabals vismīkstākais no visa vērša, sevišķi ieteicams visādiem klopšiem un bifstekam.
10. Rostbif gabalu izlieto rostbifam. Ieteicams šo ņemt lielāku gabalu, kā vajadzīgs cepetim. Apakšējo gabalu var atgriezt kotletēm, rolklopšiem, tādēļ ka šis gabals cietāks kā virsējais un tomēr ir noderīgs, tādēļ, ka viņā nav kaulu.
11. Šmorcepeša gabals noder šmorēšanai.
12. Ārējais astes kauls noder zupām vai buljonam.

Bifsteiks.

Bifsteiks ir visur sevišķi iecienīts, bet tas prasa pie pagatavošanas lielu veiksmi, lai iznāktu tiešām tāds, kādam tam jābūt, t. i. garšīgam, mīkstam un sulīgam. Bifstekam vajag vismaz būt 2 pirksti biezam. Visnoderīgākā daļa bifstekam ir filē. To nogriež vismaz 2 pirksti biezās šķēlēs un tikai ar pietu mazliet paklapē. Tad liek uz pannas brūni sacepušā sviestā, cep uz stipras uguns 2—3 minūtes no abām pusēm brūnu. Apcep vienu pusi, tad, apgrieztam uz otru pusi, virsējā puse vienmēr cepjot jālaista ar pannā vārošo sviestu. Bifsteiks tādējādi stipri uzceļas un paliek truslāks. Bifstekam kā piedevas vislabākās — uzkasīts mārrutks un brūni kartupeļi. Bifsteku pasniedz zem dažādiem nosaukumiem, tas tikai izšķīrās ar savām dažādām piedevām.

Voluvans.

Pagatavo kā parasti sviesta mīklu un izveido pēc vajadzības. Izvārtīto vistas balto gaļu sadala gabaliņos, tāpat pagatavo no vistas gaļas mazas frikadeles, kuņas novāra sālsūdenī, sasviedē sviestu ar miltiem, pieliek krējumu, labāk saldu, un liek iekšā vistas gaļu un frikadeles, mazliet iesutina. Mērce nedrīkst būt gaļa. Tad atņem vienai platei mīklas cepumam virsējo kārtu jeb cepot apliek ranti, iepilda ar pagatavotu masu, uzliek otru izcepto plati virsū. Padodot sagriež apmēram kā torti, tikai mazliet rupjākos gabaliņos.

Miksgrille.

Svaigu cauraugušu cūkas gaļu sagriež plānās šķēlītēs. Tāpat sagriež un drusku izspaida teļa mīkstumu, sagriež arī nieri un desu vai mēli. Visu šo gaļu saveļ paslīpi uz kociņa, cep karstos taukos. Uzceptus padod ar stroganova kartupeļiem.

Beef Stroganovs.

Pagatavo mērci no sutinātiem sīpoliem, tomātu pireja, paprika un skāba krējuma. Tad izklapē vērša gaļas mīkstumu, kuŗu sagriež mazās strīpiņās, liek karstā sviestā pannā, necep gatavu, bet groza tik ilgi, kamer nestruto. Padodot lej mērci pāri un ēd ar taukos vārītiem smalki grieztiem kartupeļiem.

Ātrais cepetis.

Nem vērša gaļas bifsteka gabalu un liek jau iepriekš krāsnī pannā sakarsētā sviestā un arī tūliņ gaļu no virsas pārlej ar karsto sviestu un apkaisa ar sāli. Cep ļoti ātrā krāsnī 1 stundu, var arī ātrāk izņemt, raugoties uz to, lai gaļa vidū paliktu sārta, jo citādi tā nebūs mīksta.

Speķots vērša gaļas filē.

Nem filē, sliktākā gadījumā bifsteka gabalu, izspeķo, liek jau sakarsētā sviestā, cep, aizvien aplaistot, gatavu. Kad panna iecepusi, pārlej ar buljonu vai ūdeni, pagatavo aplējumu, mazliet iededzinot kviešu miltus un beidzot pieliekot arī kartupeļu miltus. Padod ar gurķu vai mikspikeļu salātiem un brūniem kartupeļiem.

Skobeļeva Stroganovs.

Sagriež cauraugušu svaigu vai žāvētu cūkas gaļu, nokarsētas nieres, jēra un teļa gaļu, visus saštovē ar sīpolu un pipariem un beidzot pieliek miltu tumi un krējumu. Ēd ar kartupeļiem.

Sutināts bifsteks šampinjonu mērcē.

Izklapē diezgan biezu kantainu bifsteku un cep brūnu taukos vai sviestā. Tad pielej buljonu, aizvāko un pasautē, nogaršo sāli. Gatavu pasniedz ar šampinjonu mērci un kartupeļiem.

Zrazi.

Gaļu pagatavo tāpat kā kotletēm, pieliekot vairāk olas, lai cepot neizjuktu. Tad izveido plācenīšus, kuŗiem vidū iepilda putru, vienalga kādu — rīsu vai citu, tikai putru vajaga iesutināt sviestā un sīpolos, lai labāk garšo. Saņem abas malas gaļas plācenītim kopā, saspiež labi cieti, apcep pannā brūnus. Tad vēl liek krāsnī iecepties un cepot aplaista. Gatavus padod ar kartupeļiem un mērci.

Vērša gaļas gulašs.

Nesmukāko vērša gaļas gabalu izlieto gulašam. Gaļu sagriež nelielos gabaliņos un izšmorē kā šmorcepeti, pieliekot lauru lapu, sīpolus un sāli. Pagatavo krējuma mērci un padod ar kartupeļiem.

Sīpolu klopsis.

Labu mīkstu vērša gaļu izklapē, cep uz ātras uguns sviestā. Kad pirmā puse iecepusi, apgriež apkārt, apkaisa ar sāli un pipariem un liek sīpolus klāt. Kad sīpoli jau izsutuši mīksti, piemet naža

galu miltu un kad milti iedeguši, pielej buljonu vai ūdeni, pavāra vienu mirkli un liek krējumu klāt. Kad sāk vārīties burbuļos, tad mērcē gatava. Padod ar kartupeļiem.



Šmorēts cepetis ar vinegretu.

Ņem vērša spici, paklapē, nomazgā, iespeķo, apcep brūnu, pielej ūdeni vai buljonu, pieliek lauru lapu, seleriju, kādu cieti nobriedušu rupjas maizes gabaliņu, drusku kāli un burkānu, piparus un sāli un sutina mīkstu. Tad pieliek drusku ūdenī apmērcētus kartupeļu miltus un uzvāra. Padod ar kartupeļiem un vinegretu.

Šnicele antrikots.

Šnicele tāpat tiek izklapēta kā katra klapēta gaļa, tikai viņu formē trīsstūrī un cep miltos (iepanierētu) apvārtītu. Padod ar dažādām saknēm, brūniem kartupeļiem un mārrutkiem.

Vīnes šnicele.

Gaļu izklapē un cep mazliet apvārtītu miltos. Kad apgriez otrā pusi, tad aplaista mazliet cepumu ar mērci. Klāt dod zivtiņas un citrona šķēlīti.

Tīti klopši.

Vērša gaļu izklapē garenās strēmelēs, tad apkaisa ar sāli, sīpoliem un ja vēlas pipariem. Liek iekšā speķa šķēlīti vai gabaliņu burkāna jeb iekaisa smalki kapātus vērša taukus, sarullē un notin ar diedziņu, kuŗu izcepušam viegli var atņemt. Liek brūnā sviestā, apcepina brūnus. Apcepušus klopšus saliek kastrolī, pārlej ar ūdeni un ja ir — buljonu, tik daudz, ka gaļa apņemta, pieliekot piparus, sāli un lauru lapu un šmorē gatavus; ņem laukā un pagatavo mērci, piedod arī krējumu. Ēd ar kartupeļiem un rīsu jeb kartupeļu tūci.

Ātrais klopsis.

Vērša gaļu samaļ jeb labāki izklapētu smalki sagraiza, pagatavo mērci ar sīpoliem un krējumu, pieliekot arī piparus un vajadzīgo sāli. Gaļu liek jau gatavā mērcē, sakarsē, bet neuzvāra, jo uzvārīta gaļa paliek cieta.

Tatāru bifsteks.

Ņem labu, mīkstu vērša gaļu, vislabāk bifstekgabalū, ar nazi izkasa tīro gaļu, no kuŗas nu izveido apaļu šķīvjā vida lielumā plānu bifsteku, kuŗu, ja vēlas, uzliek uz karstā, jau sabrūninātā sviesta un tikai apsvaida vienu un otra pusi. Tad liek uz šķīvjā, apkaisa ar smalkiem pipariem un sāli, vidū uzlaiž jēlu olas dzeltēnumu un apkārt apkaisa smalki grieztu zaļu sīpolu. Padod ar baltmaizi. Šādi pagatavotu gaļu dod arī uz sviestmaizītēm; sviestmaizītei liek virsū vienu griezieniņu vārītas olas. Tāda sviestmaizīte labi izskatās un šādā veidā gaļa ļoti veselīga.

Vērša steks tomātu mērcē.

Izklapēto vērša gaļu izcep kā parasts. Pagatavo mērci no 2 karotēm sviesta un 2 karotēm miltu, iesutīnot arī smalki grieztu sīpolu un pieliekot krējumu. Pagatavotu mērci pārlej stekam, padod ar kartupeļiem.

Skābais cepetis.

Vērša gaļu ieliek uz dienu etiķī, pēc tam to nosusina, izšmorē, kā parasts. Tāda gaļa ir trausla un ļoti garda. Sevišķi ieteicams vasarā, kad gaļa ātri maitājas.

Sāls gaļa.

Labu vērša gaļas gabalu ierīvē ar 1 karoti zālpētera un 2 karotēm cukura. Dienu vēlāk iesāla un jau 8. dienā gaļu var vārīt. Vāra tikai ūdenī.

Tāpat kā sālsgaļu, iesāla arī vērša mēli.

Sālīta mēle.

Mēli ierīvē ar apm. 7 gr zālpētera, 2—3 karotēm cukura un atstāj līdz otrai dienai. Tad pagatavo sālījumu no 2 litr. ūdens, 600 gr sāls. Šo sālījumu pārlej mēlei un liek stāvēt 8—10 dienas. Dienu pirms vārīšanas mēli nomērcē aukstā ūdenī.

Asins paltes.

Iztecina smalki grieztus speķīšus. Asinīm pieliek piparus, zaļus smalki grieztus sīpolus, sāli un tik daudz miežu vai rudzu rupjo miltu, ka iznāk cieta mīkla, pieliek arī majorānu vai krūzmētras un ne visai cieši iztecinātos speķīšus. Savel bumbās kulaka lielumā un vāra vieglā sālsūdenī apm. pusstundu, sagriež šķēlītēs, cep taukos un padod ar ievārījumu vai salda krējuma mērci.

Putraimu desas.

Nosutina ūdenī putraimus, ņemot uz 1 litru ūdens 400 gr putraimu, iztecina smalki grieztu cūkas gaļas vēdera gabalu, var arī tanī vietā ņemt grības, no kuŗām iztecināti tauki, tas būtu domāts cūku nieŗu tauki un labi daudz sīpolu, piparus un krūzmētras, nogaršojot sāli. Visu to kopā izmaisa, pielej asinis un labi izkuļ. Lej jau iepriekš labi iztīrītās un izmērcētās cūku zarnās, ne visai cieti pildot, jo citādi zarnas pie vārīšanas iet pušu; aizsien ik pa gabaliņam. Lēni vāra tik ilgi, kamēr iedūŗot vairs neizspiežas asinis. Cep taukos un padod ar krējuma mērci, ceptu šķiņķi vai brūkleņu ievārījumu.

Minūtu klopsis.

Vērša gaļu sagriež šaurās garenās šķēlītēs, izklapē, uzkausa drusku sāli, uzliek mazu griezieniņu speķa, tin no viena gala mazā rullītī un cep sviestā gatavu. Padod ar kartupeļiem un krējuma mērci.

Vērša stēki.

Izklapē stipri plāni vērša gaļu, mazliet apsāla, uzliek uz patinas karstā sviestā un tūlī saliec dubulti kopā. Cep gatavu. Stekus padod ar tomātu mērci, tūci vai saknēm.

Vērša gaļas šašliki.

Vērša gaļu sagriež plānās šķēlītēs, izklapē, sagriež cūkas speķi, sagriež sīpolu ripās, saveļ paslīpi pārmaiņus uz iesma. Cep sviestā vai taukos. Padod ar kartupeļu tūci.

Stirnas mugura.

Ņem stirnas muguru, nomērcē, vislabāk pienā, nomazgā un izspeķo. Cep krāsnī vai sutina. Pagatavo krējuma mērci. Pasniedz ar ievārījumu vai gurķi, vai mikspikeļiem.

Cūkas šašliki.

Svaigu cūkas gaļas mīkstumam kopā ar treknumu paklapē, izcep sviestā ne visai gatavu, pārkausa ar pipariem un sāli. Padod ar zirņu pireju un brūninātiem sīpoliem.

Kasler ripšperis jeb žāvēta karbonāde ar rīsiem.

Uzliek vārīt sālītu žāvētu karbonādi, nolej pirmo ūdeni. Gadījumā, ja tā būtu vēl sāļa, vāra otrreiz, pieliekot sīpolu un lauru lapu. Kad gaļa mīksta, ņem laukā, pagatavo no tā paša vārāmā ūdens mērci, piesviedējot miltus un padod ar kartupeļu tūci vai rīsiem.

III nodaļa.

Putni.

Paipalas.

Tās vislabāki ņem pastāvējušas, nomērcē etiķī, nomazgā sālsūdenī, piesien pie krūtiņas plānu speķa šķēlīti, izsutina sviestā, pielejot buljonu vai ūdeni. Gatavas padod ar kastaņu pireju, artišokiem vai ko citu.

Meža irbes.

Notīra, nomazgā, izspeķo krūšu pusi vai apliek krūti ar speķa šķēlēm, un apsien ar diegu, sutina bez sāls $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ stundas, pielejot pamazām buljonu vai ūdeni, un ja būtu gaļas ekstrakts, tad pielej

arī mazliet to. Izcepušām atņem diegus, pārgriež garenī-pušu un pagatavo krējuma mērci. Padod ar kompotu, kaviāru vai ietaisītiem bumbieņu salātiem.

Lauku irbes un teteņus pagatavo tāpat kā meža irbes. Gluži tāpat pagatavo arī medni.

Tītars pildīts ar trifeļiem.

400—500 gr cauraugušas cūkas gaļas izmaļ vairākas reizes caur gaļas mašīnu, sagriež 200 gr trifeļus, pieliek 2 veselas olas, 2 karotes laista sviesta vai salda krējuma, sāli un visu kopā samaisītu iepilda tītaram zem krūšu ādas, sašuj ādu, ierīvē tīturu ar sāli, sabrūnina sviestu pannā un liek tīturu ar krūšu pusi uz augšu. Cep $2\frac{1}{2}$ stundas karstā krāsnī, bieži aplaistot. Tā kā tītara krūts var viegli apdegt, tādā gadījumā apklāj to ar taukiem apsmērētu papīri. Mērci pagatavo labāk no salda krējuma. Kā piedevas dod tītaram klāt ietaisītus vai svaigus salātus, kā bumbieņus, ābolus u. c.

Tītars pildīts ar aknām.

400 gr tīturu aknu samaļ vairākas reizes caur gaļas mašīnu, piemaļ 2 mērcētus un nospiestus runstiņus, pieliek 2 karotes laista sviesta vai salda laba krējuma, sāli un pusglāzi izsijātas rīvmaizes. To visu kopā samīca, iepilda tītaram aiz ādas, aizšuj ciet; izkausē pannā 100 gr sviesta ar sāli, ierīvē ar to tīturu un liek pannā ar krūti uz augšu. Cep gatavu, bieži aplaistot. Jāuzmanās, lai krūts nesadegtu, kas bieži var notikt. Tādā gadījumā apklāt krūti ar taukiem apsmērētu papīri. Pie tītara var arī padot smalku kompotu.

Dūjiņas pildītas.

Izmērcētu un nospiestu baltmaizi samaļ gaļas mašīnā, pieliek 2 olas, 2 ēdamkarotes laista sviesta, 2 ēdamkarotes sakapātu pētersīļu lapu, 1 tējkaroti sāls, nomazgātus un nobrucinātus kuņģus un aknas. Visu to samīca, iepilda zem krūšu ādas ne visai cieši, lai tā nepārplīstu, aizšuj cieti un ierīvē ar sāli. Cep dūjiņas apsmērētas ar sviestu krāsnī gatavas. Pagatavo mērci, pieliekot miltus un krējumu. Padod ar dažādiem salātiem.

Pīles cepetis pildīts.

Pīlēm nocērt galvu, kājas; nomazgā pīļu aknas un šķilvus, izlaiž vairākas reizes caur gaļas mašīnu, piemaļ pārā šķēlītes baltmaizes, 2 smalki sakapātas zardeles, smalki kapātas pētersīļu lapas, 2 olas, 2 karotes laista sviesta un sāli. Šādu maisījumu iepilda pīles iekšā vai zem krūšu ādas. Cep krāsnī vienmēr aplaistot gatavas. Mērci pagatavo iededzinot miltus un pieliekot skābu krējumu.

Rullētas pīles žāvētas.

Notīrītu pīli uzšķērž uzmanīgi no muguras puses, izloba visus kaulus, ieberž to ar apm. 10 gr zalpētera un 10 gr cukura, iekaisa 1 tējkaroti sāls, satin rullī, nosloga un noliek aukstā vietā. Pēc 4—5 dienām sašuj, iekaļ dūmos, kur tai jāpaliek 3—4 dienas.

Žāvēta zoss.

Žāvētu zosi sagatavo tāpat kā pīli. Tikai zosij ir labāki, ja ņem tikai izkaulotus krūti un šķiņķus, ierīvē ar cukuru, zalpēteri un sāli, sašuj un iesāla. Pirms lietošanas dažas stundas atmērcē, jo tādi šīs rulādes ir sulīgākas un nebūs arī sāļas. Žāvēta zoss ļoti labi noder aukstam galdam.

Zoss vārīta.

Notīra saknes, sagriež gabalos pēc patikas, ieliek ne visai treknu zosi, pieliek sāli nn kad putas nosmeltas, tad pieliek saknes un kādu pētersīli. Vāra 2—3 stundas, pieliek tumi un mārutkus. Pasniedzot, ja vēlas, var zupā likt glīti formētus mazākus kartupeļšus.

Zoss cepetis ar āboliem.

Notīrītu zosi ierīvē ar sāli, iepilda tanī mazākus ābolīšus, cep vienmēr aplaistot zosi 2—3 stundas, iededzina miltus pannā, pieliek 1 karoti ūdenī iemaisītus kartupeļu miltus, ieļē ādeni pannā, apskalo to un uzvāra mērci, tad izkāš caur sietiņu. Pārgriež uzmanīgi zosij vēderu un sadala zosi vajadzīgos gabalos. Padod ar zosī ceptiem āboliem un brūniem kartupeļiem.

Pīļu frikaseja.

Pīļu kājas, kaklus, māgas un beidzot arī aknas izvāra mīkstus, pieliekot saknes un sāli. Tad izņem gaļu laukā, atloba no sliktākām daļām, sadala mazākos gabaliņos. Tad iecepina sviestā smalki grieztus šampinjonus, izkāš zupu, kuņā pīles vārījās, aizmē, pieliek šampinjonus un skābu krējumu un uzvāra. Tagad sagatavo glīti bļodā gaļu no kakliem un māgām un pārle gatavo mērci. Gatavai mērcei piekuļ vēl 2 olu dzeltēnumus. Padod ar novārītiem kartupeļiem.

Pīle sutināta skābos kāpostos.

Pīle ļoti labi garšo, ja to vienkārši ieliek skābos kāpostos un izsutina mīkstu, beidzot kāpostus drusku pietumē.

Cepti cāļi vīniešu gaumē.

Jau notīrītus cāļus pārgriež ar kauliem uz pusi, apkaisa vispirms no visām pusēm ar miltiem, tad iemērc sakulstītā olā, kuņai pielikta vajadzīgā sāls un 1—2 ēdamkorotes ūdens, apviļā rīvmaizē vai panējamos rīltos, tad ieliek izkausētos verdošos taukos un vāra iebrūnus. Izceptus cāļus uzliek uz dzēšpapīra, lai liekie tauki nosūktos. Padod ar grauzdētām pētersīļu lapām.

Vistas kotletes.

Jaunai vistai atņem ādu, noņem gaļu no krūts un šķiņķiem, izmaļ reizes trīs caur gaļas mašīnu, pieliekot $\frac{1}{3}$ daļu mērcētu baltmaizi. Uz 1 šķīvjā maluma ņem 1 karoti laista sviesta, 2 olas un 1 tējkaroti sāls, un mīca visu to labi cauri. Tad izveido garenas kotletes, kuņas cep sviestā. Padod ar svaigiem zaļiem zirnīšiem, saknēm vai kartupeļu pīreju un krējuma mērci.

Sutināti jaunie cāļi.

Liek cāļus jau sabrūninātā sviestā, ar sāli aprīvētus aviļā un apcep gaiši dzeltēnus, tad pielej pa mazai daļai ūdeni, vēlāk drusku vairāk. Kad cāļi mīksti, ņem laukā, iemaisa saldā krējumā mazliet miltus un uzvāra. Padod ar saknēm, rīsiem, ievārījumu, ābolu vai plūmju un bumbiežu salātiem. Vasaru ar svaigiem gurķiem.

Vista baltā mērcē.

Te ņem treknākas jaunas vistas, novāra vieglā sālsūdenī, zināms ne gari, ņem vistu laukā, sadala gabaliņos kā vajadzīgs; tad sasviedē, rēķinot uz 1 vistu 2 karotes sviesta ar 2 karotēm miltu, pielej vistas buljonu tā, ka iznāk mērce vajadzīgā biezumā. Padod ar sutinātiem rīsiem.

Vistas buljons.

Buljonam ņem vislabāk vecās treknās vistas un vāra mīkstas, pieliekot burkānus, pētersīļus, sāli un mazliet puravus vai sīpolus. Izvārīto buljonu izkāš caur sietu. Zupā var likt rīsu, dažādus ķiļķenus, baltos kāpostus, frikadēles, dažādas saknes, kā: sparģeļus u. c.

Vistas frikasē ar zaļiem zirņiem.

Sacērt vistiņu gabaliņos, uzliek vārīt ar tik daudz ūdens, kā apņem. Kad vista jau metas mīksta, liek zirņus klāt, pieliek pētersīļsakni, vajadzīgo sāli; jāraugās ka vistiņa neizjūk, to var izņemt ātrāk ārā. Kad zirņi gatavi, tad sagozē miltus sviestā, pielej saldu krējumu, liek pie zupiņas kā iznāk gaišā mērce; piemet vēl smalki kapātas pētersīļa lapiņas. Ēd vasarā ar jauniem kartupeļiem.

Vistas pudiņš mušeļos.

Pāri palikušo vistas cepeti izmaļ caur gaļas mašīnu, pieliek pārā karotes krējuma, 2 olu dzeltēnumus un sāli. Samaisa visu kopā un pieliek vēl tos sašķūmētos olu baltumus. Iepilda jau izsmērētos mušeļos un cep krāsnī.

Vistas frikasē ar puķu kāpostiem.

Izvāra frikasē pieliekot sāli un pētersīļa sakni. Pagatavo mērci sagozējot miltus sviestā. Padod ar novārītiem puķu kāpostiem.

Vistas kotletes.

Samaļ vistas gaļu, pieliekot mērcētu baltmaizi, laistu sviestu un olas, mazliet sāli un ja vēlas, kādus 10 saberztus riekstus. Samīcītu izformē un cep mazas kotletes.

Ragū no putna frikadēlēm ar zaļām pupām.

Jaunas mīkstas pupas nomazgā, pārgriež kādreiz vidū pušu un liek vārītā ūdenī. Kad pupas izvārītas mīkstas, ielej tās caurlejamā sietā, lai notekas. Tad sagozē sviestu ar drusku miltiem, pielej klāt no putnu buljona, kuŗu izvāra no vistas jeb citu putnu kauliem. Vistas krūtažu samaļ vairāk

reizes izlaižot caur gaļas mašīnu, piemaļ izmērcētu baltmaizi, apmēram tikpat daudz kā gaļu, pieliek 2—3 olas, drusku laista sviesta un sāli. Visu kopā samīca, izveido mazas lodītes un novārītas saliek kopā ar pupām un vēlreiz kopā savirina. Dod glītā bļodā galdā. Putna ragū var pagatavot arī ar zaļiem zirņiem un burkāniem.

Zaķa cepetis.

Nodīrātam zaķim pārgriež vēdem, atgriež ribas, attīra nevajadzīgās ādiņas, iemērc etiķī 1—2 dienas. Kad ņem laukā, nomazgā, notecina sausu, izspeķo, sabrūnina sviestu cepamā pannā, liek zaķi krāsnī un vienmēr aplaistot cep gatavu. Pagatavo krējuma mērci. Padod ar brūkleņu ievārījumu un skābiem gurķiem un kartupeļiem.

IV nodaļa.

Zupas.

Buljons un citas zupas.

Zupas visgaršīgākas, ja tās vāra no gluži svaigas gaļas. Buljonam rēķina 400 gr gaļas uz litra ūdens, 400 gr aitas vai cūkas gaļas uz 1½ litra ūdens.

Skaidrās zupas, kā buljons, kad tās uzvārījušās, jāvāra lēni. Turpretīm tās zupas, kuŗām kādi putraimi pielikti jāvāra ātri.

Buljona saknes kā: kāļi, burkānu un sīpolu sagriež ripiņās, uzliek uz plīts nobrūnināties un tad liek buljonā. Citām zupām var visas saknes pielikt neceptas.

Vistas buljonam neliek ne piparus, ne lauru lapu. Vistas buljonam pieliek tikai sāli, pētersīli un burkānus.

Vistu frikadeles.

Jau pirms vārīšanas vistai izņem balto gaļu no krūtīm, tā saukto krūtažu, pieliek pusi mērcētas baltmaizes, izmaļ vairākas reizes caur gaļas mašīnu. Pieliek uz vienu vistas krūti 1—2 karotes laista sviesta, 2 olas, drusku sāli un visu labi klapējot samīca labi vijīgu, izveido mazas lodītes, kuŗas vislabāk vāra buljonā. Sagriež smalki pētersīļu lapiņas, kuŗas liek terīnē padodot. Šāds vistas buljons vislabāki garšo un ir veselīgs.

Karol zupa.

Izvāra labu vistas buljonu, pieliekot pētersīli, burkānu un puravu. Izvārīto vistas krūti izmaļ 2 reizes caur gaļas mašīnu, samīca ar apm. ½ litra laba salda krējuma un rīvmaizi par vidēji cietu masu, pieliek 2 olas, mazliet sāli, ieliek ar sviestu izsmērētā panniņā un cep ne visai karstā krāsnī. Gatavu sagriež četrkantīgos gabaliņos un lej izkāsto buljonu pāri. Tādējādi pagatavota vistas zupa ir viegli sagremojama, ir visai garda un veselīga.

Vēžu zupa ar vistas buljonu un zaļiem zirņiem.

No lielas treknas vistas izgriež krūtāžu, pārējo vistu uzliek vārīties ar 3—4 litriem ūdens, pieliekot vajadzīgās saknes. Izvāra vēžus, pagatavo vēžu sviestu, kuņam pielej klāt buljonu, liek iekšā zaļos zirņus un sutina mīkstus. Tad pilda vēža kurvjus ar masu, kuņu pagatavo no samaltas vistas krūtažas, gaļu no vēžu šķērēm, izmērcētas baltmaizes un olām, pieliekot vajadzīgo sāli. Šo masu labi izmīca, pilda vēža kurvjos un liek vārīties. Kad tie uzpeld augšā, tad ir gatavi. Liek terīnē, tāpat arī zaļos izsutinātos zirņus, kas buljonu virsū, pielej apm. $\frac{1}{4}$ litra laba salda krējuma un liek arī vēžu astes iekšā. Šāda vēžu zupa ir ļoti garšīga.

Vēžu zupa vienkāršā veidā.

Ļoti labu vēžu zupu var izvērt, izlietojot tikai sagrūztas vai samaltas vēžu čaulas, kuņas izvāra ar dillēm un sāli. Tad samaļ gaļu no vēžu astēm un ņem samaltu cūkas gaļu, kuņai pieliek pusi teļa gaļas, laistu sviestu, olas, vajadzīgo sāli, un ja vajadzīgs pieliek arī rīvmaizi. Labi izmīcītu masu iepilda vēžu kurvjos jeb izveido mazas lodītes. Izkāstā vēžu zupā ievāra smalki grieztus burkānus un zaļos zirņīšus. Gatavai zupai pierīvē samaisītu olas dzeltēnumu ar saldu krējumu un iegriež smalkas pētersīļu lapiņas un svaigas dilles.

Vēžu buljons ar maziem pīradziņiem.

Vāra buljonu no vistas vai teļa gaļas ar vajadzīgām saknēm. Nomazgā 30 vēžus un novāra. Kad tie novārīti, atņem muguras, izņem žults daļu, samaļ gaļas mašīnā, liek atpakaļ buljonā un vāra vēl kādu pusstundu. Izkāstu buljonu padod ar maziem pīradziņiem vai pastētēm.

Laša atlieku zupa.

Laša atliekas, kā pienes, aknas, galvu, labi nomazgā vārošā ūdenī un tūlīt pēc tam nomazgā ar aukstu ūdeni. Uzliek vārīties, pieliekot lauru lapu, sīpolus un virces, burkānus un selerijas. Krietni izvārīto zupu izkāš caur sietu. Tagad iegriež zupā kartupeļus, samaļ atlobīto gaļu no laša galvas ar vērša gaļu, apmēram uz pusēm, pieliek olas, krējumu un rīvmaizi. Visu krietni izmīca, izveido mazas lodītes, kuņas novāra vieglā sālsūdenī, liek izkāstā buljonā, piegriež zaļumus un ja vēlas pierīvē krējumu. Dod galdā.

Okroška krievu.

Tai var izlietot dažādu cepešu gaļu, kā: liellopu, putnu vai medījuma atliekas, cieti novārītas olas, kādus skābus un svaigus gurķus, ābolus, novārītus atdzisušus kartupeļus, tomātus un bietes, ar vai bez lapām. Visus sagriež mazos gabaliņos, pieliek smalki sagrieztas dilles un lokus, pētersīļu lapas un smalki grieztus redīsus, liek bļodā, mazliet, ja vēlas, sinepes un kādas karotes mārrutku un labi daudz skāba krējuma, sāli un drusku cukura. Visu izmaisa, lej virsū krievu kvasu, lai zupa būtu auksta. Dod galdā ar gabaliņu tīra ledus zupā.

Veselības zupa.

1 litru jaunas skābenes, dažas mīkstas salātu galviņas nomazgā, ne visai smalki sagriež, sutina ar 100 gr sviesta $\frac{1}{2}$ stundu. Tad uzlej $1\frac{1}{2}$ litra ūdens, piesviedē miltus, pieliek sāli un vāra vēl kādu pusstundu. Pasniedz ar skābu krējumu, klāt dodot grauzdētas baltmaizes krutonus...

Rasoļņiks krievu.

Sagriež nieres mazos gabaliņos, izvāra vērša gaļas buljonu, pieliekot saknes un sāli; sagozē sviestu ar miltiem un pieliek izkāstam buljonam. Buljonā iegriež mazus kartupelīšus un liek jau iepriekš izsutinātās nieres iekšā, sagriež smalki ieskābētus gurķīšus, sīki sagrieztas saknes, pierīvē vēl skābu krējumu un dod galdā.

Botvinja poļu.

Dienu iepriekš novārītas bietes notīra, sagriež un aplej ar siltu ūdeni, pieberot mazliet cukura un pielejot etiķi, noliek siltā vietā stāvēt, lai ieskābtu. Tad uzliek vārīt ar skābo biešu ūdeni, vērša zupas gaļu un vajadzīgām saknēm. Tagad samaļ bietes un liek zupā, aiztumē, piesviedējot miltus. Padodot pierīvē olas dzeltēnumu un pieliek skābu krējumu. Zupā liek mazas gaļas lodītes vai strēmelītēs grieztu zupas gaļu.

Rolklopšu zupa.

Vērša gaļas mīkstumu sagriež strēmelēs, izklapē, pārkaisa ar sāli, mazliet pipariem. Gaļas strēmelēs ietin gabaliņu burkāna, vērša taukus vai šķēlīti cūkas speķa, rullīšos satīto gaļu izsutina, iepriekš brūni apcepinātu. Sutinot pamazām pielej ūdeni. Pēc tam, kad izsutināto gaļu izņem laukā, izkāš atdzisušo suliņu un pielej ūdeni, iegriež kartupeļus, pietumē zupu, pieliek lauru lapu, piparus, sīpolus un sviestu. Ja negaršo diezgan labi, tad pieliek vēl skābu krējumu. Šādi pagatavota zupa ļoti garšīga un barojoša.

Baltmaizes zupa.

No vienas galda maizes noberž garozu, iemērc to aukstā ūdenī, izspiež cieši, izkausē kastrolī 100 gr sviesta, pieliek tam maizi klāt un kuļ uz uguns tik ilgi, līdz maize paliek gludena, tad pielej 3—4 litri ūdens un vienu $\frac{1}{4}$ litra salda krējuma, jeb ņem 2 litrus piena un 2 litrus ūdens. Šķidrumu lej pie sasutinātās maizes vienmēr maisot. Visu kopā uzvāra un nogaršo sāli. Pasniedzot, verdošai zupai pierīvē olas dzeltēnumu. Zupu pasniedz bez kādām piedevām.

Teļa aknu zupa.

800 gr teļa aknām noņem plēvi, izgriež trūbiņas, izmaļ caur gaļas mašīnu, piemaļot klāt 400 gr žāvēta speķa. Šo masu iecep sviestā, pārlej ar ūdeni un vāra, pieliekot dažas kadiķu ogas, vislabāk sagrūstas. Tad zupu izlaiž caur sietiņu, liek iekšā smalki grieztas saknes un vāra mīkstas. Padodot zupu aiztumē ar olas dzeltēnumu, kuŗu iepriekš sakulsta un pārlej ar verdošo zupu. Ēd klāt grauzdētas maizītes vai speķa pīrādziņus.

Teļa plaušu zupa.

Plaušas un sirdi nobrucina, nomazgā vairākas reizes aukstā ūdenī, sagriež gabaliņos un liek aizvākotā katlā vārīties, pieliekot zupas saknes, rīsu vai grūbas un beidzot iegriež dažus kartupeļus, pieliek sviestu un skābu krējumu un smalki sakapātas pētersīļu lapiņas un ja ir, zaļos lociņus.

Balto kāpostu zupa.

Sagriež baltos kāpostus, izņemot cietās daļas un uzliek vārīties ar tik daudz ūdens kā apņem, pieliek sāli. Pēc tam nokāš ūdeni un sasutina kāpostus sviestā, tad lej ūdeni vai buljonu klāt, aiztumē, pieliek skābu krējumu, nogaršo sāli. Padod ar siera maizītēm vai maziem pīradziņiem.

Borščs.

Novāra bietes, samaļ vai saēvelē un pārlej ar mazliet uzkausētu citrona sāli. Izvārītā buljonā novāra smalki grieztas saknes, kā: kāļus, burkānus, kāpostus, liek arī ja ir svaigas pupas un zirņus; pētersīli, selderiņu var jau izvārīt iepriekš buljonā kā buljona saknes. Gatavu buljonu aiztumē un īsi pirms ēšanas liek iekšā bietes, kuŗas tā garšo svaigāki un izskatās skaistāki.

Seļanka no zivīm.

Izvāra laša buljonu no laša galvas un lielās asakas, pienēm un taukiem, pieliekot sīpolus, piparus, lauru lapu un sāli. Izvārītu izkāš, pietumē un liek klāt tomātu pireju, no asakām un galvas atlobīto zivju gaļu, papriku, sviestu un smalki grieztas iesutinātas baravikas vai citas sēnes, citrona šķēlītes un pasniedzot liek katrā šķīvī 1 desertkaroti krējuma, tāpat vienu desertkaroti skābu un tikpat daudz svaigu gurķu, tomātu un vienu naža galu smalki kapātas dilles. Tādi pagatavota seļanka ir ļoti garšīga un spēcinoša.

Selanku vāra arī no līdakas un citām zivīm.

Kāpostu seļanka.

Nosusinātus skābus kāpostus pagatavo kā parasts, piemaisa dažas karotes tomātu pireju un liek kārtām — vienu kārtu smalkās strīpiņās sagrieztu cepeti vai zupas gaļu, otra kārtu kāpostu u. t. t., nobeidzot ar kāpostiem. Pārlej mazliet cepeša mērci un cep krāsnī.

Gaļas seļanka.

Izvāra labu vērša gaļas buljonu ar vajadzīgām zupas saknēm. Tad izkāš buljonu un aiztumē, pieliekot tomātu pireju, baravikas, sīki sagrieztu zupas gaļu, sīki sagrieztas cīsiņas, skābu un saldu gurķi, griezieniņus citrona. Liekot galdā, terīnē apakšā ieliek skābu krējumu.

Skābu kāpostu zupa ar vērša gaļu.

1 litru skābo kāpostu liek zupā, kuŗā jau gaļa pusmīksta izvārījusies, pieliek lauru lapu, piparus un sīpolu. Te ņem vislabāk krūts gabalu, jo kāpostiem ir vajadzīga trekna gaļa. Beidzot pierīvē skābu krējumu un ja ir pieliek tomātu pireju klāt.



Zosu ķidiņu zupa ar āboliem.

Vāra zosu, vistu, tītara vai pīļu ķidiņu zupu, pieliekot lauru lapu, sīpolu un sāli. Izkāstā zupā liek iekšā grūbas jeb auzu putraimus, iegriežot mazliet smalki grieztas baravikas, pētersīli vai selderiņa sakni. Kad zupa jau ievārījusies tumīga, met iekšā mazos gabaliņos grieztus kartupeļus un beidzot mazos gabaliņos grieztus svaigus ābolus.

Biešu zupa.

Bietes novāra īpaši jeb ja vēlas nosutina iepriekš sviestā, apslaka ar skābūdeni, kuŗu dabon ūdenī uzkausējot citronsāli, liek jau iepriekš izvārītā buljonā un aizmē. Padod, pierīvējot skābu krējumu un iekšā liek gabaliņu gaļas vai apaļu nelielu kartupeli.

Tautas zupa.

Gabalu žāvētas cūkas gaļas, vislabāk cūkas ribiņas, uzliek vārīties ar miežu putraimiem, lauru lapu, selderiņu un sīpolu. Kad putraimi ievārījušies un gaļa jau rādās mīksta, liek klāt smalki grieztas saknes, kā: kāļus, burkānus, mazās strīpiņās grieztus baltos kāpostus un beidzot sīki grieztus kartupeļus, nogaršo sāli un dod galdā. Šādi vārīta zupa ir ļoti garda un barojoša.

Vīniešu frikadēļu zupa.

Izvāra buljonu kā parasts, pieliekot vajadzīgās buljona saknes. Tad samal jēra vai teļa aknu, vairāk reizes izlaižot to caur gaļas mašīnu; tāpat samal vairāk reizes svaigu vērša gaļu tā, ka iznāk puse no katras gaļas. Tad pieliek sutinātu sīpolu, piparus, olas un rīvmaizi, noprovē un pagatavo bumbas olas lielumā, novāra tās vieglā sālsūdenī un uz katra šķīvjā dod vienu tādu frikadēli.

Buljons ar koldūņiem.

Izvāra labu vērša gaļas buljonu, pieliekot vajadzīgās zupas saknes, kā: puravu, selderiņu, uzceptu brūnu kāli un burkānus, mazliet lauru lapu; vāra buljonu gatavu, nogaršojot sāli. Tad pagatavo mīklu no 1 glāzes piena, 1—2 olām, 1 karotes skāba krējuma vai laista sviesta, sāls un miltiem cik vajadzīgs; mīklu tik ilgi sastrādā, kamēr tā atlūp no bļodas un no karotes, izrullē plāni,

iepilda ar smalki grieztiem niežu taukiem, kuņiem pielikti pipari, sāls un sīpoli, formē mazus pīrādziņus, novāra tos sālsūdenī vai arī pašā buljonā.

Spargeļu zupa.

Izvāra vislabāk vistas vai teļa buljonu, pieliekot zupas saknes. Tad izkāš buljonu caur sietu un lej atpakaļ katlā, liek iekšā smalki, garenī grieztus burkānus, kālīšus, ja ir, arī jaunus zirņiņus un kartupeļus un beidzot vieglā sālsūdenī novārītus, gabaliņos sagrieztos spargeļus. Spargeļiem pie vārīšanas jāpieliek arī mazliet cukurs, tādi tiem atņemot rūgtumu. Tad zupai pieliek arī sviestu un nogaršojot lej daļu no ūdens klāt, kuņā spargeļi vārījās.

Zupa no dažādām saknēm un kaulu atvārījuma, saukta konsumēja.

Vislabāk uzkrājušos cepešu kaulus, vienalga, putnu vai citādus, krietni novāra, pieliekot lauru lapu, seleriju un puravu. Izkāstā zupā liek glīti sagrieztas saknes iekšā, kā kāļus, burkānus, svaigus zirņiņus, spargeļus, kartupeļus, tad sāli, un beidzot vislabāk no teļa, cūkas vai putnu gaļas taisītas mazas gaļas lodītes. Padodot ligē ar saldu vai labu skābu krējumu, samaisītu ar olas dzeltēnumu. Vasarā kā pienākas iegriež zupā smalki mazos lociņus, pētersīļu lapiņas un dilles, kuņas šai zupai piedod ļoti labu piegaršu.

Cūkas mugurkaula zupa.

Svaigu cūkas mugurkaulu, ja grib, mazliet apsāla un uzliek vārīties ar ne visai daudz ūdens, pieliekot sāli, piparus, lauru lapu un sīpolu. Mīksti izvārīto gaļu izņem laukā un izkāš zupu. Tad liek iekšā lielos gabalos grieztus kāļus un kāpostus un sutina mīkstus. Tādus kāpostus pasniedz reizā ar mugurkaula gaļu. Šāds ēdiens līdzīgs labam vidus ēdienam.

Sēņu zupa.

Labas baltas sēnes jeb gailenes sakapā vai sagriež smalki, izsutina ar sviestu vai speķīšiem un sīpoliem. Tad pielej ūdeni cik vajadzīgs, tāpat pieliek sāli; iesutušām pielej labāk karstu ūdeni, iegriež kartupeļus un vāra mīkstus, pieliekot tumi un pienu.

V nodaļa.

Mērces.

Cūkai, zosij un pīlei mērces nekad ar krējumu netaisa, tām iededzina miltus cepeša taukos, pielej ūdeni, lai panna atvārās, pieliek vēl kādu karoti aukstā ūdenī iemaisītus kartupeļu miltus un pielej pie mērces. Tā ir glīta un spīdīga; pēc tam nogaršo sāli un izkāš mērci. Ja mērce ne visai labi garšo, tad ieliek mērcē vēl kādu katiņu dilles vai iemet veselu sīpolu garšas dēļ. Te tikai aizrādīts uz pamatmērcēm. Vēl jāpiezīmē, ka pannas uzcepumiem pa lielākai daļai mērce nozīmē pannas atcepumus, kuņus dabon atvārot no pannas visas gaļas piedegumus ar gluži maz ūdens vai buljona. Pārējās mērces atrodamas nākošās receptēs.

Siltas mērces.

Pamatmērce iznāk katreiz, kad izgatavo kādu gaļas cepumu, kad pannā vai katlā garšīgo piecepumu atvāra ar aukstu ūdeni. Vislabāk iepriekš iemet miltus brūnajos cepeša taukos un ieliek uz brīdi krāsni iebrūnināties un tad lej auksto ūdeni klāt un tā pannu atvāra. Jēra gaļas atvērījumam der pielikt sīpolu un mazliet ķimenes, caur ko tas dabon ļoti labu piegāršu. Ja mērce vien diezgan labi negaršo, pieliek krējumu klāt.

Cūkas cepeša mērce.

Kad cūkas cepetis izcepts, tad iemet mazliet smalkos miltus, laiž tiem sacepties, tad pielej ūdeni un pannu atvāra. Mērci izkāš un pieliek ūdenī izmaisītus kartupeļu miltus tik daudz kā mērcē iztur aspiku biezumu. Tādi viņa arī būs glīti spīdīga un garda.

Sviesta mērce pie bifsteka.

Kad bifstekš izcepts, tad uzlej uz pannas dažas karotes ūdens un atvāra pannu, piemēram vēl drusku svaiga sviesta un izmaisa. Ar šo mērci tad pārlej bifsteku, ja vēlas, piespiež vēl citronu sulu, caur ko mērce top vēl gardāka.

Bifsteka mērce ar tomātiem.

Kad bifstekš izcepts un panna atvērta, tad pieliek mērci tomātu pirēju caur ko mērce dabon labu izskatu un labu piegāršu.

Cepeša mērce ar vīnu.

Kad cepetis gatavs, tad iemet miltus sacepties, pielej ūdeni un pannu labi atvāra. Izkāstai mērci pielej klāt glāzi Madeira vīna un vairāk to nevāra.

Salda krējuma mērce.

Kad vistas, teļa vai jēra cepetis gatavs, tad ieļauj pannā apmēram 1 litru salda krējuma un vienmēr maisot atvāra gaļas piecepumu. Ja mērce izrādās par plānu, tad iemaisa miltus ūdenī un pieliek mērci, nogaršo sāli un padod pie cepešiem.

Lāčpurnu mērce.

Nomazgā tīri lāčpurnus, novāra un sakapā. Tad sasutina sviestā sīpolu, liek lāčpurnus iekšā un iesutina, pieliekot mazliet miltus un ūdeni, un beidzot skābu krējumu, pavirina vēl minūtes piecas un ja vēlas var piespiest vēl citrona sulu. Dod klāt pie brizoleēm un citiem cepumiem.

Baraviku mērce ar zivju buljonu un Reinas vīnu.

Buljonu, kur vārta zivs ar sīpoliem, pipariem un lauru lapu, izkāš. Tad sasviedē kastrolī tikpat daudz miltu kā sviesta, lej vienmēr maisot klāt zivju buljonu, pieliek 1 sarīvētu sīpolu, drusku

kāperus un skābu krējumu. Tad sagriež dažas svaigas vai ietaisītas baraviciņas un pieliek klāt mazliet sasutinoš, un beigās pielej glāzi Reinas vīna. Šādu mērci padod pie zivīm.

Šampinjonu mērce zivīm.

Nomazgā tīrus svaigus šampinjonus, novelk ādiņu, sagriež smalki un sacep sviestā, pieliekot sīpolus. Atvāra pannu, kuņā zivis ceptas, pielej atvārījumu pie šampinjoniem, pieliek skābu krējumu un piespiež citrona sulu. Pasniedz pie ceptām zivīm.

Vēžu mērce.

Sasviedē kastrolī 2 karotes miltu ar 2 karotēm sviesta, pielej buljonu vai ūdeni, pieber sāli, pieliek klāt karoti vēžu sviesta un 1 glāzi balta vīna. Liek iekšā 15 gab. notīrītas vēžu astes un šķēres. Padod pie labākiem cepumiem.

Silķu mērce zupas gaļai.

Sagriež smalki sīpolu un sasautē pārā karotes sviesta, turpat iekarsē 2 karotes miltu. Tad pielej 1 litru buljona, pieliek drusku piparus un ļoti maz sinepes jeb mārrutku. Tad liek mērcē apmēram 2 iztīrītas un smalki sakapātas silķes un dažas karotes krējuma. Šādu mērci padod pie zupas gaļas.

Zardeļu mērce.

1 karoti sviesta sasutina ar 1 sarīvētu sīpolu, pieliek 2 karotes skāba krējuma, apm. 1—3 notīrītas un no asakām izlasītas sakapātas zardeles, mazdrusciņ sinepes un ja vēlas piparus un vitenu pus tējkaroti cukura. Vēl reiz uzvāra un dod galdā.

Olu mērce.

Sakapā smalki 4 novārītas olas, sabrūnina gaiši 100 gr sviesta, pārlej ar zivju buljonu, pieliek ļoti maz kartupeļu miltu un liek iekšā sakapātas olas. Vasarā mērcē iegriež svaigas pētersīļu lapiņas un padod pie sutinātām zivīm.

Pētersīļu mērce virziņkāpostiem.

Sasviedē 2 karotes miltu ar 2 karotēm sviesta, pielej ūdeni, kuņā virziņš vārījies, tik daudz, ka mērce top tumša. Mērcē iegriež labi daudz svaigu pētersīļu lapiņu. Šādus kāpostus padod pie jēra cepeša, cepamām desiņām, pīlēm vaj zosīm.

Sviesta mērce anģļu.

2 karotes sviesta, 2 karotes miltu sasviedē, pielej ūdeni, pieber sāli un savāra. Padod ar ūdeni novārītām saknēm.

Salda piena mērce ar sīpoliem ceptam šķiņķim.

Kad gaļa uzcepta, tad sagriež atlikušos taukos pārā sīpolus, pasutina mīkstus, pielej pienu un laiž pannai atvērīties, tad iemaisa vēl lāsītē auksta piena kādu karoti miltu, kuŗu pielej klāt un uzvāra. Šāda mērce ir ļoti izdevīga un pārspēj dažas krējuma mērces.

Pikantā mērce.

Sasviedē 2 karotes sviesta ar 2 karotēm miltu, pielej buljonu, pieliek klāt tomātu pireju, smalki grieztas saknes kā — kāli, burkānu, pētersīli, skābus gurķus, sarīvētu sīpolu, mazliet paprika vai mārrutku un pēdīgi pārā karotes skāba krējuma.

Kadiķogu mērce medījumiem.

Pēc tam, kad medījums izcepts, sagrūž karoti kadiķogu un pieliek pie atvērījuma, piemaisa miltus ar ūdeni atšķaidot un uzvāra. Izkāš mērci caur sietiņu un pielej glāzi sarkanā vīna, kuŗu vairs nevāra.

Gaļas mērce ar olām.

Izceptu cūkas šķiņķi nereti pasniedz ar šādu olu mērci jeb tā saukto olu maisījumu: sakuļ 1 tasi piena ar 1 olu, sāli, 1 tējkaroti miltu un to uz sviestotas vai taukainas pannas izkarsē.

VI nodaļa.

Jēra gaļa.

Jēra gaļas iedalījums.

1. Jēra galvu, kājas, plaušas un sirdi ņem studīnam.
2. Aknas cep vai taisa kotletes.
3. Mugura der frikasējam, biezāko daļu ņem klapētām kotletēm, no pārējās var taisīt gulāšu, airišču jeb vārīt zupā. Pleci izlieto tāpat.
4. Jēra krūti ņem pildīšanai un tur izlieto visu gabalu līdz ciskai. Ja krūti ņem pildīšanai, tad tā jāizkaulo.

Jēra gaļu uzcepot jāievēro tas, lai nebūtu liela aitu garša klāt. Jēra gaļu pirms cepšanas pārklāj ar vārītu ūdeni un izbaksta ar dakšiņu.

Jēra tauki teicami pieliekot svaigus ābolus vai skābu krējumu, vai saldo pienu. Tādi tie pazaudē aitu garšu.

Jēra pilavs.

Sacērt mazākos gabaliņos jēra priekšas galu, kā pleci vai karbonādes gabalu, sacepina brūnu, pieliekot sāli. Tad liek izsmērētā katlīnā vienu kārtu jau iepriekš izsutinātus rīsus un vienu kārtu jēra gaļu. Nobeidz ar rīsiem, uzplucina virsū sviesta piciņas un pārlej mazliet ar vieglu tomātu šķidrumu.

Jēra kotletes krējuma mērcē.

Jēra kotlešu gabalu sacērt glītos gabaliņos, izklapē ar āmuru, apkaisa ar sāli, ja vēlas arī ar pipariem, izcep sviestā vai taukos. Tad sagozē atlikušā sviestā smalki grieztus sīpolus, sabrūnina mazliet miltus un pielej buljonu vai ūdeni un pieliek kādas smalki grieztas baraviciņas; pēdīgi pieliek skābu krējumu, pavāra vēl kādu minūti un padod ar notīrītiem kartupeļiem.

Jēra kotletes no aknām un plaušām.

Jēra aknas, plaušas un sirdi samal, pieliek sasutinātu sīpolu, mazliet skābu krējumu, olas un rīvmaizi. Visu labi samīca, izveido mazas kotletītes un cep. No atcepuma pagatavo mērci, kuņai piespiež drusku citrona sulu. Ēd ar štovētām pupām, zirņiem jeb kartupeļu tūci.

Jēra gaļa šmorēta ar aknām.

Jēra cepeša gabalam atgriež visus taukus, izspeķo, ieberž ar sāli, apcep no visām pusēm brūnu. Tad pielej pamazām pa lāsei ūdens, ieliek gabaliņu nobrucinātas jēra aknas, pieliek ķimenes un pa karotei salda krējuma vai piena. Kad gaļu izņem laukā, pagatavo mērci, pieliekot vēl skābu krējumu. Padod ar kartupeļiem un gurķu salātiem.

Jēra krūts, pildīta ar aknām.

Jēra krūti izkaulo, izklapē ar āmuru un apkaisa ar sāli. Tad sagatavo pildījumu no samaltas jēra gaļas ar jēra aknām, pieliekot klāt sutinātu sīpolu, olu, mērcētu baltmaizi un skābu krējumu. Visu labi izmīca, pieliekot vajadzīgo sāli. Šādi sagatavoto masu uzklāj uz izkaulotās un izklapētās jēra krūts. Satin, sašuj un cep jau iepriekš pannā sakarsētos taukos vai sviestā gatavu. Cepot vienmēr aplaista ar saldu krējumu vai sviestu. Tad pagatavo mērci, pieliekot arī skābu krējumu. Pasniedz ar kartupeļiem.

Sutināta jēra gaļa ar kāļiem.

Kotlešu vai krūts gabalu sacērt gabalos un lej ūdeni pāri tā kā gaļu apņem. Aizvākotu, izsutina mīkstu, pieliekot laura lapu un sīpolus. Turpat ieliek un izsutina rupjos gabaliņos grieztus jeb formētus apaļās lodītēs kāļus, pieliekot tomātu pirēju un ja vēlas mazliet ķiploku. Pasniedzot nogaršo sāli un ēd bez piedevām.

Aitu vai jēra tauki tecināti.

Jēra taukiem pašiem par sevi nav nekādu gardumvielu, kāpēc ir pareizi, ja tos atgriež un iztecinātus izlieto citam nolūkam, kā cepšanai. Tikai pie kausēšanas vajaga pielikt kādu skābu ābolu un kādu sīpolu, kas taukiem dod labu piegaršu.

Pildīta jēra krūts ar baltiem kāpostiem.

Izkaulo un izdauza jēra krūti, pārkausa ar sāli, sagatavo sagrieztus un mīksti izsutinātus baltos kāpostus, pieliekot tiem sutinātu sīpolu, olu un vajadzīgo sāli. Kāpostiem ūdens, kuņā kāposti vārījās, jānospiež. Samaisīto kāpostu masu pārklāj pār jau izkauloto jēru krūti, satin, aizšuj cieti un

liek jau brūnā sviestā; apcep no visām pusēm brūnu, vienmēr aplaistot cep gatavu. Pagatavo krējuma mērci un padod ar kartupeļiem.

Jēra pluncīši.

Jēra plaušas un sirdi sagriež smalkos gabaliņos un iecep sviestā brūnus, izsutina, pielejot ūdeni. Mērcei pieliek tumi un skābu krējumu.

Airis šču.

Jēra gaļas priekšējo pusi izvāra īsā zupā, pieliekot lauru lapu un sīpolu. Pa to laiku izveido no kāļa un burkāna lodītes kastaņa lielumā, sagriež baltos kāpostus, kuņus izvāra kopā ar sakņu lodītēm. Beidzot pieliekot tāpat lodītēs izveidotus kartupeļus, pietumē, padod kā vidus ēdienu, tikai zupas šķīvjos.

Jēra gaļas kotletes.

Jēra karbonādes gabalu sagriež šķēlītēs, izklapē, cep sviestā vai taukos gatavu. Padod ar tūci, zaļiem zirņiem jeb sutinātām bietēm.

Jēra stēki.

No jēra pakaļējās ciskas izgriež glītas šķēlītes, izklapē plāni, apsāla, liek karstos taukos vai sviestā, apcep tikai drusku vienu pusi un tūlī saliec dubulti, cep lēnām gatavu. Padod vislabāk ar putru vai kartupeļu tūci.

Jēra gulašs.

Jēra priekšējo daļu sakapā mazākos gabaliņos, apcep brūnu, liek grāpītī sutināt, pielej buljonu vai ūdeni, tad pieliek gabaliņos grieztas saknes, kā kāli, burkānus, pētersīli un pēdīgi baltkāpostu. Gatavām saknēm liek klāt miltus kā mērce iznāk tumīga. Pasniedz ar kartupeļiem jeb pēdējos sutina kopā ar saknēm.

Sutināta jēra gaļa ar baltiem kāpostiem.

Jēra priekšu sacērt mazākos gabalos, sutina mīkstu, pieliekot lauru lapu un sīpolu. Tad iegriež turpat balto kāpostu un sutina mīkstu. Pagatavo tumi no miltiem un nogaršo sāli. Ēd ar kartupeļiem.

Jēra cepetis stirnā.

Jēra šķiņķīti, atgriežot tam treknās daļas, ieliek pa nakti etiķī vai pienā, ņem laukā, nomazgā, izspeķo, apcep sviestā brūnu, sutina, pielejot mazliet ūdeni un pieliekot paegļu ogas. Tad pagatavo krējuma mērci; padod ar skābiem vai saldiem gurķiem, brūkleņu ievārījumu un kartupeļiem.

Jēra šašliki.

Ņem jēra cepeša gabalu, izgriež pavidienā griežot mazas šķēlītes, izklapē. Tad sagriež žāvētu cauraugušu cūkas gaļu plānās plāksnītēs, sagriež ripās sīpolu. Uz koka jeb uz dzelzs iesmiņa saveļ jēra gaļas plāksnītes, pārmaiņus ar sīpoliem un cūkas gaļu, cep uz oglēm vai pannā gatavu. Padod ar papriku, apslacina ar soju, uzgriež citrona šķēli un padod ar brūninātiem kartupeļiem.

VII nodaļa.

Cūkas gaļa.

Cūkas gaļas iedalīšana.

1. Ciska jeb šķiņķis, kuņam atcērt kāju un izgriež kaulu, tiek sasiets un iesālīts sutinātam jeb cepjamam šķiņķim.
2. Pleca gabalu iesāla zupām — kā zirņiem, kāpostiem, u. c.
3. Galvu, kājas un kaklu izvāra zilcēm. Galvu arī labprāt iesāla.
4. Vēdera gabalu ņem desām. Ja tādas netaisa. tad iesāla vārīšanai.
5. Kotlešu gabalu izlieto karbonādei. Fileju kopā ar treknumu cep. Arī muguras gabalu izlieto cepetim.
6. Nieņu taukus kausē cepšanai.
7. Smadzenes izlieto pastētam.
8. Sirdi, plaušas un zarnas izlieto desām.

Cūkas gaļas iesālīšana.

Gaļu iepriekš ierīvē ar cukuru un zalpēteri. Uz 16 kg gaļas ņem 25 gr zalpētera un 1 glāzi cukura, kuņu sajauc un ar kuņu gaļu ierīvē. Biezākos gabalos iedūž ar nazi un ieber arī iedūruma vietā kādu naža galu cukura ar zalpēteri. Aukstākā laikā gaļu tādi var turēt 2—3 dienas, iekāms to sāla. Siltā laikā turpretim tā jāsāla otrā dienā. Vēsam laikam pastāvot, gaļu vispirms apsāla ar sausu sāli un pēc tam tikai uztaisa sāļjumu. Siltā laikā gaļu tūlīt liek sāļjumā. Sāļjumam vajaga būt tik stipram, ka kartupelis vai ola stāv virsū. Izsālīto gaļu vai šķiņķi pirms žāvēšanas vienu dienu izmērcē un vienu dienu notecina. Tad žāvē gatavu žāvētavā vai skurstenī.

Cūkas cepetis.

Cūkas cepetis labāks, kad tas kādu dienu agrāk iesālīts. Cūkas cepeti liek uz kociņiem pannā, jo citādi tas piecep pie pannas un apgriežot tam notrūkst āda. Cep bieži aplaistot. Kad cepetis nāk gatavs, apgriež otru pusi, pārkausa ar sāli un bieži iegraiza ādiņu strīpiņās vai rūtiņās un cep vēl bieži laistot gaiši brūnu. Padod ar skābiem kāpostiem un kartupeļiem.

Cūkas karbonāde itāliešu gaumē.

Cūkas karbonādi sadala kā parasts. Pārkausa ar sāli un cep uz zvērojošas uguns brūnas, liek uz bļodas, garnē ar citronu šķēlītēm un pienā izmērcētām zardelēm. Klāt dod novārītus zirņus vai makaronus.

Kotletes no cūkas filē ar sēņu mērci.

Cūkas filē sagriež mazos gabaliņos, izklapē apaļi, uzcep brūnus un saliek uz bļodas. Klāt dod sēņu vai baraviku mērci, kuņu pagatavo sēņu veidā, tikai šķidrāku. Tādi kotlete garšo visai labi. Padod ar tūci vai kartupeļiem.

Cūkas nieres sutinātas.

Nem mazas sivēna nierītes, nobrucina, nomazgā krietni, apcepina brūnas, pieliekot sāli un vajadzīgās virces, pielejot pamazām buljonu vai ūdeni. Izceptām pagatavo mērci, pieliekot skābu krējumu un miltus. Padod ar kartupeļu tūci.

Cūkas ribu cepetis.

Ribas sacērt gažās strīpās, apkaisa ar sāli un cep, aplaistot kā cepeti. Pagatavo (aspiku) mērci iededzinot tanī pašā pannā pārā karotes miltu un pielejot ūdeni un beidzot pieliekot vēl kartupeļu miltus pēc vajadzības, tā ka mērce izskatās vajadzīgā biezumā, nogaršo sāli un izkāš. Padod ar tūci jeb kāpostiem.

Cūkas nieņu snicels.

Mīksti izsutinātas jeb labā sālsūdenī novārītas cūku nieres pārgriež gareniski, apcep sviestā brūnas. Padod ar tūci un gurķu salātiem.

Sivēna rulāde.

Nem vislabāk mazu pussivēnu, izkaulo, ierīvē ar cukuru un zalpēteri un noliek kādas stundas stāvēt. Tad noskalo un pārkausa ar sāli. Pagatavo masu samaļot no sivēna biezākām daļām, jeb ja tādas nebūtu, tad tikai no teļa vai citas gaļas, pieliekot sutinātu sīpolu, sviestu, ļoti maz jeb nemaz mērcētu baltmaizi, piparus, sāli un olas. Masu labi izklapē, pārklāj ar to sivēna sānu, pārliet ar skābiem gurķiem, zaļiem lociņiem, cieti novārītām un gareniski pārgrieztām olām, satin ar plānāko pusi uz āru, jo tādi tas labāki noslēdzas, satin plānā drānā, aptin ar šnori un liek garenā traukā lēnām vaārīties, pieliekot lauru lapu, piparus, sīpolus un sāli, kamēr caur drēbi kniebjot ādu var pārkniebt. Tad ņem laukā, nosloga un uzgriež aukstu.

Cūkas rulāde citādā veidā.

4 kg mazu sivēniņu izkaulo, ierīvē ar zalpēteri un cukuru un atstāj pa nakti. Otrā dienā ierīvē ar sāli, satin gareniski, notin vienādi ar šnori un liek vārīt vai cept, pēc patikas. Gatavu nopresē, jo citādi tas var vērties vaļā; lieto kā uzgriezumus.

Rulāde ar olu tinumu.

Maza sivēna pusīti izkaulo, ierīvē ar zalpēteri un sāli, atstāj pa nakti. Tad izcep no 3 olām, 1 pilnas tējkarotes kartupeļu miltu un $\frac{1}{2}$ glāzes ūdens, pieliekot mazliet sāli, lielu pankūku, ar kuņu nu pārklāj sivēniņa iekšpusi, satin cieti, ietin drēbē, sasien ar šnori un vāra kā nule minēto. Lieto kā uzgriezumus, kuŗš tādi ļoti labi izskatās.

Cepts sivēns.

Mazu sivēniņu līdz 6 kg, ne smagāku, iecērt no iekšpusēs ribiņas un mugurkaulu, tā ka ādu netraucē, atcērt kājiņas un stilbiņus, iebāž ādā, ierīvē iekš- un ārpusi ar sāli, iepilda jau iepriekš izsutinātus un nogaršotus skābus kāpostus. Tad aizšuj vēderu un liek pannā, kuņā uzkausēts sviests un drusku ūdens, bieži aplaistot cep gatavu. Uz beigām ādu iesmērē ar sviestu, lai āda nepaliek cieta un tulznaina. No pannas atcepumiem pagatavo aspic mērci, ar kuņā aplaista sivēnu, liekot galdā. Šādu sivēniņu padod aukstu vai siltu.

Sivēns ar putru pildīts.

Sivēnu apstrādā, kā iepriekš minēts, tikai kā pildījumu ņem ūdenī stipri sausi vārītu miežu biezputru, kuņāi piegriež diezgan daudz smalku sīpolu, piparus, krūzmētras vai majorānu, nogaršo sāli un iepilda sivēnā. Cep gatavu ar sviestu vai taukiem iesmērējot. Pasniedz siltu.

Sivēns auksts, pildīts ar farsu.

Labi mazu glīti notīrītu sivēniņu iekapā, vislabāk izkaulo, iepilda ar masu, kuņā pagatavo, samaļot sivēna aknas, plaušas, sirdi, mercētu baltmaizi, pieliekot sāli, piparus un piemaļot sīpolus. Tad pieliek olas un masu labi izmīca. Pa starpām ieliek cieti novārītas četrās daļās sagrieztas olas un smalki grieztas skābētas baraviciņas. Iepilda to sivēnā, vēderu sašuj, ierīvē ādu ar citrona sulu vai citrona griezienu, iesaiņo servjetē un vāra sālsūdenī garenā pielaiķotā panna vai katlā, pieliekot lauru lapu, piparus un sīpolu un vāra mīkstu. Tad liek stāvēt vārāmā ūdenī, kamēr atdziest. Atdzisušu izņem, uzrīko glīti uz bļodas, pārsmērē ar apakšā norādīto glazūru. Bļodu garnē ar želeju, kuņā pagatavo no tīrā izkāstā buljona, pagatavojot vienu daļu ar sarkano, otru daļu ar balto želatīnu.

Cepešu glazūra.

Teļa, vērša un vecākas vistas kājas jeb kaulus krietni ievāra mazā zupiņā, pieliekot zupas saknes. Kad zupa savārīta, izkāš to caur smalku drēbi, ja nav skaidrs, noklāro iesitot kādu olbaltumu, izlaiž caur astru sietu un ievāra sīrupa veidīgu. Ar to pārsmērē sivēnu.

Cūkas šķiņķis mīklā cepts.

Pagatavo mīklu no rupjas maizes miltiem, iemūrē mīklā dienu iepriekš nomērcētu šķiņķi un liek pannā cept mērenā krāsni 3—5 stundas.

Presēta cūkas galva.

Cūkas galvu izvāra gluži mīkstu, pieliekot lauru lapu, piparus un sāli. Izņem visus kaulus, iekaisa mazliet piparus un sāli, kā vajadzīgs, sarullē galvu, satin ar šņori un nosloga, noliek aukstā vietā.

Cepamas desas.

Samaļ apm. 2¹/₂ kg svaigas cūkas gaļas, sagriež smalki kantaini 800 gr svaiga speķa, pieliek sāli, piparus, citrona miziņu, pielej buljonu un, ja būtu, mazliet konjaka. Masu krietni saklapē,

iepilda zarnās un aizsien pirksta garumā. Cep sviestā un tūliņ zervē ar sinepēm. Cepamas desas arī liek žāvēties, tikai pie žāvēšanas jāievēro, kolīdz desas sāk krunkoties, tās tālāk nav jāžāvē.

Desiņas (cīsiņas).

Nem liesu teļa un cūkas gaļu un speķi līdzīgās daļās un samaļ ļoti smalki. Pielej uz 2 kg tādas gaļas apmēram litru ūdens un 200 gr kartupeļu miltu. Viņas var lietot svaigas uzcepšanai vai dažas dienas apžāvē.

Šķiņķa desas.

Nem vienu daļu vērša gaļas, 1 daļu teļa gaļas un vienu daļu sālītas cūkas gaļas no vēdera, samaļ smalki un pieliek vēl klāt vajadzīgo sāli, virces, pielej drusku ūdens, drusku ruma vai spirta, pieliek ķiploku un sīpolu, pilda zarnās, apžāvē, novāra un pēc tam uz 5 minūtēm liek aukstā ūdenī.

Aknu desa.

Izvāra teļa vai cūkas aknu, pieliekot sāli. Tad izvāra cūkas galvu vai kājas, izvārot arī reizē cūkas vēdera gabalu, pieliekot lauru lapas, piparus, sāli un citrona miziņu. Tagad samaļ aknas, izlaižot vairākas reizes caur gaļas mašīnu. Masai atstāj labāku gabaliņu speķa, kuŗu sagriež smalki. Samaltai masai pieliek piparus, sagrieztu speķi, nogaršo sāli un iepilda zarnās. Uzvāra un liek lēnām tā izsust gatavai.

Aknu kotletes.

Nem vislabāk liellopa aknu, samaļ jēlu, tikai nobrucina, bet neuzvāra, t. i. aplej ar vārītu ūdeni. Uz 800 gr šādu aknu sarīvē 6—8 kartupeļus, kuŗiem nospiež drusku sulu, pieliek zaļus smalki grieztus sīpolus, piparus, sāli un, ja vajadzīgs, rupjākus miežu vai kviešu miltus, tikai masa nedrīksti būt cieta. Šādu kotleti ar karoti liek uz pannas, cep gatavu un padod ar sīpolu mērci un kartupeļiem.

VIII nodaļa.

Dažādi ēdieni no vērša gaļas.

Rumpstek klopsis.

Vērša gaļu izklapē kā sīpolklopsim, apkaisa ar sāli, apcep taukos vai sviestā. Tad liek katliņā vienu kārtu izceptos stēkus un plānu kārtiņu smalki grieztas baravikas vai citas sēnes, ja ir pie rokas. Un tā liek kārtām, cik vajadzīgs. Tad uzlej kādu kausiņu buljona un aizvākotu sutina, kamēr gaļa mīksta, pieliek skābu krējumu un vēl drusku iesutina. Padod ar kartupeļiem.

Rolklopši no vērša gaļas.

Vērša gaļu izklapē garenos griezieniņos, pārkausa ar sāli un smalki kapātiem sīpoliem, pieliekot mazliet piparus. Vidū var likt gabaliņu burkāna vai mazu griezieniņu speķa; tad satin rullīšos,

apsien ar diegu, apbrūnina sviestā, pielejot ūdeni vai buljonu sutina mīkstus. Pagatavo krējuma mērci un padod ar sutinātiem rīsiem un kartupeļiem.

Cepta vērša krūts ar mārrotku mērci.

Vērša krūti, kad tā izvārīta pusmīksta, izņem laukā, apcepina sviestā brūnu un sutina to vēl, līdz tā ir gatava. Padod ar mārrotku mērci un kartupeļiem.

Vērša gaļa, sutināta poļu veidā.

Izklapē gabalu vērša gaļas, uzliek vārīt, pieliekot sāli, piparus, lauru lapu, sīpolu, pētersīli, selderiņu, kādu kāli un burkānu. Vāra gaļu. Gatavu sagriež glītās šķēlītēs. Tad sagozē kastrolī pārā karotes sviesta ar tikpat daudz miltiem, pieliek dažus kāperus, pielej buljonu, kuņā gaļa vārījās, un savirina vēl visu kopā. Šādu mērci pārlej gaļai un padod ar brūniem kartupeļiem vai saknēm.

Rostbifs.

Priekš rostbifa gaļai jābūt vislabāk ilgāk stāvējušai, jo citādi tā cieta. Liek pannā kādas karotes sviesta ar izkausētiem nieņu taukiem. Izklapē gaļu, ierīvē ar sāli un liek jau karstos taukos iekšā un šauj labi karstā krāsnī, tā ka cepetim ātri pārvelkas garoza. Tad pielej nedaudz vārīta ūdens un cep to ļoti bieži aplaistot $\frac{1}{2}$ stundu, apgriež otru pusi un tāpat bieži aplaistot cep vēl pusstundu lēnā siltumā. Tad apkaisa ar rīvmaizi un pacep vēl drusku, tikai tā, ka gaļa vidū vēl sārta un ne visai gatava. Rostbifa mērcei jābūt spēcīgai, vajadzības gadījumā viņu var pastiprināt, pielejot gaļas ekstraktu vai Madeira vīnu. Padod ar kartupeļiem, mikspikeļiem vai piparu gurķīšiem.

Rostbifs angļu gaumē.

Gaļu apcep ātri kā iepriekšējā receptē minēts, tikai ūdens vietā pārlej ar alu un cep zem vāka gatavu. Padod ar kasītu mārrotku, maziem apaļiem kartupelišiem, piparu gurķīšiem un maziem pārļu sīpoliņiem.

Šmorcepetis ar saknēm.

Nem astes gabalu vai spici, vislabāk, ja gaļa jau ir dažas dienas pastāvējusi, apcep ātri brūnu, pārlej ar buljonu vai ūdeni, pieliek dažus burkānus, gabalu kāļa, pētersīļa un selderiņa sakni, sīpolu un maizes kumosīnu un sutina aizvākotu lēni gatavu. Mērci pagatavo brūnam piecepumam pielejot ūdeni un krējumu un izlaiž caur sietu; var padot pārlietu cepetim jeb otrā traukā. Ēd ar rīsiem vai kartupeļu tūci.

Speķots vērša cepetis krāsnī cepts.

Nem gabalu vērša gaļas, vislabāk no gurna, un izspeķo. Liek pannā karstos taukos un aplej ar taukiem. Cep ātrā krāsnī, lai gaļa dabon ātri garozu virsū. Cepeti neaplaista vis ar ūdeni, bet pārlaista bieži ar labu saldu krējumu vai pārsērē ar sviestu, kamēr cepetis izcepis mīksts. Mērcei pielej mazliet buljona vai ūdens un ja vēlas var arī pielikt kādu karoti tomātu pireja klāt, caur ko mērcē top vēl gardāka.

Skābais cepetis.

Vasarā, kad gaļu grūti uzglabāt, ir labi, ja to ieliek kādas 24 stundas jeb tikai pa nakti etiķī, pieliekot lauru lapu un dažus piparus. Izsmērē kā parasts. Tāda gaļa ir daudz mīkstāka un ir garšīga. Pasniedz ar svaigiem gurķiem un kartupeļiem.

Malts klopsis ar tūci (flikerklopsis).

Samal jeb izklapē smalki 400 gr vērša gaļas mīkstumumu. Tad pagatavo mērci, sabrūninot sviestu, iesutinant tanī smalki grieztus pāra sīpolus, pieliek 1 karoti miltu, un kad tie jau iedeguši, lej klāt buljonu vai ūdeni un nogaršo sāli; beidzot pieliek kādas karotes skāba krejuma. Tad liek samalto gaļu iekšā, kuŗu tikai uzkarsē, jo uzvārīta tā paliks cieta un asa.

Zemnieka brokastis.

Sagriež žāvētu cūkas gaļu mazos gabaliņos un cep gaiši dzeltenu. Tad piegriež turpat uz pannas plānas ripiņas kartupeļus. Kad tie iecepuši, tad pārlej ar 1 olu, kuŗai pielej 2 karotes piena un laiž olai izkarst. Tādējādi pagatavots uzcepums ir visai garšīgs un ātri pagatavojams.

IX nodaļa.

Teļa gaļa.

Teļa gaļas izlietošana.

1. Galvu un kājas izlieto zilcēm; tāpat arī kakla gabalu.
2. Smadzenes izlieto pastētēm un sviestmaizēm.
3. Kotlešu gabalu ņem karbonādēm un Vīnes šnicelēm.
4. Nieru gabalu un krūšu gabalu ņem priekš frikasē.
5. Priekšas pleci izlieto zupām, karbonādēm un šnicelēm. Cisku cep cepetī, izšīrē uzklapējamām gaļām.
6. Teļa mēlītes izsutina sēņu veidīgi, pieliekot krējuma mērci. Teļa sirdi pagatavo tāpat.

Teļa frikaseja ar rīsiem.

Vislabāk teļa krūts gabalu iecērt, nomazgā, uzliek vārīt ar tik daudz ūdens, ka apņem, pieliekot lauru lapu, piparus un sīpolu; vāra lēni, pieliekot arī vajadzīgo sāli un pētersīļa sakni. Tad iemaisa miltus ūdenī un liek klāt kā tumi, pieliekot arī sviestu. Ja labi negaršo var pielikt krējumu. Mērci izkāš un lej atkal gaļai pāri. Padod ar sutinātiem rīsiem un kartupeļiem.

Parīzes šnicels.

Teļa šniceli izklapē kā parasts, apcep kā parasti. Tad sakul 1 olu ar 2 karotēm piena un mazliet sāls, uzlaiž uz sviestotas pannas, lēni sakarsē, uzliek apcepto šniceli uz olas cepuma vidus, atloka abas malas uz augšu un apgriež cepumu riņķī. Padod apkaisītu ar zaļiem lociņiem jeb citrona šķēli.

Teļa bifsteks pikantā mērcē.

Izklapē apaļi vai kantani teļa mīkstumu, neapvārtītu apcep taukos un sviestā. Sagrauzdē sviestā griezienu baltmaizes un uzliek tam virsū jau apcepto bifsteku. Mērci pagatavo uzliekot uz pannas sviestu. Sabrūnina tanī miltus, pārlej buljonu vai ūdeni, mazliet paprika, izkāš mērci skaidru, iegriež tanī skābu gurķi, izvārītu burkānu, sarīvētu mārrutku un skābu krējumu. Mērci lej pāri bifstekam un padod ar ceptiem kartupeļiem.

Kazāku bitki.

80 gr vērša gaļu izmaļ vairākas reizes caur gaļas mašīnu pieliekot 4 griezienus izmērcētas baltmaizes, 3—4 olas, smalkus piparus, sāli un sutinātu sīpolu. Visu labi samīca, izveido porciju lielās lodēs, kužām vidū ieliek sakapātu cieti vārītu olas dzeltānumu vai arī saklapētu un uz pannas uzlaistu olas dzeltānumu; apcep uz pannas brūnu un liek krāsnī cepties gataviem. Padod ar tomātu mērci un kartupeļu tūci.

Pildīta teļa krūts ar siļķi.

Teļa krūti izkaulo, pavisam atgriež biezākās daļas, no kužām var izgatavot šniceles vai karbonādes. Izklapē krūti, pākaisa ar sāli, pārliet ar speķa strīpiņām un iztīrītām siļķu strīpiņām. Satin krūti un sašuj. Sakarsē jau taukus vai sviestu cepeša pannā un liek krūti iekšā, cep aplaistot gatavu. Tad iededzina miltus pannā, pielej buljonu vai ūdeni un pieliek skābu krējumu. Pēc tam mērci izkāš caur sietu. Padod ar kartupeļiem un gurķu jeb citiem salātiem.

Pildīta teļa krūts ar rīsu.

Teļa krūti izkaulo, pavisam atgriež biezās daļās un izklapē. Izsutina 200 gr rīsa 1 litrā šķidrums pieliekot vajadzīgo sāli, 1 karoti sviesta un 1—2 olas. Tad pākaisa teļa krūti ar sāli cik vajadzīgs un uzklāj rīsu vidū, rullē cieti, sašuj un liek jau iekarsētā sviestā vai taukos cepeša pannā; pārsmērē vēl virsu ar sviestu, pākaisa mazliet sāli un cep vienmēr aplaistot gatavu. Padod ar kartupeļiem.

Pildīta teļa krūts jeb teļa rulāde.

Izkaulo teļa krūti, izklapē, pākaisa ar sāli, iepriekš atgriežot biezās daļas, kužas samāļ un sagatavo pildījumam, pieliekot sutinātu sīpolu, mazliet piparus, laistu sviestu, olas un sāli. Visu to labi izmīca, pārsmērē pār jau ar sāli viegli apkaisīto krūti, ieliek strīpās vēl cieti novārītas un gareniski 4 daļās sagrieztas olas. Iekšā var vēl vai nu bez jeb līdz ar olām likt tievās strīpiņās grieztas žāvēta vai svaiga speķa strēmelītes, caur ko rulāde top garšīgāka un interesantāka. Tad satin krūti, sašuj un liek pannā, kužā jau sakarsēts sviests vai tauki un vēl pākaisa drusku sāli; vienmēr aplaistot apcep brūnu. Virsu var apsmērēt ar sviestu, jo tādi krūts ātrāk paliek brūna. Kad rulāde jau apbrūnējusies, var sākt apliet pamazām ar ūdeni un tā aplaistot cep gatavu. Izcepušu noņem no pannas, papildina aspiku cik vajadzīgs, liek klāt dažas loksnītes želatīna, izkāš caur smalku sietu un liek sarecēt. Ar to tad apliek beidzot auksto sagrieztu rulādi. Šāda rulāde noder aukstam galdam. To pašu var padot arī siltu, pagatavojot krējuma mērci.

Bezdelīgu perekliši no teļa gaļas.

Teļa gaļas mīkstumam no pleca jeb ciskas izklapē, pārkausa ar sāli, ieliek vidū šķēlīti speķa un vienu $\frac{1}{4}$ daļu gareniski pārgrieztas cieti novārītas olas, satin rullīšos, apcep sviestā brūnus, uzlej, pamazām pielejot, buljonu, pieliek mazliet lauru lapas un sīpolu, sutina gatavu. Mīkstiņiem pietumē miltus un pieliek skābu krējumu. Ēd ar kartupeļu tūci.

Teļa ragū.

Atlikušā teļa cepeša sliktākos gabaliņus sagriež ne visai lielos kumosiņos, tāpat arī sagriež novārītus jeb zaļus kartupeļus. Uzliek vārīties vislabāk ar kādu atlikušu mērci, papildinot to ar buljonu kā apņem, pieliek ūdenī izmaisītus miltus, skābu krējumu un beidzot mazos gabaliņos grieztus skābus gurķus; nogaršo sāli. Ragū ēd bez īpašām piedevām.

Teļa kotletes.

Uz 800 gr samaltas teļa gaļas ņem 3—4 griezienus baltmaizes iemērcētus pienā vai ūdenī un piemaļ gaļai klāt. Tad pieliek sāli, laisītu sviestu jeb kādas karotes skāba krējuma. Visu labi samīca, veido lielākas iegarenas kotletes un cep sviestā. Padod ar makaroniem vai štovētām saknēm.

Teļa akna šmorēta.

Teļa aknu nobrucina, nomazgā, izspeķo, apcepina brūnu, pieliek sāli, lauru lapu, piparas un sīpolus. Tad pielej, no sākuma mazāk, ūdeni vai buljonu un sutina mīkstu. Beidzot pielej tik daudz šķidruma, cik mērcei vajadzīgs, piedodot miltus un skābu krējumu. Padod ar kartupeļiem un gurķiem.

Aknas ceptas.

Teļa vai citas aknas cepšanai ņem nenokarsētas; var aknu apliet mazliet ar vārītu ūdeni un noskalot. Aknu sagriež šķēlēs, izklapē un cep taukos. Padod ar sīpolu mērci.

Teļa aknu kroketes.

Teļa aknas nobrucina, samal, pieliek klāt rīvmaizi, laistu sviestu vai skābu krējumu, sutinātu sīpolu, piparus un sāli, liek uz ikkatriem 400 gr tādas masas 2 olas un arī drusku smalko miltu. To visu labi samīca, izveido rullīšus, no kuņiem tad atgriež puspirksta garus gabaliņus un vāra taukos. Padod ar kartupeļu tūci un salda krējuma mērci.

Teļa studīņš.

Teļa galvu, kājas, plaušas un sirdi nokarsē, nomazgā un liek vārīt, pieliekot lauru lapu, sīpolu un sāli. Kad gaļa mīksta, sagriež to mazos gabaliņos, tad izkāš sulu un pārlej gaļai. Ir labi, ja klāt pieliek cūkas treķnumu. Sarecējis studīņš uzgriežams.

Teļa mēlītes žāvētas.

Nobrucina teļa mēlītes, novelk plēvi, nomazgā, sagriež garenās strīpiņās. Tad sasutina smalki grieztu sīpolu sviestā, liek iekšā sagrieztās teļa mēlītes un sutina mīkstas, mazliet aiztumē, pieliek skābu krējumu un drusku, ja vēlas, smalkus piparus. Padod ar kartupeļu tūci.

Teļa smadzenes.

Teļa smadzenes nobrucina, novelk plēvītes un liek brunā sviestā cept. Ja grib, var pirms cepšanas apvārtīt olā un rīvmaizē, un var piedot arī kādu olu, mazliet piparus un sāli. Cep formā krāsni.

Teļa nierēs kā ēdiens.

Ņem labas teļa nierītes, bet gan labāk jau aptaukojušās. Tās nomazgā un sviestā apcep brūnganas. Tad pielejot buljonu vai ūdeni izsutina mīkstas, pieliek ja vajadzīgs drusciņ ūdeni izmaisītus miltus un skābu krējumu. Padod ar rīsa baloniņiem jeb tūci.

Aknu pastēte.

Ņem 800 gr teļa aknu, nobrucina, nomazgā, izsutina sviestā gatavu, pieliekot lauru lapu, sīpolu un vajadzīgo sāli. Tad aknu izmaļ caur gaļas mašīnu 5—6 reizes. Uz 800 gr aknas ņem 100 gr sviesta, saputina to un liek aknai klāt, tad pielej mazu šņabja glāzīti ruma vai konjaka jeb stiprāka vīna. Visu kopā labi sarīvē, padodot garnē ar citronu vai sviestu.

Teļa cepetis.

Teļa cepeti liek pannā jau iepriekš sabrūninātos taukos vai sviestā un pārkaisa ar sāli. Apgriežot cepeti pārsērē ar sviestu, apkaisa ar rīvmaizi un cep vienmēr laistot gatavu. Pagatavo krējuma vai bez tā mērci un padod ar dažādiem salātiem.

Teļa cepetis.

Tas vislielākais cepetis ir no 6—10 kg. Cepeti nomazgā, liek jau sakarsētā pannā, kuņā izkausēts sviests vai tauki, pārkaisa ar sāli, apsmērē no virsas, lai ātrāk apceptu brūns un vienmēr aplaistot cep gatavu. Gatavu apgrieztu pārsērē ar sviestu un apkaisa ar rīvmaizi, jo tādējādi tas ātrāk un labāk izcepas un labāk izskatās, sevišķi ja cepeti nākas padot aukstu.

Teļa karbonāde.

Ņem teļa karbonādes gabalu un sagriež tā, ka katrai karbonādei paliek ribiņa klāt; izdauza, iemērcē olā un apvārta rīvmaizē un cep sviestā gatavu, pārkaisot ar neredz sāls, un ja vēlas arī pipariem. Teļa karbonādi var arī pagatavot no teļa mīkstuma. Karbonādi var padot ar dažādām štovētām saknēm, tāpat ar makaroniem, zirnīšiem un kartupeļu tūci.

Teļa šnicele ar olu.

Iztīra teļa galu, ja tā dzīslaina, ja nē, sagriež glītās šķēlītēs, izklapē, apkaisa ar vajadzīgo sāli, apvārta olā un rīvmaizē un cep sviestā gaiši dzeltānu. Virsū liek sviestā izlaistu olu. Tāpat pagatavo Vīnes šniceli, tikai to padod ar citrona šķēlīti. Klāt dod kartupeļus.

Rolklopsis no teļa gaļas 6 personām.

800 gr teļa gaļas mīkstumu sagriež pirksta biezās šķēlēs, izklapē pamazām. Smalki sakapātas teļa nieres sajauc ar sviestu, pieliekot drusku cepeša mērci, kādu karoti krējuma, rīvmaizi, sāli, pētersīļu lapiņas un drusku sagrieztu muskātziedu. Masu krietni samīca un katrā izklapētā gaļas šķēlītē ieliek drusku no sagatavotā pildījuma un satin ar diegu. Sagatavotos rolklopus nu ieliek kastrolī citu pie cita, paliekot tiem apakšā garenas strīpiņās grieztas laba žāvēta speķa šķēlītes, uzlej tik daudz piena kā tos apņem un sutina gatavus. Mērcei vēl pieliek 1 karoti skāba krējuma, pielej 1 glāzi vīna, pieliek 2 smalki sakapātas zardeles, 1 tējkaroti kāperu, pāra ripiņas citrona, nogaršo sāli, pieliek arī mazliet cukura, vēlreiz drusku uzvāra un lej pāri rulādēm. Dod galdā ar tūci.

Teļa mēlītes sutinātas.

Mēlītes sagriež garenās strīpiņās, nobrucina, iecepina sviestā, pielej ūdeni vai buljonu, pieliek vajadzīgās virces. Pagatavo mērci, pieliekot skābu krējumu.

Ragū no teļa cepeša formī.

Formi izsmērē ar sviestu, saliek apakšā šķēlītēs grieztu teļa cepeti un dažas citrona šķēlītes, pārkausa ar rīvmaizi un sarīvētu sieru. Otru kārtu liek cīsiņas mazos gabaliņos sagrieztas un atkal cepeti, rīvmaizi un sieru. Cīsiņu vietā var ņemt mazas brizoles. Kad formis piepildīts, tad pārlej to ar kādu cepeša mērci un baltvīnu: virsū klāj mīklu; cep krāsnī gatavu. Padodot to pārlej ar brūnu sviestu.

Pildīts baltkāposts.

Lielāku kāposta galviņu novāra ne visai mīkstu vieglā sālsūdenī. Atņem lapas, ja ir lieli kauliņi, atgriež tos, saliek pa 2 lapas kopā, iepilda ar gaļas farsu, kādu sagatavo kotletēm, saliek citu pie cita rullīšos satītus. Izsutina grāpītī, vai uzplūcinot sviestu virsū cep krāsnī pannā. Padod ar tomātu mērci un kartupeļiem.

Pildīti kāļi.

Nelielus apaļus kālīšus izvāra ne visai mīkstus, atgriež vāciņu, izņem vidu un piepilda ar gaļas masu, kādu sagatavo kotletēm. Tad uzliek vāciņu, piesprauž ar mazu kociņu un saliek citu pie cita. Liek krāsnī, uzplūcina sviestu virsū un cep gatavus. Tad pagatavo krējuma mērci un padod pašus vien.

Šķiņķa pastēte.

Izkausē 100 gr sviesta, sagozē tanī 3 karotes miltu un, ātri maisot, pielej 1 litru piena an uzvāra. Saliek iesmērētā formā novārītus šķēlītēs sagrieztus kartupeļus, pārlej pāri drusku no izvārītās piena mērces, kuņai piemaisa ja vēlas pāra olas — var arī iztikt bez tām. Tad liek vienu kārtu nomērcētu smalki sakapātu mandeļu, drusku sarīvēta siera un atkal kartupeļus. Tagad pārlej uzvārīto mērci un uzplucina sviestu. Cep krāsnī.

Silta aknu pastēte.

Putnu, jēra vai teļa aknas nobrucina ar vārošu ūdeni, smalki samaļ un izsutina ar sviestu un sīpoliem, pieliekot krējumu, majorānu, pat timijānu, citrona sulu un miziņu, plānās šķēlītēs grieztu saldskābu ābolu un pielej mazliet stiprāku vīnu vai konjaku. Šo masu nu liek formā kārtām, liekot novārītu strēmelītēs sagrieztu mēli vai šķiņķi, virsū uzliek sviesta mīklas vāku un cep apmēram $\frac{1}{2}$ stundu. Šī ir ļoti laba pastēte, kuņū var padot vakariņās vai lielajās brokastīs.

Skābu kāpostu pastēte.

Trekni novārītus kāpostus liek izsmērētā formā. Tad liek vienu kārtu strīpiņās grieztu cepeša atlieku un atkal kārtu kāpostu un vienu kārtu gabaliņos grieztu cīsiņu un atkal kāpostus, kamēr formis pilns. Tad pārlej drusku cepeša vai citu mērci, kuņai pieliek mazliet tomātu pireju, pārklāj ar truslo mīklu un cep karstā krāsnī gatavu.

Rīsa pastēte ar bifsteku.

Izsutina 400 gr rīsa, kamēr tie vēl neleşķējas. Tad izcep mazus bifstekiņus jeb mazas karbonādītes. Mazliet atdzisušiem rīsiem pieliek pāra olas, nogaršo sāli, liek rīsus sagatavotā formā tā, ka vidū paliek bedre, kuņā tad saliek izceptos bifstekiņus un liek atkal rīsus pāri. Pārsmērē ar olu un cep krāsnī gatavu. Padod ar sviesta mērci.

Rīsa pastēte ar teļa nierēm.

Teļa nieres izsutina sviestā, piegriežot kādas baraviciņas un piespiežot mazliet citrona sulu. Tad ieliek kārtu rīsu cepjamā traukā, liek kārtu nierītes vidū un atkal rīsus virsū. Uzplucina sviestu un pārkausa ar rīvmaizi. Cep krāsnī.

Makaronu pastēte ar brizoleēm un mēli.

Novāra makaronus mazliet sālītā ūdenī, liek notecēt, iepilda izsmērētā formā vienu kārtu makaronu un vienu kārtu garenās strīpiņās grieztu žāvētu mēli, atkal kārtu makaronu un kārtu no kaut kādas gaļas ceptas mazas brizoles un tad atkal makaronus; tad pārkausa kārtiņu parmezām siera, uzplucina sviestu jeb uzliek kārtiņu skāba krējuma. Cep krāsnī. Padod ar vīna mērci, kuņū pagatavo sakarsējot 2 karotes sviesta ar 2 karotēm rniltu, pielejot 2 glāzes buljona, un kad tas savirināts, tad pielej glāzi Madeira vīna, bet vairs nevāra.

Sīķu pastēte ar kartupeļiem.

Labām izmērcētām sīķēm izņem pienes un ikrus, izdzen caur sietiņu un sajauc ar olu dzeltānumu un skābu krējumu par mērci. Tad iztīra sīķes no asakām, sagriež vai sakapā. Nu liek kārtām pannīnā — kārtu novārtus garenās strīpiņās grieztus kartupeļus, kārtu smalki kapāto sīķi un pārslaka ar pagatavoto mērci un liek atkal kartupeļus un sīķi. Tā dara, kamēr formis piepildīts. Vīrsū liek truslas mīklas vāku un cep krāsnī pusstundu.

X nodaļa.

Aukstas mērces zivīm un dažām citam vajadzībām.

Remolādes mērce.

Litrs laba skāba krējuma, 2 tējkarotes ietaisītas sinepes, 2 karotes estragon etiķa, tējkarote cukura, 2 karotes smalki sakapātas pētersīļu lapiņas, 1 karote smalki grieztu lociņu, karote kāperu, karote sagrieztu mazu pipargurķīšu, kāda karote tomātu pireja, 1 citrona sula. Visu kopā samaisa un pasniedz pie auksta cepeša vai šķiņķa.

Majonēze humeriem vai aukstām zivīm.

Majonēzei ņem labu biezu skābu krējumu. Uz $\frac{1}{8}$ kg tāda krējuma ņem 1 ēdamkaroti etiķa, tējkaroti sinepju, 1 citrona sulu un dažas tējkarotes kāperu. Šī mērce padodama auksta, jo citādi tā atslābst; var arī liet zivīm pāri vai pasniegt īpašā traukā.

Majonēzes mērce ar tomātiem.

Pagatavo tāpat kā iepriekšējā receptē teikts, tikai šai majonēzei pieliek kādu karoti tomātu pireja klāt.

Majonēze ar saldu krējumu.

1 litru labu treknu saldu krējumu uzvāra pieliekot 1 karoti ūdenī izmaisītu kartupeļu miltu. Uzvārtu lej bļodā un kulsta kamēr atdziest. Tad pielej 1 glāzi stipra vīna, pieliek tējkaroti sinepju, 2 karotes citrona sulu, tējkaroti cukura, sāli un 2 karotes kāperu. Visu izmaisa; ir labi ja liek iekšā vēl vēžu astītes un šķēres un mazās strīpiņās grieztas ietaisītas baraviciņas.

Majonēzes mērce angļu veidā.

Uz katras olas dzeltānuma ņem karoti provanseļļas. Olas iesit uz ledus stāvošā bļodā, stipri kulkstot pilina provanseļļu klāt, tad piespiež citrona sulu, pieliek drusku sāli un ja vēlas var pieliet 1 glāzi Reinas vīnu klāt.

Sviesta mērce.

2 karotes laba sviesta sašķūmē, piespiež 1 citrona sulu, pieliek drusku sāls, muskātziedu, pāra karotes skāba krējuma, smalki sagrieztas pētersīļu lapiņas un smalki grieztas dilles. Visu kopā labi izmaisa un dod pie siļķēm, zivīm vai svaigiem gurķiem.

Skāba krējuma mērce siļķēm.

Uz $\frac{1}{2}$ litra skāba krējuma lej vienu karoti vīnetiķa, liek karoti ietaisītas sinepes un vienu — smalki sakapātu sīpolu. Visu izmaisa cauri un lej iepriekš notīrītām un izmērcētām siļķēm virsū.

Mārrutku mērce.

Sarīvē sakni mārrutku, pieliek cukuru un sāli, pielej citrona sulu un izmaisa; beidzot pieliek vēl pāra karotes skāba krējuma un uzglabā cieti slēgtā bundžā. Padod pie zivīm un aukstām gaļām.

Dzeltānā mērce.

6 cieti novārītas olas dzeltānumus saberž piepilinot 6 karotes labas provanseļļas. Tad pielej 1 glāzi ruma, pieliek drusku safrānu, mazliet sāls, citrona sulu pēc vajadzības un 2 tējkarotes ietaisītas sinepes. Visu kopā izmaisa, noliek aukstā vietā. Padod pie aukstām zivīm.

Siļķu mērce.

Labas siļķes izmērcē, novelk ādu, izasako, sakapā un pārlej ar skābu krējumu, pieliekot lokus vai smalki kapātus sīpolus un smalkus piparus. Visu viegli izmaisa un ēd vislabāk pie svaigiem kartupeļiem.

Bieza piena mērce pie siļķēm.

$\frac{1}{2}$ kilo mīkstu nesālītu biezpienu sarīvē vienādu. Tad pieliek tikpat daudz skāba krējuma, smalki sarīvētu sīpolu un smalki sagrieztus piparu gurķīšus. Šo mērci dod ar zaļām siļķēm un sāls kartupeļiem, kas ir vasarā patīkams ēdiens.

Krievu mērce.

100 gr svaiga sviesta maisa ar 5 olu dzeltānumiem uz uguns, kamēr sāk kūpēt. Tad pielej klāt 1 glāzi skāba krējuma, pielej 1 citrona sulu, pieber tējkaroti cukura, pieliek tējkaroti ietaisītas sinepes un kad mērce atdzisusi piemaisa klāt citronu sulu un sasmalcinātu citrona miziņu, smalki sakapātu un no asakām izlasītu siļķi, mazliet muskātriekstu un tējkaroti kāperu. Šādu mērci var pasniegt pie aukstas gaļas un zivīm.

XI nodaļa.

Saldās mērces.

Saldās mērces pagatavo no visādām ogām. Dominējošo lomu te spēlē jānogas un dzērvenes. Ja tām pieliek garšas vielas, tās nepaliek citām dārgām ogām pakal labuma ziņā.

Dzērveņu mērce ar aveņu garšu.

Nem 400 gr dzērveņu ogas un uzvāra 1 litrā ūdens, izspiež un noskaidro caur smalku sietiņu. Atšķaida samērā tā, ka iznāk 3 litri sulas un liek uz ikkatra litra 1 glāzi cukura, pieliek standziņu kanēļa un apelsīnu vai citrona miziņu. Tādējādi mērce iemanto labu piegaršu. Beidzot pieliek uz katra litra sulas 1—2 ēdamkarotes ūdenī atšķaidītu kartupeļu miltu. Padod šādu mērci pie pudiņa, rīsiem vai kādas putas.

Dzērveņu mērce ar ananāsu.

Kad dzērvenes izspiestas un noskaidrotas, tās izvāra kā parasts, saldinot tikai tad, kad mērce gatava. Mērcē vēl ieliek sīki sagrieztus gabaliņus ananāsa un vēl drusku uzvāra. Ananāss piedod mērcei ļoti skaistu piegaršu.

Dzērveņu mērce ar vīnu.

Mērci pagatavo kā iepriekšējā receptē teikts, tikai mērcei, kad tā gatava, pielej kādu nebūt vīnu klāt un tad vairs nevāra.

Brūkleņu mērce.

To var pagatavot tāpat kā dzērveņu mērci. Ir labi ja brūkleņu mērcei piespiež dažu apelsīnu sulu klāt un pieliek citronu un apelsīnu miziņas.

Apelsīnu un citronu mērce.

Norīvē ar cukuru 3 apelsīniem un 3 citroniem miziņu, liek vārīties ar 1 litru ūdens, pieliekot 1 tējkaroti kartupeļu miltu un drusku cukura. Tad izspiež 3 citronu sulu arī 3 apelsīnu sulu, kuŗas izkāš caur tējas sietiņu un pievieno mērcei, kuŗu pēc tam vairs nevāra, tikai nogaršo un ja vajadzīgs pieliek vēl cukuru klāt.

Ķiršu mērce.

Nomazgātus ķiršus iztīra no kauliņiem un uzliek vārīties. Uz 400 gr ķiršu ņem 1½ litra ūdens, kuŗam pieliek pusotras glāzes cukura un graudiņu citrona sāls jeb citrona sulu. Beŗ ogas iekšā un kad tās pavārās pieliek 1—2 ēdamkarotes kartupeļu miltu.

Aveņu mērce.

Avenes parasti izspiež un ir labāki, ja tām liek klāt arī jāņogu sulu. Uz 1 glāzes tīras ogu sulas ņem 1 litru ūdens, 1 glāzi cukura, 1—2 karotes kartupeļu miltu, nogaršojot taisa gatavu. Ziemā mērces pagatavo no uzglabātām ziemai ogām jeb vienkārši no ievārījuma.

Ābolu mērce.

10 labi sulotus ābolus sagrieztus ar visu mizu uzliek vārīties ar apm. 2 litriem ūdens. Kad āboli jau izjukuši tos liek uz sieta notecēt. Lej notecējumu atpakaļ kastrolī un taisa mērci pieliekot cukuru, standziņu kanēļa un mazliet kartupeļu miltu. No atlikušiem ābolu biežumiem, tos izspiežot caur sietu, var pagatavot nākošai dienai ābolu ķīseli.

Plūmju mērce.

Brūnās vai dzeltenās plūmes nomazgā, uzliek vārīties ar tik daudz ūdens kā bagātīgi sedz. Sašķīdušās tās liek uz sieta notecēt. No sulas pagatavo mērci, ja vajadzīgs pastiprinot to ar citronsulu, pieliek kartupeļu miltus un cukuru cik vajadzīgs. No atlikušās masas, to izdzenot caur sietu, pagatavo plūmju ķīseli.

Zustreņu mērce.

Zustrenes, tāpat kā jānogas, uzvāra, izspiež, noskaidro izlaižot caur smalku sietu, nogaršo stiprumu, pielejot ūdeni cik vajadzīgs, tāpat pieliek arī cukuru. Nekādu piedevu nevajaga, jo zustrenes satur pašas daudz garšas vielas, pieliek tikai kādu karoti kartupeļu miltu. Upeņu mērce garšo ļoti labi un viņu var padot pie pudīņiem, buberta u. c.

Jāņogu mērce.

Jānogas apstrādā tāpat kā upenes, tikai tām var dot piedevām vai nu citrona miziņu, standziņu kanēļa vai vaniļji.

Paradīzes ābolu mērce.

Ņem vienu glāzi skaidru ābolu ievārījumu, uzkarsē to, pielej klāt 2 glāzītes konjaka vai rumā un stipri kulstot pielej vēl $\frac{1}{4}$ litra laba salda krējuma.

Paradīzes plūmju mērce.

Pagatavo tāpat kā ābolu, tikai plūmēm nav ieteicams rums piedevām.

Vaniljes mērce.

Uz viena litra piena ņem trīs olas dzeltānumus, kuņus saputo ar 3 karotēm cukura un kad piens uzvārās, pielej lāsi no varītā piena klāt un olu masu gludi izmaisa. Lej pie pārējā piena, kuņam pielikta pusstandziņa vaniļjes un abus kopā sakul, piekarsē, bet neuzvāra.

Vaniljes mērce ar vīnu.

3 olu dzeltānumus saputo ar 3 karotēm cukura. Uzvāra 1 litru salda krējuma ar standziņu vaniljes, no kuŗa daļu pielej pie olu masas un kulsta. Pēc tam šo masu pielej pie pārējā krējuma uz uguns un vēl kulsta, kamēr nāk pie vārīšanas. Tad noņem no uguns un kulsta kamēr atdziest un tad pielej $\frac{1}{8}$ litra Madeira vīna.

Sarkanā vīna mērce.

Puslitrā ūdens izkausē 200 gr cukura, pieliek klāt kādu karoti aveņu vai ķiršu klāro ievārījumu. Iemaisa 1 glāzē ūdens karoti kartupeļu miltu un pielej to līdz ar pudeli sarkana vīna un karsē kamēr kūp.

Vīna mērce auksta.

Izspiež $\frac{1}{4}$ litra aveņu vai jāņogu sulu un maisa to ar 200 gr cukura apmēram $\frac{1}{4}$ stundu. Tad pielej pudeli sarkanā vīna un kulsta vēl kādu laiku.

Šokolādes mērce.

Uzvāra 1 litru salda piena pieliekot pusstandziņu vaniljes. Tad sašķūme 2 olu dzeltānumus ar 2—4 karotēm cukura, kuŗiem pieliek 1 karoti laba kakao jeb tāfelīti šokolādes un pielej daļu no uzvārīta piena. Tad atvelk kastroli no uguns, kulstot pielej masu klāt, liek atpakaļ uz uguns, uzkarsē, bet neuzvāra. Šādu mērci var arī padot pie pudiņiem kur augļi klāt.

XII nodaļa.

Buljons un viņa piedevas.

Īsti labs buljons ir gan savā laikā iecienīts kā ļoti spēcinošs ēdiens un buljonam kā tādām tomēr dažreiz arī sava vērtība, piemēram, pie vārgiem tas savukārt pavairo asins riņķošanu caur ko arī ierosina ēstgribu. Buljons arī ir pieņemts viesību galdā kā papildu līdzeklis un tur tas arī ar savām dažādām piedevām īsto vietu izpilda, kamēr ikdienišķā dzīvē viņš kā tāds nelīdzinās nekādai sakņu vai piena, vai graudu zupai.

Buljons.

Īsti labu buljonu var dabūt, ja ņem apmēram uz katru personu 200 gr kaulu vai caurmērā kaulus un gaļu. Visslabākais buljons iznāk ņemot smadzeņu kaulus un kādus īso ribi vai treknus šampribu gabalus. Buljons jāuzliek vārīt aukstā ūdenī; kaut gan daži izskaidro, ka pēdējā laikā vairs buljonu nenoputina, bet pareizs ir uzskats, kad pašas melnās putas nosmalsta, caur ko buljons dabon jau tīrāku izskatu. Kad buljons uzvārījies un putas nosmalcinātas, tam pieliek lauru lapu, kādu ceptu sīpolu, skatoties pēc buljona daudzuma, brūni noceptu kāļa gabalu, seleriju, kuŗš nekādā ziņā nedrīkst izrūkt, dažus puravus un burkānus un lēni varot, ne ātrāk kā 5—6 stundas, vāra gatavu. Nosmeļ buljonu un kaulus vēl reiz pārlej ar ūdeni un vāra kamēr kauli pilnīgi izmantoti, ko tagad izlieto citām zupām, kā: rasolņikam vai citai kādai zupai.

Vērša gaļas frikadiles buljonam.

Te jāņem laba vērša gaļa — ir labi ja piemaļ vēl cauraugušu cūkas gaļu, ja nav, tad var piemalt drusku nieņu taukus. Uz 400 gr gaļas ņem 100 gr izmērcētu baltmaizi, kuŗu piemaļ gaļai, pieliek 1 sasutinātu sīpolu, piparus un uz 400 gr gaļas liek 2 olas un sāli. Ja gaļai nav nekāds treknums piemalts, tad pieliek skābu krējumu, masu stipri klapējot izmīca cauri, veido mazas lodītes, kuŗas novāra vieglā sālsūdenī un padodot liek buljonā, iegriež vēl zaļumus un pieliek smalki sagrieztas zupas saknes. Dod galdā.

Kalduņi buljonam.

Uz 1 glāzi piena ņem 1 olu, pustējkaroti sāls, ēdamkaroti sviesta, apm. 400 gr miltu. Visu sastrādā ar karoti bļodā mīklā kamēr atlūp no karotes un bļodas; tad izrullē plāni un liek virsū ar tējkaroti zemāk minēto masu. Tad uzliec mīklas malu virsū un atgriež ar glāzīti mazus koldunīšus, kuŗus nu sālsūdenī novārītus pasniedz buljonā.

Pildījums kolduņiem.

Jēlus vērša nieņu taukus sagriež pavisam smalki, pieliekot labi daudz sīpolu, smalkos piparus, sāli un ja vēlas var vēl pielikt samaltu izvārīto zupas gaļu — var arī iztikt bez tās.

Kalduņi pildīti ar plaušām.

Mīklu pagatavo tāpat kā iepriekš teikts. Plaušas novāra pavisam gatavas, samaļ un iecepina sīpolos un sviestā, nogaršojot sāli — ja vēlas pieliekot arī piparus un drusku skābu krējumu. Šo nu iepilda mazu pīrādziņu veidā kolduņu mīklā, novāra vieglā sālsūdenī un padod pie buljona jeb ēd tāpat novārītus ar sviestu.

Kolduņi ar sēnēm pildīti.

Mīklu pagatavo tāpat kā teikts pirmajā receptē. Sēnes sasutina kā parasts, tikai labi daudz sviestā un rīvmaizē. Te tikai ar lielāku glāzi izspiež pusdonas veidīgus pīrāgus un padod novārītus vai krāsnī uzbrūnētus ar sviestu.

Laša pīrādziņi pie buljona.

Sašķūmē 100 gr sviesta, pieliek tikpat daudz skāba krejuma un miltus tik daudz kā mīklu var iz-rullet. Tad liek uz maizes galda un izrullē apmēram puspirksta biezumā, izgriež ar glāzi apaļas ripiņas un liek virsū smalki sagrieztu ar drusku pipariem un cieti novārītu sakapātu olu sajauktu žāvētu lasi. Uzliek virsū tādu pat ripiņu mīklas kā pirmējo, saspiež drusciņ cieti, pārsmērē ar olu un cep mērenā krāsnī gaiši brūnus. Pasniedz pie buljona.

Loku pīrādziņi pie buljona.

Mīklu sagatavo tāpat kā iepriekšējā receptā teikts, tikai iekšā pilda īsi sagrieztus un ar sviestu samaisītus un apsālītus lociņus. Šādi pīrādziņi garšo ļoti labi, ja vēlas var pielikt vēl cieti novārītu sakapātu olu.

Rizoles pie buljona.

Teļa vai jēra akniņas samal, pieliekot trešo jeb ceturto daļu cauraugušu žāvētu šķiņķi. Liek sviestā, kuņam pielikts sīpols klāt un sasautē, beidzot piejauc vēl pāra karotes skāba krējuma. Atdzisušu pilda vienalga sviesta vai rauga mīklas pīrādziņos, pārsmērē ar olu un cep krāsnī. Padod pie buljona.

Teļa gaļas pastētes.

Atlikušu teļa cepeti vai zupas gaļu var izlietot pastētēm, pieliekot tām laistu sviestu, kādu karoti skāba krējuma un lai pikantāki garšotu var pielikt drusku notīrītas un izsakotas zardeles. Visu kopā samaisītu iepilda sviesta mīklas pīrādziņos, pārsmērē ar olu un cep krāsnī. Padod ar buljonu.

Vēžu pīradziņi pie vistas buljona.

200 gr laista sviesta, 200 gr skāba krējuma un 400 gr miltu samīca ar koka karoti krietni vienādi un noliek stāvēt aukstumā. Atdzisušu to izrullē vairāk kā naža muguras biezumā, noliek gar malu ar tējkaroti mazās kaudzītēs masu, kuņu pagatavo no vēžu līpām un vistas gaļas, pieliekot sāli un ja ir vēžu sviestu; ja tāda nebūtu, var pielikt vienkārši labu sviestu klāt. Tad atliecot mīklu pārpiciņām izgriež ar glāzi pīrādziņus; liek pannā, pārsmērē ar olu un cep krāsnī gaiši brūnus. Pasniedz siltus.

Cūkas tauku maizītes pie buljona.

Cauraugušu cūkas šķiņķi izmaļ 2—3 reizes līdz ar diezgan daudz sīpoliem caur gaļas mašīnu. Tad mazliet pieliek piparus un kādu karoti skāba krējuma un izjauc masu cauri, pārsmērē pār pirksta biezām galda maizes šķēlītēm, kuņas iepriekš apmērcētas sakulstītā 1 glāzē piena ar 1 olu un liek izsmērētā pannā cept krāsnī gatavas. Dod pie buljona.

Siera zvaigznītes.

200 gr Maskavas miltu sajauc ar 100 gr sviesta un tikpat daudz sarīvēta laba Šveices siera, pielejot pusglāzi ūdens, mīca ar karoti, labāk aukstā vietā, kamēr atlūp no bļodas un no karotes un noliek aukstā vietā atdzesēt. Atdzisušu izrullē ne visai plāni, izduļ no mīklas dažādas zvaigznītes, kuņas cep krāsnī gaiši dzeltānas.

Nūdeles buljonam.

Nūdeles sagatavotas buljonam vislabāki iznāk tad, ja tās uzliek vārīt tik daudz verdošā ūdenī kā apņē, pieliekot vajadzīgo sāli. Kad tās jau krietni iebriedušas, tad pārlej ar kādu puslitru auksta ūdens un, kad tas iebriedis, pārlej vēlreiz. Tā iebriedētas nūdeles nekad nepārmirst un ir ļoti labi paņemamas ar karoti ielikšanai buljonā.

Olu sieriņi buljonam.

Sakuļ 4 olas ar naža galu sāls, 1 glāzi piena un 1 pilnu tējkaroti kartupeļu miltu. Tad liek izsmērētā lēzenā pannā un liek krāsnī savilkties. Pēc tam sagriež kā patīkas un dod pie buljona.

Plaucētas klimpas pie buljona.

Uzvāra $\frac{1}{2}$ litru piena, pieliek sāli un iekuļ tik daudz miltus kā karote stāv iekšā. Atdzisušam tad pieliek 2 pilnas karotes laista vai labāk sašķūmēta sviesta, 4 olas un mīklu kopā sastrādā. Tad izduļ mazus ķīļķenišus, kuņus novārtus vieglā sālsūdenī var pasniegt arī pie buljona.

Mannā ķīļķeni.

Uzvāra 1 litru piena jeb uz pusēm ar ūdeni, iekaisa tanī 400 gr mannā, pieliek vajadzīgo sāli un izvāra mannā mīkstu — tad atdzesē. Atdzisušai pieliek drusku sviesta un apmēram 4 olas; samīca vienādu un izduļ ķīļķenišus, kuņus novāra vieglā sālsūdenī. Padod pie buljona.

Vienkāršas gardas klimpiņas vistas buljonam.

Sakuļ 1 glāzi piena ar tējkaroti sāls, 2 olām; pielej nedaudz no vistas buljona virsas nosmeltus vistas taukus un iemīca miltus tik daudz cik vajadzīgs.

Nūdeļu mīkla, pašu darīta, buljonam.

1 tasi piena, 1—2 olas, tējkaroti sāls un miltus sastrādā kamēr mīkla tik cieta, ka rullējot met tulznas. Tad to gluži plāni izrullē un liek uz sausu drēbi pažaudēt. Tad pārgriež vidū pušu, satin rullītī un smalki sagriež ar naža galu, uzpurina ja vajadzīgs; var arī tūdaļ vārīt.

Taukos vārītas nūdeles.

Pagatavo tāpat kā augšējās, tikai negriež tik plānas un tik šauras. Tās jāsagriež ne visai šauras un arī ne visai īsas, jo tādi tās labāki izskatās; vāra vislabāki karstā kokovārā gaiši dzeltānas un padod pie buljona.

Kartupeļu ķīļķeni no nevārītiem kartupeļiem.

Sarīvē lielus kartupeļus, atspiež sulu, pieliek sāli, drusku miltus un vāra vislabāk piena zupā.

Olu virums 6 personām.

Sakuļ krietni 4 olas pieliekot 4 karotes mannā, 1 karoti kausēta sviesta un sāli; tad lej masu vārošā buljonā un uzvirina. Šāds ielikums ir ļoti veselīgs, bet ne visi to ciena.

Šķiņķa frikadeles buljonam.

Samaļ 400 gr šķiņķa, piemaļot arī diezgan daudz sīpolus, pieliek drusku piparus, kādu karoti skāba krējuma, 2 olas un tik daudz rīvmaizes kā var izvilāt. Vāra ūdenī un pēc tam padod pie buljona.

Aitas gaļas frikadeles.

Aitas gaļas frikadeles ir garšīgas, ja tās ņem uz pusi ar cūkas gaļu. Uz 400 gr masas ņem 2 olas, piparus, sāli un mērcētu baltmaizi. Šādas frikadeles labprāt liek sakņu zupā.

Vistas gaļas frikadeles.

No treknas vistas izgriež krūtažu, kuŗu samaļ, pieliekot uz vienu krūtažu 2 ruņstiķus, 1 olu, karoti laista sviesta un sāli un krietni klapējot samīca, izveido mazas lodītes, kuŗas vāra buljonā.

Vistas gaļas frikadeles ar šampinjiem.

Pagatavo tāpat kā pirmējās, tikai pieliek kādu drusku smalki kapātus un sviestā sasutinātus šampinjonus.

Ķiļķeni ar skābu krējumu 6 personām.

3 veselas olas sakulsta ar 1 glāzi skāba krējuma, pielej vēl drusku saldu pienu, pieliek sāli un miltus cik vajadzīgs. Visu labi sakulsta un liek ar karoti mazus ķiļķenīšus. Padod pie buljona jeb citur.

Rauga ķiļķeni.

Iemaisa 2 glāzēs piena 600 gr miltu, piejauc 25 gr rauga, tējkaroti sāls un ļauj uzrūgt. Tad pieliek 1—2 sakulstītas olas un mīklu labi vel sakulsta; vēl drusku uzraudzē, liek uz miltaina dēļa un izrullē; izduŗ ar glāzi mazus ķiļķenīšus un ļauj tiem vēl uzrūgt. Novāra sālsūdenī un padod ar brūnu sviestu.

Dažādas sviestmaizes

brokastīm, vakariņām, kungu tējai, kuŗas reizē arī noderīgas aukstam galdam.

Ikru (kaviāra) maizītes.

Sagriež glītos plānos griezieniņos, vislabāk tāfelmaizi, apbrūnina krietni daudz sviestā un atdzisušas pārsmērē ar ikriem.

Sarkano ikru maizītes.

Pārsmērē ar labu sviestu glīti grieztas tāfelmaizītes un pārlic ar ikriem. Virsu garnē ar sīpolu ripiņām vai cieti vārītām olu ripiņām.

Maizītes ar šķiņķa farsu.

Labu žāvētu šķiņķi samaļ, pieliek kādu karoti sviesta jeb ja ir zardeļu sviesta, piemaisa drusku majorāna, pārsmērē maizītes un garnē ar brūno aspiku želēju.

Laša maizītes.

Apsmērētas galda maizītes griezieniņus apliek ar laša šķēlītēm. Virsū var uzlikt šķēlīti olas.

Silķu maizītes.

Nomērcē labas silķes un sakapā, piegriez jeb pierīvē sīpolu un piejauc biezu skābu krējumu. Pārsmērē maizītes un virsū uzliek glīti veidotus piparu gurķīšus.

Olu maizītes ar lasi.

Maizītes apsmērē ar labu sviestu, uzliek tam virsū olu ripiņas un pārliiek ar laša strēmelītēm.

Olu maizītes ar zardelēm.

Maizītes apsmērē ar sviestu, uzliek virsū gareniski grieztu cieti novārītu olu, kuņai pārliiek zardeļu strīpiņu.

Citāda veida olu maizītes ar zardīnēm.

Novāra 4 olas, dzeltānumus sakapā un saberž ar zardīnu eļļu, tad pārsmērē maizītēm, uzbirdina virsū sakapāto olu baltumu un pārliiek pāri gareniski grieztas zardīnes.

Bieza piena maizītes.

400 gr biezpiena samīca ar kādu karoti sviesta un kādu karoti krējuma, pārsmērē rupjas vai baltmaizes rīcīeniņiem un strīpiņās uzkaīsa smalki grieztas mazos locīņus.

Aknu maizītes.

Pārsmērē saldskābu vai baltmaīzi ar sviestu, virsū uzsmērē aknu pastēti un garnē ar citrona ripiņu vai sviesta nelķīti.

Poļu maizītes.

Apsmērētām maizītēm uzliiek griezieniņu no kaut kāda cepeša, vienu strīpiņu siera, gabaliņu gurķa, tomāta, var arī uzliikt sagalerēto cepeša mērci un kaut ko no olām. Vienu vārdū sakot pagatavot dažādas aukstas un raības maizītes.

Rasola maizītes.

Pārsmērē maizītes ar sviestu un katrai maizītei virsū uzliiek karoti jau pagatavota rasola.

Tatāru maizītes.

Apsmērē rupjas vai baltmaīzes griezieniņus un virsū uzliiek no bifsteka gabala izkasītu ar mazliet pipariem, sāli un olas dzeltānumu sajauktu jēlu gaļu. Uz gaļas kā garnitūru uzliiek ripiņās grieztu

cieti novārītu olu un pārkausa ar smalki grieztiem sīpoliņiem jeb ar ripiņās grieztiem sīpoliem, un ja vēlas uzpilina drusku sojā un uzkausa sāli.

Kartupeļu sviesta maizītes.

Rupju maizi apsmērē ar labu sviestu. Virsū saliek novārītus šķēlītēs grieztus kartupeļus.

XIII nodaļa.

Dažādi auksti salāti*).

Raibie salāti ar majonēzi.

Novārītus pētersīļus, bietes, selerijas un burkānus sagriež plānās garenās strīpiņās; tāpat arī sagriež svaigus un skābētus gurķus. Tad pagatavo majonēzi sasviedējot 2 karotes miltu ar 2 karotēm sviesta, pielejot glāzi ūdens, pusglāzi labas provanseļļas, olas dzeltānumu, mazliet sāli un mazliet cukuru un beidzot 1 glāzi skābu krējumu. Tagad saliek uz bļodas sagrieztas saknes un lej pāri tām pagatavoto majonēzi. Padod pie kotletēm vai citiem cepešiem.

Svaigi tomātu salāti.

Sagriež stundu pirms ēšanas tomātus gabaliņos, ieliek salātu traukā un uzgriež dilles un lokus. Tad pagatavo mērci no karotes brūna sviesta, 2 citronu sulas un mazliet sāls, pārlej mērci pār tomātiem un dod galdā.

Sēņu salāti.

Labas baltās sēnes, vislabāk mazās bērzlapes, kad tās novārītas, sagriež lielākās garenās strīpiņās. Tad sagriež glītās ripiņās vislabāk mazos sīpoliņus un pieliek sēnēm; tad pārlej visu ar novārītu etiķi, kuŗu mazliet ar ūdeni atšķaida un pieliek nedaudz cukura.

Galviņu salāti vīniešu gaumē.

Sabrūninātam sviestam pielej etiķi, pieliek sāli un cukuru pēc vajadzības un tad pārlej pār jau izlasītiem salātiem.

Salāti ar olu.

Izlasa mīkstus salātus, nomazgā, uzplucina uz bļodas un pārlej ar karstu brūnu sviestu. Tad sagriež gareniski cieti novārītas olas 6—8 daļās, liek pāri salātiem un liek atkal salātus un tad olas un pārlej visu ar brūnu sviestu. Šādi salāti ir ļoti garšīgi un atgādina jau veselu ēdienu.

*) Visās šais receptēs etiķa vietā var lietot citrona sulu, kas veselīgāki.

Spināti ar salātiem un krējumu.

Ļoti labi garšo svaigie mīkstie spināti, ja tos zaļus liek kopā ar salātiem un pārlej ar salātu krējumu, kuŗu, kā jau parasts, sagatavo pieliekot dilles, sāli, mazliet cukura un ja vēlas arī etiķi, kas gan arī nemaz nav vajadzīgs. Ja krējums būtu par cietu, to var atšķaidīt ar saldu pienu un izmaisītu lej pāri salātiem.

Puķu kāpostu salāti.

Puķu kāpostus sadala rozītēs un izvāra pusmīkstus vieglā sālsūdenī, tad ņem laukā, uzliek uz caurlejamā sieta un lej tik ilgi aukstu ūdeni pāri, kamēr tie galīgi atdzisuši. Tad uzvāra etiķi, kuŗam pieliek dažas virces, diļļu kātiņus, mazliet cukuru un sāli un atdzesētu pārlej puķkāpostiem, kuŗus stikla bundžā aizsietus var uzglabāt diezgan ilgi.

Seleriju salāti.

Lielas glītas selerijas sagriež pēc patikas, novāra vieglā sālsūdenī ne visai mīkstas, samaisa ar pāra karotēm eļļas un tikpat daudz etiķa, vēl piejaucot klāt svaigas smalki kapātas seleriju lapiņas.

Spargeļu salāti.

Spargeļus notīra, novāra ar drusciņ cukuru un sāli, nokāš un galīgi atdzesē, tad pārlej ar etiķi un eļļu, apkaisa ar smalki kapātām pētersīļu lapiņām un baltiem pipariem.

Biešu salāti.

Novāra veselas bietes, novelk ādiņu un sagriež glītās apaļās ripiņās. Tad uzvāra ne visai stipru etiķi, pieliekot cukuru un ķīmenes un ja vēlas gabaliņu mārrutka. Atdzisušo etiķi pārlej bietēm.

Kartupeļu salāti.

Novāra mērenus ne visai miltainus kartupeļus, sagriež garenās strīpiņās, samaisa ar etiķi, smalki grieztiem sīpoliņiem un ja vēlas — pipariem un sāli. Piparu vietā vislabāk ieteicams ņemt smalkos lociņus.

Skābu kāpostu salāti.

Skābus kāpostus kā tādus var lietot arī bez jebkādām piedevām. Tos pašus var padot ar cukuru un etiķi, kā arī ar skābu krējumu, tam piejaucot zaļos lociņus un dilles; ziemā smalki grieztus sīpolus.

Galviņu salāti ar etiķi.

Nomazgātus salātus sarīko bļodā. Tad piemaisa vieglākam etiķim diezgan cukuru un sāli un pārslaka salātiem, kuŗi pie gaļas ēdiena ļoti labi garšo.

Labi tomātu salāti.

Tomātus sagriež šķēlītēs, saliek uz bļodas un pārlej ar mērci, kuŗu pagatavo no etiķa pieliekot tam drusciņ sāli, smalkas dilles un ja vēlas — smalkos piparus un pārlej pār tomātiem.

Baraviku salāti ar krējumu.

Novārītas cietas mazās baraviciņas sagriež garenī strīpiņās, piejauc tām citronsula, krējumu un vajadzīgo sāli.

Zardeļu salāti.

Zardeles notīra, pārdala vidū pušu un satin apaļās ripiņās. Tad sagriež nēģus, žāvētu lasi, zuti, dažādas desas, cūkas vai teļa cepeti, — pēdējo vietā var arī ņemt sutinātu šķiņķi, un cieti novārītas olas. Visu ņem apmēram vienādās daļās, viegli izmaisa, pārlej ar majonēzi un liek uz bļodas. Garnē ar sakapātu olu, želēju un satītām zardelēm.

Aspiks jeb želēja garnēšanai.

10 tāfelītes želatīna izkausē 2 glāzēs vārīta ūdens, piespiež citronsula un pielej glāzi balta vīna. Ja neizskatās skaidrs, tad karstam piesit 2 olbaltumus un maisot piekarsē, izlej caur drēbi un bļodā sasaldē. Ja želēju grib brūnu, tad pielej brūncukuru, ja grib rozā — stipru biešu sulu. Ar šādu želēju var garnēt dažādas aukstas bļodas, kā: rasolu, zivis u. c.

Biešu salāti ar mārrutkiem.

Novārītas un jau ieskābētas bietes samaļ, pieliekot tām tikpat daudz jau sagatavotu mārrutku. Izmaisa ar skābu krējumu.

Garšīga majonēze pie zivīm vai pie humeriem un zardeļu salātiem.

$\frac{1}{2}$ litru labi aukstu, biezu skābu krējumu, ja tas vēl nebūtu diezgan biezs, tad sašķūme, pieliekot tam 2 karotes vīnetiķa, karoti sataisītas sinepes, 1 citrona sulu un pāra karotes kāperu. Visu izmaisa un lieto pie zivīm, tās pārlejot vai pasniedzot sevišķā traukā.

Rasols.

Dienu iepriekš novārītus kartupeļus sagriež smalki kantainos gabaliņos, tāpat sagriež lasi, zuti, kādu aukstu cepeti, drusku sutinātu šķiņķi, nēģus, siļķi, svaigus un skābus gurķus, kādu ābolu, gabaliņu selerija, smalki sagrieztu sīpolu, dilles, ja ir arī tomātus un mārrutku un ja vēlas pieliek arī sinepes. Visu ar ļoti labu skābu krējumu izjauc cauri un liek rasola bļodā. Garnē pēc patikas.

Veselas pildītas olas.

Cieti novārītām un nolibītām olām atgriež drusku no resnā gala kā var uz bļodas uzstatīt. Tad nogriež daļu no tievā gala un izņem dzeltānumu laukā, saberž to bļodā, pieliekot biezu labu krējumu, sāli un sinepes un ja ir mazliet zardeļu vai vēzu sviestu. Masu samaisa, iepilda olās un

uzliek vāciņus. Bļodu var garnēt vasarā ar zaļumiem, kā: redīsiem, pētersīļu lakstiņiem; ziemā — ar želēju.

XIV nodaļa.

Dažādi silti un auksti, cepti un vārīti pudiņi.

Vispirms ir jāievēro tas, ka pudiņu tūlīn kā tas sagatavots jāliek krāsnī cepšanai, jo pieliktais olbaltums stavot sakrītas, caur ko pudiņi zaudē daudz no sava cēluma. Pudiņa formi nekad nevar pildīt pilnu, bet trešā daļa ir jāatstāj priekš uzcelšanas. Pudiņa formis pirms cepšanas jāizsmērē ar sviestu un jāizkaisa ar rīvmaizi. Pavisam karstu pudiņu, ja tas ir izgāzams, neizgāž, jo tādā gadījumā tas sakrīt. Cepti pudiņi ir vislabāk tūlīn ēdami, jo citādi tie sakrītas.

Ābolu pudiņš vārīts 10 personām.

Nomizo un sagriež šķēlītēs apmēram 20 gabalus vidēja lieluma ābolus, sakaisa ar cukuru un kanēli. Tad sagatavo mīklu no 3 olām, 1 glāzes ūdens, 200 gr sviesta un 400 gr miltu. Sastrādā visu tāpat kā sviesta mīklu. Tad apsmērē servjeti ar sviestu, uzklāj izrullēto mīklu, saliek ābolus virsū, sasien servjeti ne visai cieti un vāra ūdenī 2 stundas. Klāt dod kausētu sviestu.

Cvībaku pudiņš ar āboliem.

200 gr apaļos cvībakus izmērcē saldā pienā; saputo 4 olas dzeltānumus ar 4—5 karotēm cukura; sagriež jau nomizotus ābolus šķēlītēs, pārkaisa ar cukuru, piegriež citrona miziņu vai pieliek kanēli un visu saliek kārtām izsmērētā formī, pieliek sašķūmētos olbaltumus un cep krāsnī. Klāt dod saldu krējumu.

Baltmaizes pudiņš ar āboliem.

Pagatavo tāpat kā cvībaku pudiņu, tikai te izmērcē šķēlītēs sagrieztu baltmaizi un ja vēlas var pieliet glāzīti ruma vai pielikt tāpat citrona miziņu jeb kardemonu. Padod ar augļu vai vīna mērci.

Rupjas maizes pudiņš ar āboliem.

Labi noziedējušu rupju maizi sarīvē uz rīves, samaisa ar cukuru un citrona miziņu; sagriež smalkās šķēlītēs mizotus vai arī nemizotus ābolus, apkaisa ar cukuru, saliek kārtām jau iepriekš izsmērētā formī, pārlej ar sakultu olu ar pienu tik daudz kā piespiežot mērci jūt virsū, uzplucina labi daudz sviesta un cep karstā krāsnī gatavu. Padod ar pienu.

Pudiņš no griķu putraimiem.

400 gr griķu putraimu sakarsē ar 2 litriem ūdens; sašķūmē 100 gr sviesta, piemaisa 4 olu dzeltānumus, 4 karotes cukura, pieliek putru un dažas rūgtas un saldās mandeles un beidzot sašķūmēto olbaltumu. Iepilda pudiņu izsmērētā formī un cep 1 stundu. Klāt dod ievārījumu vai pienu.

Plūmjū pudiņš ar rupju maizi.

Plūmēm novelk mizu, izņem kauliņus un pārkausa labi ar cukuru. Tad sarīvē cietu rupju maizi un samaisa ar citronu. Tagad nu liek vienu kārtu plūmes un vienu maizi — virs maizes uzplucina vēl sviesta piciņas. Tad sakul dažas veselas olas, pielej drusku piena un pārlej pudiņam, uzplucinot vēl virsū sviestu, cep krāsnī gatavu. Padod ar pienu vai sašķūmētu krējumu, kuņam pieliek arī drusku cukura un vaniļi.

Rīsa pudiņš vienkāršs.

Izsutina 400 gr rīsa 2 litros šķidruma, t. i. 1 litrā piena un 1 ūdens, bet tikai tā ka rīsi vēl nav sākuši lešķēties. Tad noceļ no uguns un laiž drusku atdzist. Pēc tam sašķūme 2—4 olu dzeltānumus ar tikpat daudz karotēm cukura, pieliek citrona mizu. mazliet sāli, kādas sakapātas rūgtās un saldās mandeles un ja vēlas mazākas kaltētas plūmes, rozīnes vai korintes. Kad viss izmaisīts beidzot pieliek 4 putās sasistos olbaltumus un cep krāsnī gatavu. Padod ar augļu mērci vai pienu.

Ķirbju pudiņš ar zāgo.

Nomizoto ķirbi sagriež gabaliņos, novāra mīkstu, izkāš caur sietu un sašķiedē. Pa to laiku izsutina 400 gr zago 1 litrā piena un 1 litrā ūdens un drusku atdzesē. Tad sašķūmē 4 olu dzeltānumus ar 4 karotēm cukura, pieliek citrona mizu un dažas rūgtās un saldās kapātas mandeles. Samaisa visu kopā un beidzot viegli piejauc 4 putās sasistos olbaltumus. Liek jau izsmērētā pudiņformā, uzplucina sviestu virsū un cep 1 stundu. Padod ar augļu mērci.

Rīsa pudiņš ar makaroniem.

400 gr rīsa izsutina 1¹/₂ litrā piena un 1 litrā ūdens. Tad sašķūmē 2 karotes sviesta ar 1 pilnu glāzi cukura, pieliek citrona mizu un apmēram 10—15 rūgtās mandeles un piemaisa rīsiem klāt. Liek ar aukstu ūdeni izskalotā formā 1 kārtu rīsa, vienu makaronus un atkal rīsu un makaronus. Noliek blodu vēsā vietā un otrā dienā izgāž. Klāt var dot augļu mērci vai smalku ievārījumu.

Vienkāršs ruma pudiņš.

Uzvāra 1 litru salda piena vai krējuma; sakulsta 6 veselas olas ar 6 karotēm cukura, piestrādā pie uzvārītā piena un vēl reiz uzkarsē, bet neuzvāra. Tad izkausē 10 tāfelītes želatīna 1 glāzē vārītā ūdens un remdenu pielej klāt. Piegaršojot pielej ruma ekstraktu. Pilda ar aukstu ūdeni sasalpinātā formā un cep gatavu. No formja izgāž atdzisušu. Klāt var dot augļu vai kādu vīna mērci.

Vaniljes rīsi auksti.

400 gr gludo rīsu pārlej ar vārītu ūdeni, apmāsa un tūliņ nolej, vēlreiz noskalo ar aukstu ūdeni un uzliek sutināt ar 1¹/₂ litra ūdens. Rīsu sutina tā kā tie nelešķējās, bet paliek veseli. Tad piemaisa klāt ¹/₄ litra ar vaniļi savārītu cukursīrupu, kuņam piespiež klāt 2—3 apelsīnu un citrona sulu, kā arī pierīvē citrona miziņu, pielej glāzi vīna un sutina vēl drusku visu kopā, kamēr rīsi mīksti. Atdzisušus rīsus saliek uz blodas glītā piramīdē un garnē ar ievārītiem augļiem. Klāt dod augļu sīrupu.

Ruma rīsi.

Nobrucina 400 gr rīsa un izsautē mīkstus 2 litros ūdens ar 1½ glāzēm cukura un 2—3 citronu sulu; tad piemaisa klāt ½ litra ūdens izkausētas 15 tāfelītes želatīna, pieliek tējkaroti sāls un pielej 1 glāzi ruma. Visu viegli izmaisa, liek izskalotā formā un sasaldē. Padod ar apelsīnu vai vīna mērci.

Ruma krēms.

Sagriež vakardienas biskvītu mazos garenos gabaliņos, liek tūlīt uz padodamās bļodas un pārslaka ar rumu vai stipru Tokaijas vīnu. Tad pagatavo krēmu no 3 veselām olām, 3 karotēm cukura, 4 karotēm miltu un 1 litra piena, kuŗu iepriekš uzvāra un tad samaisīto olu, cukuru un miltus piestrāda pie vārītā piena klāt, stipri piekarsē, bet neuzvāra. Šādu krēmu pārlej pāri aplacītiem biskvītiem un atdzisušām pārliet 1 litru saputinatā, mazliet saldinātā putu krējuma.

Figaro rīsi.

Nosutina 600 gr rīsa kā parasts, pieliekot sāli, cukuru un citrona miziņu. Tad sadala rīsus 3 daļās: 1 daļu atstāj tāpat baltu, pieliekot pāra olas klāt; otro daļu aizkrāso sarkanu vienalga ar kādu ogu stiprumu — ķiršu, upeņu vai pat dzērveņu; trešai daļai pieber 2 pilnas karotes kakao un lielo pusglāzi cukura un labi izmaisa. Tagad saliek jau izsmērētā formā apakšā liekot kakao daļu, vidū — balto un pēdējo — rozā. Nu liek vēl pannu jeb formi krāsnī un vēl brīdi iesutina. Padod siltu ar augļu mērci.

Rīsi ar aprikoziem.

Te ņem lielos aprikozus, kuŗus nomazgā un iemērc jau vakarā, vislabāk tūlīt pieliekot cukuru un pārlejot tik daudz ūdeni cik vajadzīgs. Citā dienā uzliek vārīt un tiklīdz ko tie nāk augšā, tūdaļ tos noņem ar šķūmkaroti un liek traukā, kuŗā tos domā pasniegt galdā; atlikušo sulu pastiprina ar citrona sulu, ko arī ļoti labi var izdarīt pieliekot citrona sāli; nogaršo cukuru un pieliek kādas karotes kartupeļu miltus, tā kā zupa neiznāk bieza, bet izskatās pēc viegla cukursīrupa un šādu nu lej pār aprikoziem, kuŗi tādi ļoti labi iznāk.

Vārīšanai ņem vislabāk piena rīsu. Uz 400 gr rīsa ņem 2 litri šķidruma, ņemot pusi piena un pusi ūdens. Ja uzliktu vairāk, tad droši vien uz 1 kgm. rīsa varētu ņemt 1 litru šķidruma vairāk, jo rīsi diezgan krietni uzbriest. Pieliekot rīsiem sāli, citrona miziņu un cukuru, sutina tos gatavus. Padod ar augšā minētiem aprikoziem.

Flameri ar kviešu miltiem.

Uzvāra 1 litru piena. Tad sašķūmē 3 karotes cukura ar 3 olu dzeltānumiem, pieliek vaniļi kā garšu un dažas nobrucinātas un smalki sakapātas rūgtās un saldās mandeles, piemaisa vēl olu dzeltānumiem 1 glāzi smalkos miltus, pielej daļu no vārītā piena un vienmēr maisot sastrādā vienādu. Tagad nu lej šo masu pie atlikušā piena un veikli maisot gandrīz uzvāra. Kad noņem no uguns, piemaisa 3 putās sasistos olbaltumus un liek atdzist. Padod ar augļu mērci.

Mannā flameri.

Pagatavo tāpat kā augšējo, tikai te var likt vienu olu mazāk un mannā kaisa tūliņ pienā un pavāra. Citu visu izdara tāpat kā iepriekšējā receptē teikts.

Auzu pārslu pudiņš.

Izsutina 400 gr auzu pārslu 2 litros šķidruma — ņemot 1 litru piena un 1 — ūdens, pieliekot sāli un citrona miziņu. Drusku atdzesē un piejauc klāt 3 veselas olas, sakultas ar $\frac{1}{2}$ glāzi cukura, dažas rozīnes un jau iepriekš izsutinātas plūmes, kuņas saliek pa starpām un tā pilda formi. Uzplucina sviestu virsū un cep stundu lēnā krāsnī. Padod ar saldu pienu vai krējumu jeb plūmju mērci.

Auksts ābolu pudiņš.

2 litri nomizotu un daļās sagrieztu ābolu izsutina ūdenī un cukurā, pieliek citrona un smalki sagrieztu pomegranču mizu un, kad masa atdzisusi, sašķūmē ar 10 olām. Cep formā 1 stundu. Pasniedz aukstu.

Ķiršu pudiņš.

Uzvāra 1 litru piena un 1 ūdens, pieliekot citrona miziņu, tējkaroti sāls un 2 ēdamkarotes cukura. Ķiršus pārlej divreiz ar vārītu ūdeni, to atkal nolejot, tad pārlej ķiršus ar jau uzvārīto šķidrumu, pierīvē kādus 300 gr zaļu ķirbi, piesit dažas veselas olas un pieliek citrona miziņu. Cep 1 stundu mērenā krāsnī.

Biskvītu torte.

30 olas dzeltānumus saputina maisot $\frac{3}{4}$ stundu, olas pieliek jau cukuru maisot citu pēc citas, pieliek arī 1 citrona mizu un 1 citrona sulu, tad pieliek 400 gr miltu, pieliekot pa daļai un pēc tam tos 30 putās sasistos olbaltumus liek jau sagatavotā formā cep $\frac{3}{4}$ —1 stundu.

Aleksandra torte senāda veida.

800 gr sviesta, 1200 gr miltu, 400 gr cukura, 4 olas, 2 lot. briežraga sāls, visu to ātri kopā iestrādā, liek jau sagatavotā formā vai plāni uzliktu uz bleķa, cep gatavu, lieto tortēm un mazām kūkām.

Kremortartari torte.

5 olu dzeltānumus saputina ar 200 gr cukura, pieliek citronu kā garšu, tad pie visa pieliek $1\frac{1}{2}$ gl. miltu un 1 gl. piena un ar 1 citrona sulu jau saēdinātu 2 tējkarotes kremortartari un 1 tējkaroti soda. Beidzot pieliek putās sasistos olbaltumus, cep izsmērētā un ar rīvmaizi izkaisītā formā krāsnī vienu stundu.

XV nodaļa.

Tortes un viņu pagatavošana.

Pie tortu pagatavošanas sevišķi jāievēro tas, lai olas un sviests būtu svaigi un lai šķūmēšana notiktu vienāda un mērs un svars būtu pareizi pielietoti; bez tam arī jāievēro vislielākā tīrība. Tie būtu pagatavošanas pamatnoteikumi, lai tortes labi izdotos.

Citrona krēma torte.

250 gr izmazgāta sviesta rīve par šķūmi pieliekot 100 gr cukura, 2 veselas olas un 350 gr kartupeļu miltus; sastrādātu izrullē ne visai plānu. Liek lēzenā formā kā visapkārt rante stāv uz augšu, cep mērenā krāsnī pusstundu. Kad torte gatava un atdzisusi, pārvelk ar citronkrēmu.

Krēmu pagatavo no 250 gr cukura, 4 citronu norīvētas mizas un to 4 citronu sulu, $\frac{1}{2}$ litra baltā vīna, 4 veselām olām un 4 olu dzeltānumiem. Visu uz uguns biezu saklapējot sakarsē.

Bēmiešu torte.

2 citronu mizu sarīvē, ņem arī 2 citronu sulu, 12 olas dzeltānumus, $\frac{1}{2}$ kilo cukura — cukura ar olām sarīvē šķūmēs —, pieliek 6 ēdamkarotes kartupeļu miltus. Liek sagatavotā formā un cep pie vidējas uguns vienu stundu.

Kēkss vienkāršs.

$\frac{1}{2}$ kilo sviesta sarīvē šķūmēs, pieliekot 7 olu dzeltānumus, $\frac{1}{2}$ kilo cukura, drusku muskatrieksta, drusku sagrūstas ķimenes, $\frac{1}{2}$ kilo kartupeļu miltus un šos 7 putās sasistos olbaltumus. Cep mazos ar sviestu izsmērētos formīšos.

Smilšu torte.

Sarīvē šķūmēs $\frac{1}{2}$ kilo sviesta ar $\frac{1}{2}$ kilo cukura un 3 veselām olām, pieliekot pa vienai, pierīvē $\frac{1}{2}$ citrona mizu un vaniļi pēc garšas, piejauc pie $\frac{1}{2}$ kilo kviešu miltiem vienu paciņu Engel cepjamo pulveri, kuŗu viegli iemaisa sarīvētā masā un liek jau sagatavotā formā un cep mērenā krāsnī $\frac{1}{2}$ stundu.

Ruma torte.

Sarīvē 250 gr cukura ar 250 gr sviesta par šķūmi, pieliek 7 olu dzeltānumus pa vienam, 100 gr smalki sakapātas mandeles — saldās un mazliet rūgtās, 100 gr korintes, 1 citrona sulu un 4 pilnas ēdamkarotes ruma un tad piemaisa 250 gr miltu un beidzot tos 7 putās sasistos olu baltumus. Izsmērē formi ar sviestu un izkaisa ar rīvmaizi un cep labi karstā krāsnī $\frac{1}{2}$ stundu.

Rozīņu torte.

250 gr sviesta sagriež vispirms krietni par šķūmi, pieliek pārmaiņus 7 olas pa vienai un 1 karotei cukura, pieliekot pavisam 250 gr cukura un pēc tam 125 gr nomizotas smalki sagrieztas mandeles, $\frac{1}{4}$ litru vislabāki skāba piena jeb krējuma, kuŗā iemaisa 1 paciņu Engel cepjamo pulveri, kuŗu

pieliek pie sviesta masas, beidzot pieliek 500 gr miltu piedodot pa daļai. Līdz ar miltiem pieliek 250 gr rozīnes. Mīklu vairs ilgi nemaiza un tūdaļ liek sagatavotā formā un cep diezgan karstā krāsnī $\frac{1}{2}$ stundu.

Sviesta torte.

400 gr sviestu, 400 gr cukura sagriež ar 10 olu dzeltānumiem par šķūmi. Tad pieliek 400 gr Maskavas miltus, pieliekot pa daļai un beidzot putās sasisto olu baltumus. Liek sagatavotā formā un cep mērenā krāsnī vienu stundu. Garšai pieliek 1 citrona mizu.

Aleksandra (mīkstā) torte.

400 gr cukura un 400 gr sviesta sašķūmē, pieliek 6 olas pa vienai; šķūme $\frac{3}{4}$ stundas, pieliek 500 gr kartupeļmiltus un Maskavas miltus uz pusēm, garšas vielai ņem 1 citrona mizu. Sašķūmēto olbaltumu izjauc cauri un liek kā jau parasts sagatavotā formā cept.

Aleksandra (cietā) torte.

400 gr sviesta un 400 gr cukura sašķūmē kopā; pieliek 1 veselu olu un 500 gr miltus (kartupeļu un Maskavas miltus uz pusēm). Miltus pieliek pa daļām. Parasti Aleksandra tortes cep vairāk daļās.

Rupjas maizes torte.

10 olu dzeltānumus un 200 gr cukura, kā garšu pieliekot pomeļā mizu, kanēli, citronmizu, krustnagliņas un kardemonu, sagriež šķūmēs, piebeļ $1\frac{1}{2}$ glāzes sakaltētas un samaltas rupjas maizes. Tad pieliek sašķūmēto olbaltumu, liek formā un cep mērenā krāsnī 20 minūtes.

Angļu kēkss.

10 olas, 400 gr cukura un 400 gr sviesta sagriež šķūmēs, olas pieliek pa vienai. Pēc tam 400 gr miltus arī pieliekot pa daļai, 1 citrona mizu jeb standziņu vaniļes, 1 glāzi ruma jeb konjaka, cukatus, 200 gr nomazgātas korintes. Liek iepriekš sagatavotā formā un cep mērenā krāsnī apmēram 1 stundu.

Ekonomiskā torte.

2 olas $2\frac{1}{2}$ glāzes cukura jāsagriež šķūmēs, tad pieliek $\frac{1}{2}$ glāzi zemesriekstu eļļu jeb kokovaru, 1 citrona mizu, $\frac{1}{2}$ glāzi piena, 20 karotes kviešu miltus, 1 paciņu Engel cepjamo pulveri. Miltus pieliek pa daļām.

Šokolādes torti var pagatavot kā iepriekšējo, pieliekot vēl 2 karotes kakao.

Pupu torte.

Ņem 200 gr izvērtas baltas pupiņas, izlaiž caur sietu, pieliekot 200 gr cukura, 1 ēdamkaroti mannā, 1 ēdamkaroti rīvmaizi, 4 olu dzeltānumus, vaniļi kā garšu. Visu izmaiza un laiž pusstundu stāvēt, lai atdzistu, tad pieliek 1 paciņu Dr. Oetkera cepjamo pulveri un tos 4 putās sasistos

olbaltumus un liek jau iepriekš sagatavotā formā un cep vienu stundu mērenā krāsnī. Atdzisušu pārgriež pušu un iepilda ar ko vēlas: putu krējumu, krēmu jeb ievārījumu.

Rupju kviešu miltu torte.

Nem 3 olas, $\frac{1}{2}$ glāzi zemesriekstu eļļu, $\frac{1}{2}$ glāzi cukura, 1 citrona mizu, 1 ēdamkaroti kakao un sašķūmē. Tad pieliek 400 gr rupjos kviešu miltus un 200 gr kviešu miltus, $\frac{1}{2}$ glāzi piena un labi caurjauktu liek krāsnī. Šo torti var pagatavot arī kā augļu torti, tad vajaga pielikt vēl 100 gr samaltus zemesriekstus, muskatu, labi mazgātas un sagrieztas vīģes, 100 gr rozīnes ar korintēm.

Sausā torte.

400 gr cukura sakul ar 100 gr sviesta, 2 olām un 1 citrona mizu; tad pieliek 400 gr miltu, samīca, pārdala 2 daļās un izrullē pirksta biezumā. Izceptām iesmērē ievārījumu un kopā saliktu noglazierē, apkaisa ar magonēm un ieliek vēl uz 10 minūtēm krāsnī.

Birzaku torte.

Nem 200 gr sviesta, 400 gr miltu, 1 karoti ruma, 1 olu, 1 karoti krējuma, citrona mizu un dažas sakapātas rūgtās mandeles, visu samīca, izrullē un liek uz smērētas plāts, pārsmērē ar olu un cep mērenā krāsnī gatavu. Garnē ar sašķūmētu putu krējumu vai ievārījumu.

Kviešu mazuriks.

Sakulsta 200 gr sviesta ar 200 gr cukura un 6 olu dzeltānumiem, pieliek 200 gr miltus un 50 gr saldās un 50 gr rūgtās mandeles un beidzot 6 putās sakultos olbaltumus. Lej lēzenā ar sviestu izsmērētā formā un cep gatavu.

Vēl viegli pagatavojama lēta kūka.

200 gr sviesta maisa ar 200 gr cukura, piesitot klāt citu pēc citas 4 olas dzeltānumus un tūlī arī beļ klāt pa druskai 400 gr miltus ar cepjamo pulveri sajauktus, lej pamazām $\frac{1}{2}$ glāzi piena; kā garšu pieliek citrona mizu un 1 citrona sulu vai kardemonu, un ja ir pie rokas, pielej glāzīti liķiera vai ruma, pieliek sašķūmēto olbaltumu, izcilā mīklu viegli un liek jau izsmērētā un ar rīvmaizi izkaisītā formā. Cep lēnā krāsnī 1— $1\frac{1}{2}$ stundas. Formi pilda tikai līdz pusei. Miltus var ņemt kādi tikai ir pie rokas — cept var pat no rupjiem kviešu vai rniežu miltiem.

Ātri pagatavojamas lētas kūkiņas.

200 gr sviesta, 200 gr cukura, 1 olu, citrona miziņu un 1 citrona sulu, kuŗu uzspiež uz Engel cepjamā pulvera un ļauj tam dažas minūtes saēsties, jo tādi pulveris neatstāj nekādas piegaršas. Visu samīca kopā ar tik daudz miltiem, kā var izrullēt; miltus var ņemt labāk rupjus. Izspiež mazās kūkiņas, liek uz smērētas pannas un nosmērētas mērenā siltumā cep dzeltāni brūnas.

Piparu riekstiņi.

400 gr sīrupa vai medus uzvāra ar 400 gr cukura un 200 gr sviesta, pieliek mīcot 2—3 olas, piemēca 800 gr miltu, 12 gr izkausēta potaša, kā virces pieliek izsutinātas un smalki sagrieztas pomegrančmiziņas, kardemonu, drusku krustnagliņas un visu mīca tik ilgi, kamēr atlūp no rokām un no bļodas. Var cept tūlīt un arī vēlāk. Formē mazus apaļus riekstiņus un cep mērenā krāsnī.

Piparu kūkas ar raugu.

Uz 800 gr sīrupa ņem 400 gr taukus vai sviesta; uzvāra pieliekot krustnagliņas, pomegrančmizu, kardemonu, kanēli, 1 tējkaroti zoda saēdinātu ar 1 citrona sulu, piemēca 1 kilo miltus, kādas olas un piemēca 50 gr rauga. Visu labi izmēca, noliek vienādā siltumā; cep otrā dienā gatavas.

Piparu kūkas ar medu un šokolādi.

Uzvāra 400 gr medus vai sīrupu ar 200 gr sviesta, pieliek 400 gr cukura, 400 gr sarīvētu vārāmo šokolādi, 12 gr brieža raga sāli saēdinātu ar 1 citrona sulu, pieliek vaniļi kā garšu. Krietni izmēca un noliek uz dažām dienām vēsā vietā; izrullē plāni un cep mērenā krāsnī ar formīti izdurtas mazas kūkiņas.

Mīksta liela piparkūka.

Ņem 1 kilo sīrupa, 400 gr cukura, 100 gr sviesta, 1¹/₅ kg miltu, 5 veselas olas, 25 gr potaša, smalko kanēli, sagrūstas krustnagliņas un pomegrančmizu. Sīrupu uzsilda, pieliek jau ūdenī izkausēto potašu un 50 gr rauga; tad pieliek ar cukuru sakulstītas olas, rupji grūstas mandeles, sviestu un miltus. Visu krietni saklapē, lej formī, cep nākošā dienā pārsmērētu ar olu un apkaisītu mandelēm; mīkla pa nakti jātur siltā vietā, lai tā izrūgtu. Cep mērenā krāsnī 1 stundu.

Citronu paija.

Pagatavo mīklu ņemot 1 tasi laista sviesta vai tauku, 1 tasi skāba krējuma un tik daudz miltu kā var izrullēt. Izrullē apaļu ripu puspirksta biezumā, liek apaļā vai garenā pannā vai formī tādi, ka mala 1 pirksta platumā stāv uz augšu. Tagad izvāra pavisam cietu ķīseli ar citronu garšu vai ar āboliem jeb cita kā un jau karstu pārsmērē pār izceptās paijas virsu. Ķīselim vajaga tik mīkstum būt, ka to ar nazi varētu griezt. Nogrudina vienādu un virsu pārvelk ar 1 putās sasītu olbaltumu; iešauj 5 minūtes krāsnī, lai olbaltums uzkalstu. Padod kā saldo ēdienu vai pie tējas.

Vīnogu paija.

Mīklu pagatavo tāpat kā citronpaijai, tikai ķīseļa vietā virsu noliek ar vīnogām un tikai mazliet apsilda.

Drumslīņu kūka.

1 cepamo pulveri sajauc ar 400 gr miltu; sajauc 1 glāzi cukura ar 2 olām, citrona miziņu, 100 gr laista sviesta, pustējkaroti saēdināta tīrīta zoda, sakapātām saldām un rūgtām mandelēm, piejauc miltus un visu ar rokām purinot izcilā. Tad pusi no masas ieliek formī, piespiežot pārmētā ar kādu

nebūt cietāku ievārījumu; otru daļu masas pārkaisa pāri, virsū vēl uzkaisot mandeles. Cep mērenā krāsnī gaiši dzeltānu.

Mazās bezē kūkiņas.

2 olu baltumus saputina šaurā nelielā trauciņā ar 1 1/2 glāzēm putekļu cukura, piespiežot 1 citrona sulu, tik cietu kā ar tējkaroti vai spricīti uz pannas liekot neizslīd, bet paliek piciņā. Šīs kūkiņas necep vis krāsnī, bet izžaudē siltā rierē jeb gluži vēsā krāsnī.

XVI nodaļa.

Glazūras priekš tortēm.

Ruma glazūra.

150 gr putekļu cukura kuļ 1/2 stundu ar 2 ēdamkarotēm ruma un ar to pārvelk torti. Ja cukuram pieliek klāt 1 olas baltumu, tad glazūra top cietāka, bet nav skaidra.

Kafijas glazūra.

150 gr putekļu cukura un 2 tējkarotes kafijas savāra ar 3 ēdamkarotēm ūdens, izkāš un maisa nelielo šķidrumu ar tiem 150 gr cukura 1/2 stundu.

Citronu glazūra.

300 gr cukura maisa ar 1 citrona sulu un 2 ēdamkarotēm verdoša ūdens 1/2 stundu. Kad piemaisa klāt vienu olas baltumu, tad glazūra ir cietāka un skaidra.

Pamāde kūku garnēšanai.

Uzliek cukuru ar ūdeni vārīties, kā ūdens cukuru sedz. Nosmeļ melnas putas, ja tādas rodas vāroties. Vāra līdz lielajiem burbuļiem, tad apmērcē pirkstus aukstā ūdenī un aukstos pirkstos nu paķer drusku cukura sīrupa. Ja sīrups veļas mazā zirnītī, tā pazīme, ka sīrups drīz gatavs. Tad ņem mazu drātīti un saliec kā zīmejumā redzams, drātīti iemērc sīrupā un izņem laukā, un pūš apaļā riņķītī. Ja sīrups pūšot iztaisa nelielu gaļu pūslīti, tad ir gatavs. Tagad noliek cukuru nekustinot aukstā vietā. Aukstu atdzisušu ar stipru koka karoti klapē tik ilgi, kamēr masa balta un spīdīga. Ja masa klapējot pieņem rupju izskatu, tad var piepilināt ūdeni. Gatavai masai vajag būt mīkstas ķītes biežumā. Masu noliek stāvēt, pie lietošanas masu sasilda, pārlej vai pārsmērē torti. Priekš izgreznošanas masai pieliek apmēram pusi sviesta, sašķūmē un apspiež torti.

Šokolādes glazūra.

100 gr šokolādes saberž un atšķaida ar 4—5 ēdamkarotēm vārīta ūdens, ieliek trauku kastrolī un kuļ šokolādi tik ilgi uz uguns, kamēr rodas maza ādiņa virsū, tad torti tūlīņ pārvelk.

Nevārītā glazūra.

6 ēdamkarotes putekļu cukura, 1 citrona sulu vai 1 desertkaroti etiķa un 1 olas baltumu maisa ar koka karoti tik ilgi, kamēr paliek par biezu masu, ar kuŗu tad pārsmērē kūku.

Dzeltānā mīkstā garnitūra.

Ņem 3 veselas olas ar 3 karotēm cukura, kā garšu pieliek vaniļji un pamaisa, pēc tam pieber 3 pilnas karotes miltu. Tad uzvāra 1 glāzi piena, no kuŗa pusi pielej miltu masai un izmaisa vienādu; tad salej abas daļas katlīnā, liek katliņu otrā traukā, kuŗā vārās ūdens un tādējādi uzvāra, jo uz uguns vārot masa piedeg.

Mīksta brūna spricglazūra.

200 gr svaiga laba sviesta, 4 karotes cukura un 1—2 karotes kakao maisa apmēram $\frac{1}{4}$ stundu. No šīs masas uzspiež uz kūkas vajadzīgos izrotājumus.

Brūnā glazūra.

Ņem 1 glāzi cukura, $\frac{1}{2}$ glāzi ūdens, 2 karotes kakao jeb tāfeli šokolādes un vāra, kamēr masa sāk palikt līmaina. Tad noņem no uguns, drusku padzesē un tad pārlej kūku. Glazūrai tūliņ jāsasalst.

Vīna glazūra.

4 ēdamkarotes baltā vīna, 200 gr cukura un 1 citrona sulu liek mazā šaurā kastrolī un vāra, kamēr glazūra paliek par vieglu sīrupu. Ja vēlas rozā krāsu, tad pieliek drusku ķiršus klāt.

Caur vaniļji vai citronu glazūrai var piedot garšu; caur šokolādi — krāsu. Ja glazūra stāvēdama tapusi bieza, to atšķaida, pielejot mazliet ūdeni klāt.

XVII nodaļa.

Tējas cepumi.

Mazās bezē kūkas.

300 gr cukura vāra $\frac{1}{8}$ litrā ūdens tik ilgi, līdz sīrups, ņemot to starp 2 pirkstiem, izstiepjas tievā pavedienā. Tad putās sakultos olbaltumus ar bļodā ātri ielietu sīrupu kuļ tik ilgi, līdz masa top bieza un putaina. Plāti apsmērē viegli ar vasku, ieliek masu kūku šļircenē un liek mazās kaudzītēs. Iešauj siltā rieri vai cepeškrāsnī izzūdošā karstumā, līdz tas dabon gluži dzeltānu krāsu. Tad uzmanīgi noņem ar sudraba karoti, izurbj vidu un pilda ar putu krējumu vai kādu krēma masu; saliek pildītās puses pa divām kopā. Pildījumu drīkst ielikt tikai tai brīdī, kad viņas dod uz galdu, citādi bezē masa top mīksta.

Drumslīņu kūka citādā veidā.

No $\frac{1}{4}$ litra piena, 25 gr rauga, 400 gr miltu un 1 tējkarotes sāls pagatavo mīklu un noliek uzrūgt. Tad pieliek sašķūmētus 100 gr sviesta ar 100 gr cukura un kulsta mīklu tik ilgi, kamēr tā no karotes atlūp, ļauj vēl uzrūgt un uzsmērē naža muguras biezumā uz apsmērētas plates. Tad sajauc 100 gr sviesta ar 100 gr cukura, 2 ēdamkarotēm rīvmaizes, $\frac{1}{2}$ tējkarotes kanēli, 20 gbl. nolibītām sakapātām mandelēm un uzsmērē mīklai virsū. Cep 10—15 minūtes mērenā krāsnī.

Lielā ķīmeņu kūka.

No $\frac{1}{4}$ litra piena, 25 gr rauga, 100 gr sviesta, 100 gr cukura, tējkarotes sāls un 400 gr miltu iemaisa mīklu un ļauj uzrūgt. Uzrūgušu pārmīca un tūdaļ uzklāj uz plātes naža muguras biezumā; uzrūgušai pārsmērē virsu ar izkausētu sviestu un pārkaisa ar ķīmenēm. Cep ātrā krāsnī gatavu. Atdzisušu sagriež vajadzīgos gabalos.

Mandelu rullīši.

25 gr rauga un 1 tējkaroti sāls atšķaida ar $\frac{1}{3}$ litra piena, pieber 400 gr miltus un kuļ mīklu tik ilgi, kamēr tā atlūp no karotes; tad noliek, lai uzrūgst. Tagad 4 olu dzeltānumus kuļ ar 50 gr cukura $\frac{1}{4}$ stundu, pieliek 10 rūgtas nolibītas, smalki sakapātas mandeles un uzliek vārīt ar $\frac{1}{4}$ litra piena. Kuļ visu tik ilgi uz uguns, kamēr masa paliek bieza, neļaujot vārīties. Uzrūgušā mīklā iemīca 100 gr sašķūmēta sviesta ar 50 gr cukura un kuļ mīklu līdz burbuļi metas un ļauj vēl reiz uzrūgt. Uzrūgušo mīklu izrullē uz viegli ar miltiem apkaisīta dēļa ne pārāk plānu, sadala gabalos pirksta garumā un 2 pirksti platumā, uzsmērē uz ikkatra sakarsēto un atdzesēto pildījumu, sarullē mīklu kopā, apsmērē ar olu, uzliek uz ar miltiem apkaisītas plātes un cep labi karstā krāsnī gatavu. Mandeļu vietā ar olu var sajaukt 50 gr saberztas šokolādes.

Šokolādes makaroni.

200 gr saldo mandeļu noloba, saberž ar 200 gr pūdercukura un 200 gr šokolādes un sajauc ar 4 putās sasīstiem olbaltumiem. No šīs masas izveido mazas bumbiņas, iespiež mazliet vidu un liek uz ar vasku jeb saldu sviestu apsmērētas plātes; cep 20—30 minūtes mērenā krāsnī.

Mandelu makaroni.

400 gr nolibītas saldās mandeles un 20 gab. rūgtās mandeles izlaiž 2—3 reiz caur mandeļu mašīnu; piejauc 400 gr putekļu cukura pie 4 putās sasīstiem olu baltumiem un mīca masu krietni cauri, izveido ar aukstu ūdeni apslāpētām rokām mazas bumbiņas, iespiež vidu, uzliek uz ar vasku apsmērētas plātes un cep 15—20 minūtes mēreni karstā krāsnī.

Mannā makroni.

4 olu baltumus sakuļ putās, pieliek 300 gr putekļu cukura, 1 citrona sulu un mizu, 300 gr nolibītas saberztas saldās mandeles, 150 gr mannā; kuļ masu pusstundu, izveido no tās valrieksta lielas bumbiņas, iespiež vidu un liek uz ar vasku apsmērētas plātes. Cep 10—15 minūtes iebrūnas mērenā karstumā.

Šokolādes marcipāns.

200 gr nolibīto saldo mandeļu izlaiž 2—3 reiz caur mašīnu, samīca ar 200 gr putekļu cukura, 200 gr saberztas šokolādes un 4 ēdamkarotēm ūdens tik ilgi, līdz masa vairs nedrūp, bet palikusi mīksta; pēc tam to noliek apsegtu līdz nākošai dienai. Tad izveido no tās dažādas figūras, kā: sēnes, desiņas u. c.

Franču marcipāns.

600 gr nolibītu saldo mandeļu saberž ļoti smalki. Savāra 400 gr cukura ar 400 gr kaut kāda augļu sīrupa ļoti biezi, pieber smalki sakapātas mandeles klāt un kuļ masu uz uguns tik ilgi, kamēr tā atlūp no kastroļa un starp pirkstiem ņemta vairs nelīp. Atdzisušo masu izrullē naža muguras biezumā un izveido pēc patikas. Ļoti gards ir šis marcipāns, kad pieliek ananas sīrupu.

Marcipāns brucināts.

400 gr mandeles un 400 gr cukura uzber uz tīra balta papīra, samaisa ar 2 karotēm rožu ūdens un liek gluži tīrā katlā, kuš nedrīkst būt taukains un maisa ar koka karoti tik ilgi, kamēr masa no karotes atlūp un vairs nelīp, kad to pirkstos ņem. Ir ļoti jāuzmanās, ka masa nepiedeg. Tad to izveido par bumbu, pirms lietošanas nosveļ un ņem uz 400 gr šīs masas 200 gr putekļu cukura ar kuŗu bļodā apmīca; izveidošanai vispār miltu vietā ņem putekļu cukura.

Marcipāns.

400 gr mandeles sakaltē, sagrūž miezerī smalki, pielej rožu ūdeni un pieber 400 gr cukura. Tad liek uz uguns, vienmēr maisa, lai nepiedeg un karsē, kamēr masa top bieza. Tad noņem no uguns un iztaisa gaŗu beneku, apvārta ar miltiem un liek atdzist. Tad izveido dažādas figūras, kuŗas apsmērē ar balto glazūru.

Mandeļu plācenīši.

Ņem 100 gr grūstas māndeles, 100 gr cukura, 100 gr sviesta, 100 gr miltu un 1 karoti rožuūdeni. Visu kopā izmīca, liek uz nosmērētas plātes mazās piciņās un cep krāsnī.

XVIII nodaļa.

Omeletes un olu kūkas.

Omeleti pagatavo vai nu no olām vien jeb pieliekot miltus. Cep ļoti tīrā pannā, pārsmērē ar kādu ievārījumu jeb ieliekot ko iekšā, satin rullī un klāj virsū. Padod karstu.

Omelete ar lasi.

Sakulsta 2 olu baltumus, piemaisa 1 olas dzeltānumu un lej uz ar sviestu apsmērētas pannas; cep krāsnī 10 minūtes. Tai liek iekšā mazās plānās šķēlītēs sagrieztu lasi uz vienas pusomeletes — otru pusi uzklāj virsū. Padod karstu.

Omelete ar miltiem.

Uz katru omeleti ņem 1 olu, 3 karotes piena un karoti miltu. Olas dzeltānumu sakuļ, pieliekot mazliet sāli, 3 karotes pienu un 1 karoti miltu. Kad viss labi sakults, pieliek putās sasisto olbaltumu un cep ar sviestu pannā uz uguns; iepilda ar ko patīkas.

Omelete ar sutinātu šķiņķi.

Omeleti pagatavo tāpat kā iepriekšējā receptē sacīts. Izceptu iepilda ar sutinātu un sīki sagrieztu šķiņķi.

Omelete ar zardelēm.

Izcep omeleti. Izasako un notīra izmēcētas zardeles, saliek šķēlītēs uz omeletes un satin rulītī.

Siera omelete.

Kad omelete izcepta, pārkausa omeleti ar sarīvētu Šveices sieru, satin rulītī un pārlej ar sviestu. Padod karstu.

Omelete ar teļa smadzenēm.

Smadzenes nobrucina, notīra plēvītes, sadala mezgliņos, iesutina sīpolos un sviestā, pieliek mazliet piparus un sāli. Omeleti izcep kā sacīts iepriekšējās receptēs; tad uzliek uz vienas pusomeletes pāra karotes smadzeņu, uzklāj otru pusomeleti virsū un padod ar brūnu sviestu.

Olu sierīņi.

4 olas sakuļ ar $\frac{3}{4}$ litra piena, pieliek pustējkaroti sāls un tējkaroti kartupeļu miltu. To visu iepilda vai nu mazos alumīnija trauciņos jeb vienā lielākā izsmērētā traukā, kuŗu vāra otrā traukā ūdenī. Kad masa jau palikusi viengabalaina, tad to var izgāzt vai sagriezt. Apkaisītu ar smalki grieztām pētersīļu lapiņām un apliktu ar brūninātiem kartupeļiem pasniedz galdā.

Olu kūka.

3 olas baltumus sasit putās, piemaisa 1 olas dzeltānumu un drusku sāls; lej uz ļoti tīras ar sviestu apsmērētas pannas un liek krāsnī cept 10 minūtes.

Cepti kartupeļi ar salātiem un olu.

Reizē ar sviestu liek uz pannas dienu iepriekš novārītus un plānās ripiņās grieztus kartupeļus un apcep brūnus. Tad uzlaiž olu sviestā, ar kuŗu tad klāj kartupeļus. Kā piedevas dod salātus ar krējumu.

Melno griķu putra.

Uzber uz plātes 400 gr melno griķu, iešauj krāsnī ne lai apceptu, bet lai mazliet apkalstu. Tad ieber $1\frac{1}{2}$ litrā vāroša ūdens, pieliek 1 karoti sāls un 1 karoti sviesta, uzvāra un sutina krāsnī. Padod ar sviestu un pienu.

XIX nodaļa.

Dažādi lēti pagatavojami cepumi.

Viegli pagatavojami putu plācenīši.

Sašķūmē 2 veselas olas ar 1 glāzi cukura krietni putās, pieliek citrona mizu kā garšu un miltus tik daudz kā ar tējkaroti liekot mazās piciņās vairs neizplūst. Cep mērenā krāsnī gaiši dzeltānus.

Kokusa kūkas.

Sakulsta 4 olu baltumus putās, pieliek $1\frac{1}{3}$ glāzi cukura, 100 gr kokusa miltu un 100 gr auzu pārslas, viegli izmaisa un liek ar karoti mazās piciņās uz plātes un lēnā siltumā sutina gatavas. Tādas viņas iznāk ļoti gardas.

Auzu pārslu plācenīši.

200 gr auzu pārslu sakaltē 100 gr sviestā uz pannas; saputina 4 olbaltumus; sašķūmē 4 olu dzeltānumus ar 1 glāzi cukura, tad piemaisa 200 gr nekaltētu pārslu un pēc tam izkaltētās un beidzot pieliek putās sasistos olbaltumus. Liek mazās piciņās uz plātes un cep gatavas.

Naps kūka.

3 veselas olas sarīvē ar pustasi laista sviesta un vienu tasi cukura. Tad iemērc 1 glāzē rūgušpiena 1 paciņu «Bakina» un pēc dažām minūtēm lej olu — cukura masai klāt un piemīca vēl 400 gr smalkos miltus. Liek izsmērētā formā un cep $\frac{1}{2}$ stundu mērenā krāsnī.

Kakao torte.

100 gr kakao, 4 olu dzeltānumus un 2 glāzes pūdercukura sašķūmē un iemaisa 400 gr izkausētā kokovāra. Tad liek formā plāni grieztu biskvītu jeb mazos biskvītus un smērē iepriekš sagatavoto masu pāri un tā atkārti, kamēr formis pilns. Pasniedz galdā.

Pavisam lēti pumperņķeļi.

Nem 1 litru piena, 50 gr briežraga sāls, 5 olas, 2 kg cukura un 400 gr korintes. Vispirms saputina 5 olas ar cukuru, tad pārlej tos 50 gr briežraga sāls ar citronsulu jeb skābu pienu vai krējumu, iemīca ar litru piena un miltiem cik vajadzīgs, pieliek vaniļi kā garšu un beidzot, ja vēlas, 400 gr nomazgātas korintes jeb 200 gr smalki kapātas mandeles.

Pumperņķeļi citādā veidā.

3 olas dzeltānumus sakulsta ar 1 glāzi cukura, pieliek citrona mizu, 1 tējkaroti skābā krējuma saēdinātu briežraga sāli un 400 gr miltu un 100 gr sakapātas mandeles. Izmaisa visu cauri, pieliek putās sasistos olbaltumus, pārlej strīpās pār pannu un cep gatavu. Sagriež siltu pēc patikas.

Kloster torte.

5 olas sakulsta ar 1 glāzi cukura un 200 gr sviesta, tad pielej 1 glāzi piena, pieliek 400 gr miltu, 1 paciņu cepamā pulvera, mazliet sāls un citrona miziņu. Visu kopā samaisa un pusi no masas ielej izsmērētā formā; otrai pusei piemaisa 2 karotes kakao un lej to pirmai masai pāri, mazliet pārvelkot. Tumšā masa tad izlīst strāvās cauri gaišai un iznāk gabalaina. Kūku cep stundu mērenā krāsnī.

Rupja kviešu maize.

Rupjā kviešu maize ir ne tikvien garda, bet viņa ir veselīga un satur tik daudz vitamīnu kā neviena cita maize. Rupju kviešu maizi var iemīcīt tikpat labi ūdenī, piena sulās vai ķēnes pienā, kuņā tā nu vislabāki izdodas. Maizi iemīca vienkārši pieliekot sāli, ķīmenes, kādu karoti cukura un ir labi ja pierīvē klāt novārītus kartupeļus un ja vēlas var arī likt drusku smalkos miltus klāt. Vislabākie milti rupjai kviešu maizei ir tie, kuņus speciāli sagatavo jau dzirnavās un kuņi sastāv no 1 daļas kviešu, 1 miežu un 1 daļas rudzu. Maizi cep kā jau parasts.

Vienkārša rupja maize.

Maizi iejauc tik siltā ūdenī kā roka cieš un apsedz, lai pa nakti izrūgst. Izrūgušu samīca, pieber miltus, sāli, ķīmenes, apsedz un vēl reiz uzraudzē. Cepšanas laiks 1—2 stundas.

Plucināta maize.

Cepot plucinātu maize, vispirms miltiem uzlej vārītu ūdeni, daudz maz iemaisa un laiž padzist, caur ko maize dabon saldu garšu. Tad pielej vēl vārītu ūdeni, pieber miltus un maizi jau reiz pārmīca; pēc tam nosedz un otrā rītā mīca gatavu, pieliekot vēl miltus, sāli un ķīmenes, apsedz, lai izrūgtu kā jau parasts. Kad maize uzrūguse, tad kurina krāsnī; uzrūgušo maizi formē kukulīšos, šauj ar lizi krāsnī un cep 1—2 stundas.

XX nodaļa.

Dažādi veselības dzērieni. Veselīgi dzērieni slimiem un bērniem.

Rudzu putra kafijas vietā.

Uzvāra $\frac{1}{2}$ litru ūdens ar puslitru piena, 1 karoti sviesta, naža galu sāls un iekuļ tanī 2—3 karotes rupjas rudzu maizes miltus. Visu kopā uzvāra, ja vēlas, pasniedzot dod vēl klāt drusku skābu krējumu. Šis dzēriens garšo ļoti labi un ir ļoti barojošs.

Olu kafija ar rudzu miltiem.

$\frac{1}{2}$ litrā piena, vislabāk gan krējumā, iesit 3 veselas olas un iemīca 1200 gr rudzu miltus. Kad mīkla labi izmīcīta, apkaisa dēli ar miltiem un mīklu izrullē plānās oblātēs, sagriež mazos 4 kantainos gabaliņos un liek palēnā siltumā izkalst. Kad pārlaužot tie viducī brūni, tad tie gatavi, samaļ kafijas dzimaviņās un sajauc uz pusi ar jau gataviem cigoriņiem, neliekot klāt pupu kafiju. Ir labi, ja pagatavojot to liek jau aukstā $\frac{1}{2}$ pienā un $\frac{1}{2}$ ūdenī, tādi tā ir ļoti garda. Ja vēlas, var jau pielikt mazliet pupu kafiju, bet vajadzīgs tas nav.

Rīsu tume.

Kādus 100 gr rīsa uzliek vārīt ar 1 litru ūdens un kad tas krietni savārījies, tad izkāš caur sietu, pieliekot drusku sāls. To lieto slimojošie ar vēderu.

Cietam vēderam ir labas piena sūkalas.

Pret cietu vēderu dzer aukstu piparmētru tēju, pret mīkstu — karstu.

Sutnis vai kama.

Ir apvidi kā piem. Igaunijā dažā vietā kamu lieto tāpat kā pie mums skābo putru. To pagatavo pārlejot kviešus, rudzus un zirņus ar vārošu ūdeni. Saulē jeb krāsnī sausu izžāvējot un pat dzirnavās samaļot. Tad ieber labā aukstā rūgušpienā un tāds garšo ļoti labi. Lai iztiktu bez komplikācijām, to var panākt, ieberot graudus dzelzs podiņā ar apaļu dibenu un pagraudzējot uz uguns. Jāievēro tikai tas, ka pie grauздēšanas pastāvīgi jāmaisa, lai nepiedegtu. Atdzisušu ieber labā aukstā pienā, kas ļoti tīkami garšo un ir veselīgs.

Mandēļu piens.

200 gr notīrītas mandeles ieliek silta rierē, lai tās paliek sausas, tādi tām viegli nobrūk miziņa; saberž jeb sagriež porcelāna miezerī un pielej ūdeni. Uz $1\frac{1}{2}$ litra ūdens liek 1 glāzi cukura un citrona miziņu, uzvāra un izkāš caur sietu vai marli.

Piena limonāde.

Nem 1 litra salda nevārīta piena, pielej 4 karotes citrona sulas un tikpat daudz medus, samaisa un dod galdā.

Vaniljes piens.

Sasilda pienu ne augstāk par 40°C, jo citādi piena izirs veselīgās, dabīgās attiecībās. Kamēr tas vēl karsts, pieliek drusku vanilji, cukuru un 2 saputotus olu baltumus un viegli izmaisa. Aukstu padod pie augļu maltītēm. Uz katru glāzi piena ņem 1 olbaltumu.

Augļu spēka dzēriens.

Uz 1 litru dzērveņu vai jāņogu sulas ņem 2 glāzes cukura un 1 glāzi ūdens. Tad ņem 4 olas: sakuļ dzeltānumus ar cukuru un baltumus saputo par sevi. Tad pieliek sulai dzeltānumus un labi izmaisa un pēc tam baltumus un atkal labi samaisa. Pasniedz galdā.

Auzu pārslu zupa.

Iemērc auzu pārslas novārītā vai destilētā ūdenī 6—7 stundas, rēķinot uz katra litra 5 karotes pārslu. Kad tās izmirkušas, pieliek uz ik litra 1 citrona sulu, pielej arī augļu sulu, kā: jāņogu, aveņu vai citu; pieliek karoti krējuma un cukuru ar kanēli pēc vajadzības. Padod zupu vienu pašu.

Siltalus ar olām un cukuru.

1 litram auksta piena pielej 1 glāzi alus un abus kopā uzvāra. Tad saputina 2 olu dzeltānumus ar 2 tējkarotēm cukura un pieliek pie sakarsēta siltalus, vēl mazliet piekarsē, bet vairs neuzvāra.

Siltalus bez cukura.

Siltalu vāra ļoti vienkārši — pielej 1 litram auksta piena 1 glāzi alus un uzvāra. Ļoti barojoši ir dzert aukstu saldu krējumu uz pusēm ar alu.

Kā pagatavo zāļu tējas.

Ābeļu lapas tējai ņem vai nu ziedu laikā vai kad lapas jau dabūjušas salnu un sāk birt. Lapas nomazgā, ieliek vislabāk māla traukā un, kad maize izcepta, ieliek pa nakti krāsnī. Otrā dienā liek plānā drēbes kulē un nosloga. Kad sula jau notecējusi, tās izklāj siltā vietā un izkaltē sausas. Ābeļu lapu tēja ļoti garda, tikai pastāvīgi dzerot tā atstāj iespaidu uz sirdi.

Liepu tēju nolasa un vienkārši izkaltē.

Aveņu tējai der tikpat labi ziedi kā kāti.

Pelešķus dzer priekš asins tīrīšanas. Ilgāku laiku lietojot — izdzerot ik dienas 2 glāzes aukstu tēju, atgūst veselību.

Ķimeņu tēju dzer pret māgas un zarnu vājumu vai jēlumu.

Aitu āboliņa tēja noder pret kakla kataru un smagām krūtīm.

Kumelītes dzer, lai uzturētu mīkstu vēderu, tad lieto dažādām kompresēm, kā: zobu sāpēm, iekaisumiem un asins sagītēšanās gadījumā.

Ievu tēju dzer pret cietu vēderu.

Brūkleņu tēju ilgāku laiku lietojot izsargājas no reumatisma.

Ābeļu lapu tēja labi garšo ar īsto Ķīnas tēju kopā. Tie, kas slimo ar sirdi, nevar to dzert. Ābeļu lapu tēju daudz dzerot novājina sirdi.

Kafija.

Kafijas ir tik daudz šķirnes, ka grūti pateikt, kuŗa labāka. Tomēr pārļu kafija iet visam pāri. Tad vēl labs ir mokka kafijas maisījums. Kafiju laikam katrs pagatavos pēc patikas; pieņemts ir uz 1 glāzes ūdens ņemt tējkaroti labas kafijas. Kafiju dzer ar pienu, krējumu, sevišķos gadījumos ar citronu vai liķieri.

Kakao.

Kakao pagatavo uzvārot pienu, kuŗā tad ieliek 1 tējkaroti kakao, samaisītu ar 1 ēdamkaroti cukura.

Šokolāde.

Uz 1 litru piena ņem 3—4 olu dzeltēnumus un sarīvē tos ar cukuru. Tad sasilda 1 tāfeli jeb 100 gr vārāmo šokolādi, kuŗu piemaisa drusku atšķaidot ar pienu sakulstītiem olu dzeltēnumiem un piestrādā klāt pie vārīta piena un sakarsē kulkstot. Pasniedz ar putu krējumu.

XXI nodaļa.

Liķieri un boli.

Karstvīns.

Uzvāra 1 pudeli sarkanā vīna, pielej $\frac{1}{2}$ pudeli ūdens, pieliek standziņu kanēli, citrona mizu, cukuru un kādu krustnagliņu; izlaiž caur sietu un dod karstu glāzēs.

Zemeņogu bols.

Liek terīnē 1 litru izlasītas notīrītas zemeņu ogas, uzbeļ 400 gr cukura, uzlej 1 pudeli vājāku vīnu un atstāj apsegtu 2 stundas; tad uzlej vēl 1 pudeli vīna un uzbeļ cukuru. Bolu padod aukstu — var ielikt iekšā vēl gabaliņu ledus.

Šampanieša bols.

Ieliek terīnē 200 gr mazās šķēlītēs grieztu ananasu, pārlej 2 pudeles Reinas vīna vai cita vīna, 1 pudeli Madeirā, var arī konjaku, apsedz un atstāj dažas stundas. Tad pielej jau pagatavotu cukursīrupu un pielej pudeli šampanieša jeb, ja tāda nebūtu, pielej vēl 1 pudeli Reinas vīna.

Silabuls.

2 pudeles Reinas vīna sajauc ar 1 litru salda, laba krējuma, pierīvē citron miziņu, pieliek 200 gr cukura, noliek ledū, sakuļ un šķūmainu pasniedz galdā.

Amerikāņu dzēriens koblers.

Sakapā ledu smalkos gabaliņos, apbeļ ar cukuru, pārlej ar vīnu un galdā sniedzot pilda glāzēs. Klāt dod salmu stiebriņu.

Nektars.

Nomizo 5 lielus ābolus un sagriež šķēlītēs. Tad pierīvē uz cukura citrona miziņu un piegriež citrona sulu, pieliek 400 gr cukura, pārlej ar gaišo vīnu, sapilda traukā un ļauj stāvēt līdz otrai dienai.

Citronūdens dabīgais.

Izspiež 1 citrona sulu, pieliek 1 ēdamkaroti cukura un uzlej 1 glāzi ūdens; iekšā liek gabaliņu ledus. Pasniedzot dod klāt salmu stiebriņu.

Zemeņu stiprums limonādei.

Pārlej 2 kg labas gatavas zemenes ar 2 litriem ūdens, pieliekot 50 gr vīna rauga un ļauj stāvēt 24 stundas. Tad nolej sulu no ogām un liek uz ikkatru litru sulas litru cukura, sasildot cukuru izkausē, bet neuzvāra.

Gluži tāpat jāīkājās ar avenēm.

Ķiršu stiprums limonādei.

Ķiršiem jāizņem kauliņi. Uz 2 kg ķiršu liek 2 litri ūdens un 50 gr vīna rauga un ļauj stāvēt 24 stundas. Tad nolej sulu un ņem tik daudz cukura cik sulas; cukuru izkausē sasildot, bet neuzvāra.

Ķiršu liķieris.

Ķiršus notīra, sadursta ar adatu un iepilda pudelē ar platu kaklu, pārlej ar spirtu kā apņem un noliek saulē uz loga un tā tura līdz 6 nedēļas. Tad nolej spirtu un uzlej ogām tik daudz ūdens, cik bija spirts; nolej atkal ūdeni un uzvāra ar cukuru kā iznāk vieglāks sīrups; tad lej kopā ar spirtu, izkāš caur sietu un pilda pudelēs, aizkorķē.

Zemeņu liķieris.

Tīras skaistas zemenes pārkaisa ar tikpat daudz cukura cik ogu un atstāj tik ilgi kamēr ievieļās. Sulu var atšķaidīt ar spirtu uz pusēm jeb rīkoties pēc patikas.

Citronu vai apelsīnu liķieris.

No labiem citroniem vai apelsīniem nogriež pavisam plāni miziņu, iepilda platā pudelē, pārlej ar spirtu un noliek stāvēt saulē 4—6 nedēļas. Tad nolej spirtu un mizas pārlej ar ūdeni; nolej atkal ūdeni un uzvāra ar cukuru. Uz 1 litra ūdens liek 300 gr cukura un savārīto sīrupu ņem vienādās daļās ar spirtu, salej kopā, iepilda pudelēs, aizkorķē.

XXII nodaļa.

Dažādi kompoti.

Visi kaltēti augļi pirms vārīšanas nomazgājami un iemērcami un tad ar to pašu ūdeni vārāmi. Nav slikti, ja jau pie iemērkšanas pieliek cukuru klāt. Maisītam kompotam nekādu piegaršu nevajaga, jo tas pats par sevi jau diezgan gards.

Bumbieņu kompots.

Bumbieņus nomizo un veselus izsutina vieglā cukura sīrupā, tikai tā kā tie paliek pilnīgi veseli. Tad ņem bumbieņus laukā un, ja vajadzīgs, cukura sīrupu vēl ievāra, pieliekot dažus citronu sulu, jo bumbieņi nesatur vajadzīgā skābuma. Tad saliek bumbieņus vislabāk stikla bļodā. Klāt dod uzsistu putu krējumu.

Kompots no avenēm vai meža zemenēm.

Tikko lasītas ogas pārlej ar cukura sīrupu, apsedz un liek kādu stundu stāvēt. Pēc tam saliek ogas vāzē un pārklāj ar to pašu cukura sīrupu.

Kompots no ķiršiem un ja ir firziķiem.

Svaigus firziķus pārgriež vidū pušu, izņem kauliņus, pārkausa ar cukuru un liek krāsnī ievilkties, Vēl labāki, ja firziķus pārlej ar vārītu ūdeni, tad tiem var vieglāk novilkt mizu. Kad firziķi ievilkušies, tos saliek grupās ar svaigiem ķiršiem un pārlej ar cukura sīrupu, kuš izvilcīs no firziķiem.

Plūmju kompots.

Plūmēm novelk ādiņu, pārgriež vidū pušu, izņem kauliņus, saliek bļodā un pārlej ar cukura sīrupu; skaistuma dēļ pieliek zemeņu vai aveņu sīrupu; sīrupam uzlejot jābūt karstam. Tad apsedz trauku un noliek stāvēt kamēr atdziest.

Smalks kompots no ananasiem un apelsīniem.

400 gr ananasa sagriež glītās plānās šķēlītēs; sagriež arī apmēram uz 400 gr ananasa 10—12 apelsīnus, nomizotus griež šķērsām plānās šķēlītēs. Izvāra vieglu cukura sīrupu un atdzesinātu lej augļiem pāri.

Dažādu augļu kompots.

Sagriež svaigus ābolus glītos gabaliņos un nosutina īsā cukura ūdenī. Tāpat nosutina bumbieņus un dzeltēnās plūmes, pārlejot ar vārītu ūdeni. Tad liek cukura ūdenī un tikai uzvāra. Mazas brūnas plūmes labi nomazgātas liek cukura ūdenī, uzvāra un pieliek citiem sagatavotiem augļiem. Ja nav brūnās plūmes, tad var ņemt ķiršus vai zaļās lielās stiķenes. Atlikušai zupuņai pieliek drusku kartupeļu miltus. Avenes vai zemenes tikai pārlej ar uzvārītu cukurūdeni. Kad visi augļi katrs par sevi sagatavoti, tad saliek pēc patikas vienā bļodā un padod kā kompotu.

Dažādo augļu kompots citādā veidā.

Augļus nomizo un ļoti plāni sagriež. Ogas, kādas tik tanī laikā ir, nomazgā un visas ar augļiem citu starp citu saliek. Tad izvāra diezgan paskaidru melleņu zupu un lej vārošu augļiem un ogām pāri.

Āboļu kompots no svaigiem āboliem.

Ābolus nomazgā, nomizo, sagriež pēc patikas un liek vārīties gluži īsā cukurūdenī, pēc iespējas nedaudz uz reizi. Kad āboli gatavi, sulu var pagarināt pēc patikas un pielikt zināms tikai ļoti mazā mērā kartupeļu miltus. Tā vārīti āboli ir caurspīdīgi un gārdi.

Vīģu kompots.

Vīģes nomazgā un iemērc. Ir labi, ja pie iemērkšanas tūlīt tās pastiprina ar citrona sulu vai citrona sāli un liek vārīties ar nedaudz cukura, uz vēlēšanos pieliek kādu karoti kartupeļu miltus. Vīģes var arī ēst kā kompotu nevārītas, tikai uzmērcētas kā augstāk minēts. Tikai jāievēro tas, ka vīģes iemērcamas vakarā un otrā dienā tik lietojamas.

Kompots no apelsīniem un vīnogām.

Apelsīnus nomizo un sagriež ripiņās, vīnogas nomazgā un sadala mazos pušķiņos jeb pa ogai. Izvāra cukursīrupu no $\frac{1}{2}$ litra ūdens un 400 gr cukura; saliek apelsīnus un vīnogas glīti stikla traukā un pārlej ar cukursīrupu ne visai stipru.

Rabarberu kompots.

Gluži jaunus rabarberus nemizo, tos tikai sagriež glītos gabaliņos un liek vārīt cukurūdenī. Līdzko jaunie rabarberi sāk vārīties, tie no virsas noņemami, cukurūdenim pieliek mazliet kartupeļu miltus un ja vajadzīgs pastiprina ar citronu sulu vai citrona sāli.

Stiķeņu kompots.

Jaunas stiķenes notīra, nomazgā un uzliek vārīties. Līdzko stiķenes sāk vārīties, tās noņem un kompotam pieliek stangas kanēli, nogaršo cukuru un pieliek arī drusku kartupeļu miltus; uzvāra un lej pāri noņemtām ogām.

Āboļu zupa ar zāgo.

Uzliek zāgo vārīties un vāra kādu pusstundu, skatoties pēc zāgo rupjuma. Tad liek iekšā nomizotus svaigus ābolus, kuņus sagriež glītās šķēlītēs, pieliek cukuru, standziņu rupjo kanēli un nedaudz jāņogu vai dzērveņu kluķvā. Ja zupa nebūtu diezgan tumīga, tad pieliek kādas karotes ūdenī iemaisītus kartupeļu miltus.

Āboļu zupa ar rīsiem un kaltētiem āboliem.

Vispirms uzliek rīsus vārīties un, kad tie jau pavārījušies, liek iekšā jau izmērcētus labus kaltētus ābolus, pieliekot vēl cukuru, citrona miziņu vai kanēli un, lai garšu pavairotu, kādu drusku skaidru aveņu vai jāņogu ievārījumu vai kluķvā.

Ābolu zupa ar mazām grūbēm.

Vāra tāpat kā pirmējos, tikai rīsu vai zāgo vietā liek mazos pārļu grūbiņus.

Ērkšķogu zupa ar ķilķeniem.

Ērkšķogas vāra kā jau parasti kompotam, tikai šķidrākas, un iekšā liek mazas klimpiņas.

Rabarberu kompots.

Jaunos rabarberus nomazgā, sagriež un uzliek vārīt cukurūdenī. Līdzko rabarberi uznāk augšā un iesāk vārīties, tie tūlīt noņemami ar šķūmu karoti. Ieliktiem bļodā uzkaisa cukuru. Atlikušam šķidrumam pieliek kartupeļu miltus pēc patikas un lej pāri apcukurotiem kātiņiem.

Rabarberu ķīselis.

Pavisam jaunas rabarberus nemaz nemizo, tikai nomazgā, sagriež un uzliek vārīties cukurūdenī. Kad tie sāk izšķīst, tad pieliek standziņu kanēli un ūdenī iemaisītus kartupeļu miltus pēc vajadzības; tāpat nogaršo saldumu. Atdzisušu padod ar vai bez piena.

XXIII nodaļa.

Dažādi ieziemojumi un viņu pagatavošana.

Kaltēti rabarberi.

Tie tiešām gandrīz pārsniedz ar savu labo garšu pat svaigos rabarberus, ja tikai viņi nav pārāk vēlā vasarā kaltēti. Par īsto kaltēšanas laiku var dēvēt jūlija mēnesi, jo tad viņi nav vēl nocietējuši un ir sasnieguši savu augšanas pilnību. Rabarberus sagriež 15 cm garos gabaliņos, zināms iepriekš jau plāno miziņu novelkot. Tad tos saveļ rupjā diegā, piekaļ pie siltās krāsns, kur tie tad diezgan ātri izkalst. Ziemā pirms gatavošanas tie vakarā nomazgājami un iemērcami. Tad otrā rītā mīksti tapuši īsi sagriežami lietošanai; ne retā gadījumā tie tāpat paliek kā svaigie. Ja rabarberi neizskatītos visai glīti, kas gan pie lēnākas kaltēšanas notiek, tad tos izvārtus nokāš un vāra bez kauliem ķīselī.

Rabarberi ieziemoti.

Svaigos rabarberus sagriež sīki un iepilda pudelēs, tās vienmēr sakratot, jo tādā gadījumā tie vairāk saiet pudelē. Pudelēm vajaga tīrām un sausām būt. Aizkorķētas un aizsietas tās iepakā katlā sienā vai citā priekšmetā un lej siltu vai aukstu ūdeni pāri. Uzvārtām laiž lēni 15 minūtes karsēties, bet ne vārīties. Tikai atdzisušas pudeles var ņemt laukā, jo karstas izņemtas tās saplīstu. Tad aizlako un noliek pagrabā. Tādi ietaisīti rabarberi nav no savas vasaras garšas nekā zaudējuši.

Rabarberi ziemai ievārīti.

Rabarberus nomazgā, notīra, sagriež un savāra, ieliekot tikai izskaloātā katlā. Šādu biezeni iepilda pudelēs, aizkorķē un aizlako. Ziemā vāra ķīseli.

Rabarberu ievārījums.

Rabarberus nomazgā un notīra. Vārot ņem tikpat daudz rabarberu kā cukura. Uz 2 kg rabarbera un 2 kg cukura lej 1 glāzi ūdens, jo rabarbers pats izdod daudz sulas, un vāra kā parasts, kamēr ievārījums sasniedzis vajadzīgo biezumu. Šāds ievārījums ļoti garšs un stingrāki ievārīts noder tortēm un kūkām.

Zemenes ieziemotas.

Ja ir ļoti labs pagrabs, tad pietiek, ja zemenes iepilda pudelēs, aizkorķē, aizlako un aprok smiltīs.

Zemenes citādā veidā ieziemotas.

Zemenes iepilda pudelēs, aizkorķē, aizsien un iepakā katlā ar sienu jeb ko citu un liek uzvārīties. Uzvārītas pudeles piekarsē vēl uz lēnas uguns, minūtes 15--20, tad noceļ katlu zemē un atdzisušas izņem no ūdens, aizlako un uzglabā pagrabā.

Zemenes iecukurotas.

Zemenes var arī papildīt pudelēs, ieliekot tikpat daudz zemeņu kā cukura pārmaiņus un labi sakratot. Pudeles aizkorķē, aizlako un noliek pagrabā, bet tās var uzglabāt tikai labā pagrabā, jo citādi tās sāk rūgt un sprāgst vaļā.

Zemenes ar cukuru ievārītas.

Uz 3 glāzēm zemeņu ņem 2 glāzes cukura. Ogas iepriekš iecukuro un tad ievāra, iepilda pudelēs, kuņas labāk tūlīņ siltas aizkorķē un aizlako.

Ķirši pudelēs.

Labus veselus tumšos ķiršus nomazgā, notecina ūdeni, izņem kauliņus un iepilda pudelēs, ņemot tikpat daudz ķiršu kā cukura; aizkorķē, aizlako un noliek tikai labā vēsā pagrabā, vislabāk aprokot smiltīs. Ķiršiem ziemā ir vasaras arōmats.

Ķirši pudelēs ievārīti.

Nomazgātus, notecinātus un no kauliņiem atbrīvotus ķiršus iepilda pudelēs, stipri sakratot, jo tādējādi tie vairāk ieiet. Tad pudeli aizkorķē, aizsien un iepakā siena katlā, lej aukstu vai siltu ūdeni pāri un lēni vāra 15 minūtes.

Ķirši ar cukuru ievārīti.

Ņem 3 glāzes ķiršu, 2 glāzes cukura un ievāra ne visai cieši. Iepilda pudelēs, aizkorķē, aizlako un noliek pagrabā.

Ērkšķu ogas pudelēs.

Ērkšķogas notīra, nomazgā un savāra, pielejot kādu litru ūdens. Biezeni iepilda pudelēs, vislabāk tūliņ siltas aizkorķē, aizlako un atdzisušas noliek pagrabā. Ziemā vāra ķīseli.

Ērkšķu ogas veselas pudelēs.

Veselīgas neienākušās ērkšķogas notīra, nomazgā, notecina, sausas iepilda jau iepriekš tam sagatavotās pudelēs, aizkorķē, aizsien, iepakā katlā sienā vai kādā citā priekšmetā un vāra lēni 15 minūtes. Tad noceļ no uguns, atdzisušas ņem laukā, aizlako un noliek pagrabā.

Jāņogu klukva.

Kad ogas salasītas, ieber tās lielā traukā un noliek dažas dienas vēsākā vietā, kamēr ogas sanāk virsū un sula palikusi apakšā. Šis ir labs veids, bet tikai der labam lauku pagrabam, pilsētā tas neizdodas.

Jāņogu klukva vārīta.

Jāņogas uzliek vārīt un kad tās uzvārījušās un jau sašķīdušas, tad ielej šķidrā kulē vai sietā un notecina. Kad liek sulu vārīt, tad ņem 2 daļas sulas un trešo — cukuru, cukuru var ņemt pat vēl mazāk jeb nelikt nemaz, tikai tad uzvārītā sula labi jānoputina. Siltu iepilda pudelēs un aizkorķē; atdzisušu aizlako un noliek pagrabā.

Jāņogu sula nevārīta.

Ogas izspiež un sulu tūliņ iepilda pudelēs, noliek pagrabā. Šāds veids der tikai labam lauku pagrabam. Ogu mizas visos gadījumos jāizmazgā un jāizlieto tūlītējai vajadzībai.

Mellenes ziemai ietaisītas.

Mellenes var iepildīt lielā pudelē, ieberot 1 kārtu mellenes, otru kārtu cukura. Tādi tās vislabākās.

Mellenes pudelēs.

Mellenes izlasa, nomazgā un cieši ievāra — par maz vārītas tās izsauc rūgšanu. Mellenes iepilda siltās pudelēs. Atdzisušām uzbāž virsū tīru vates piciņu un aizsien ar lupatiņu. Uzglabā pagrabā, vislabāk aprok.

Mellenes ar upenēm pudelēs.

Uz 5 litri melleņu var ņemt 1 litru upeņu. Ogas izlasa, nomazgā un liek vārīt apskaloņā katlā. Tās krietni jāievāra; iepilda pudelēs. Atdzisušām uzbāž tīru vates piciņu un apsien pudeles ar lupatiņu. Šāda melleņu sula garšo tik labi, it kā tā būtu no upeņu ogām vien.

Zilenes ar upenēm jeb bez tām.

Ir pieņemts, ka zilenes jeb glāzenes, kā nu viņas kuŗā apvidū arī nesauktu, nekur nelieto. Bet ir pārliecība, ka viņas ne mazāk labas kā mellenes un gluži to pašu vietu izpilda, ja ne labāki — tad arī ne sliktāki. Arī zilenēm pudelēs ievārot var pielikt mazliet upenes, kur tad tās garšo daudz jaukāki kā upenes ar mellenēm.

Skābenes pudelēs ieziemotas.

Skābenes ietaisāmas septembrī, kad tās vislētākās un visražīgākās, un nav nemaz sliktākas kā pavasarī lasītas. Skābenes nomazgā, liek slapjā katlā un pielej tik daudz skābeņu sulas, ka skābenes var iepildīt pudelēs. Pudeles aizkorķē, aizsien un iepakotas vāra lēni 15 minūtes. Atdzisušas izņem no ūdens, aizlako un noliek pagrabā.

Špināti pudelēs ieziemoti.

Špināti ļoti rūpīgi mazgājami, jo smiltaini tie nepatīkami. Nomazgātus liek slapjā katlā un labi, vienmēr maisot uzvāra. Nokāstus izmaļ caur gaļas mašīnu, iepildīšanai vajadzīgo šķidrumu piedod no špinātu ūdeņa. Iepildītās pudeles aizsien, iepakā un vāra lēni 15 minūtes. Atdzisušās pudeles izņem no ūdens, aizlako un noliek pagrabā.

Dzeltenās pupas glāzēs.

Jāņem nelielas glāzītes, tieviem kakliņiem. Tanīs stāvus iepakā notīrītas un apvārītas dzeltēnās pupas, cik ieiet. Tad aizkorķē ar lieliem korķiem, aizsien un liek iepakātas vārīt. Uzvārītas lēni vāra 40 minūtes. Atdzisušas ņem laukā, aizlako un noliek pagrabā. Šādas pupiņas gan vislabāk nāksies taisīt «Wek» aparātā, bet te pievests vienkāršais veids, kā to izdarīt, ja tāda «Wek» aparāta nav.

Zaļās stangu pupas ietaisītas.

Nomazgā un sagriež labi svaigas stangu pupas. Ietaisot pupas jāraugas arī uz sugām: vislabākās gan ir speķa pupas vai kādas citas. Pupas jāsgriež smalki ieslīpi, jāiepilda pudelēs, aizvien pudeli stipri sakratot, jo tādi var vairāk iepildīt. Pudeles aizkorķē, aizsien, iepakā un vāra lēni 40 minūtes, Atdzisušas ņem laukā, aizlako un noliek pagrabā.

Svaigie zirņi pudelēs.

Zirņus vajaga ņemt vienādi svaigus, un izlobītus tos iepilda pudelēs. Pudeles vienmēr stipri sakrata, lai vairāk varētu iepildīt; pēc tam aizkorķē un aizsien. Iepakotas vāra apmēram 40 minūtes ļoti lēni. Atdzisušas ņem laukā, aizlako un noliek pagrabā.

Ābolu biezenis.

Ābolus pirms apstrādāšanas nomazgā, atņem kātiņus un ziedu biķerīšus. Āboli jāņem ne visai gatavi, jo tādi ar cukuru savārīti tie labāki garšojas. Tad sagriež 3 daļās, neatgriežot serdes un neizņemot sēklas, jo tieši tās piedod labas recēšanas spējas. Ābolus savāra ar drusku ūdens katlā ielietu; siltus tos izdzen caur sietu. Tad samērā uz ikkatru litru izdzītā ābolu biezeņa ņem $\frac{1}{2}$ litru

cukura, pieliek kanēli, krustnagliņas, pomerancmizu un liek izskaloāt katlā vārīties. Ātri vārot vāra tik ilgi, kamēr tas lejoj no maisāmās mentes jeb karotes notrūkst.

Ābolu biezenis bez cukura.

Ņem vislabāk rudens ābolus, jo tie satur mazāk ūdens. Nomazgā tos, noņem ziedu biķerīšus un liek katlā vārīt, drusku ūdens apakšā palejot. Savārītus izdzen caur sietu, liek bez kaut kādām piedevām vārīties, ātri un vienmēr maisot, vāra kamēr biezenis ar kausu smelts netek, bet notrūkst. Atdzisušu vislabāk pārlej ar parafinu. Ziemā izlieto kā vajadzīgs. No āboliem atlikušās serdes un mizas var izmazgāt un taisīt tūlītējai maltītei ķīseli vai mannā uzsitumu.

Ābolu želē no ābolu mizām.

Želeju var vārīt tieši no āboliem jeb no ābolu mizām. Te jārikojas šādi: ābolus nomazgā un uzliek vārīt ar tik daudz ūdens kā tikko sedz. Kad āboli uzvārās, tos aizvākotus atstāj vislabāk pa nakti uz tā sakot atlikušām oglēm jeb gluži lēnas ugunīņas, tad tie neatdala miltumu, bet ābolu stiprums pilnā mērā ievēlās. Otrā dienā uzlej uz koka vai cita laba sieta, lai notek, spiest nedrīkst, tad sula būs neskaidra. Pārējos ābolus izlieto ķīselim, — tos var izdzīt caur sietu un izmazgāt. Tagad ņem uz 2 glāzēm sulas 1 glāzi cukura un liek vārīt, pieliekot krustnagliņas, iesietas plānā lupatiņā, un kādu gabaliņu kanēli un ātri vāra želeju gatavu. Gatavības pazīme ir tā, kad želejs jau karsts sagalarē. Ja želejs ir biezs un tomēr stīgains, tad viņš neder, tad vajaga to pastiprināt ar ābolu sulu, jo sula, ka redzams, nav saturējusi tik daudz augļu spēka cik vajadzīgs.

Maisīts ievārījums kūkām un tortēm.

Ņem līdzīgās daļās 2 kg plūmes, 2 kg ābolu, 2 kg bumbiešu un 2 kg cukura. Augļus nomizotus un sagrieztus uzliek vārīt ar cukuru un vienmērīgi maisot vāra ātri gatavus. Ja vēlas, kā garšu var likt kanēli un pomerancmizu, tieša vajadzība nav, jo šie augļi jau paši satura daudz labas garšas vielas. Gatavības pazīme tā, kad ievārījums izskatās spīdīgs un smeļot nelīst, bet sāk notrūkt. Šāds ievārījums ir ļoti gards un viņu var izlietot dažādām vajadzībām.

Plūmju biezenis.

Ņem vislabāk brūnās plūmes, nomazgā, notīra un uzliek vārīt ar ļoti maz ūdens. Sašķīdušas izdzen caur sietu. Tad ņem 2 daļas plūmju un trešo cukura un vāra biezeni uz ātras uguns vienmēr maisot gatavu. Te garšas vielu nevajaga, jo plūmes pašas satur daudz labgaršas.

Āboli ar ķirbjiem kā ievārījums.

Ņem skābus ābolus, nomizo un sagriež šķēlītēs. Tāpat notīra ķirbi, sagriež gabaliņos un uzliek vārīties ar tik daudz cukura kā 2 daļas ķirbju un ābolu, pieliek smalki sagrūstu ingveri, citrona sulu un citrona mizu cik vajadzīgs, un vāra masu, kamēr sašķīst un lejoj no karotes notrūkst. Pasniedz kā saldo ēdienu, bet var arī padot kā ievārījumu.

Brūkleņu ievārījums ar burkāniem.

Gadās, ka ābolu ir maz un tad jāmācās izpalīdzēties ar citiem līdzekļiem. To ļoti labi var panākt ar burkāniem. Burkānus sagriež smalkās strīpiņās un savāra cukursīrupā. Ņem uz 2 kg cukura 1 litru ūdens un vāra vieglu sīrupu. Tanī nu ieber sagrieztos burkānus un vāra mīkstus. Uz 4 kg šādu burkānu var ņemt 4 kg ogu un, ja vajadzīgs, vēl piebērt cukuru un pielikt vajadzīgās virces, kā: pomerancu, kanēli, krustnagliņas jeb ingveri.

Dzērveņu ievārījums.

Ievārījumam ņem pusgatavas dzērvenes, jo gluži gatavas tās ir pārāk stipras. Dzērvenes nobrucina, samaļ un liek vārīties, ņemot uz 4 kg dzērveņu 2 kg gabaliņos sagrieztu ķirbi; pieliek vēl krustnagliņas, kanēli, pomerančmizu, šķēlītēs sagrieztus vārāmos bumbiešus, ne visai skābus ābolus un vāra gatavu.

Upēņu ievārījums.

Upenes uzliek vārīt ar tik daudz ūdens, ka knapi sedz. Tiklīdz ko upenes uzvārījušās, tās tūlī jānocoļ no uguns, jāuzlej uz porcelāna vai alumīnija sietā, lai notek bez spiešanas. Tagad ņem notecējušo sulu ar tikpat daudz cukura un ievāra par sīrupu. Kad sīrups ievārījies, liek klāt sietā palikušās ogas un vēl lēnām uzvāra. Tādi ogas piepildās ar cukursīrupu un nav cietas, bet mīkstas un maigas.

Upenes ar avenēm.

Ņem līdzīgās daļās kā vienas tā otras ogas ar tikpat daudz cukura. Liek vārīt un vāra apmēram 20 minūtes jeb ilgāk, kamēr putas novārījušās un ievārījums, uz auksta šķīvīša liets, netek. Karstu iepilda burkā un atdzisušu pārsien ar sviesta papīru.

Zemeņu ievārījums.

Zemenes vislabāk, vakaru iepriekš apcukuro, ņemot tikpat daudz zemeņu kā cukura, un liek vārīties. Kad uzvārās, ņem ar putu karoti ogas laukā un sīrupu vāra tālāk. Kad sīrups ievārījies, liek ogas atpakaļ katlā un uzvāra vēl. Tad ņem ogas vēlreiz laukā un sīrupu vēl ievāra. Pēc tam liek ogas trešo reizi atpakaļ un lēnām uzvāra, lai ogas uzsūc sīrupu. Tā vāroties zemenes būs veselas un nerūgs.

Ķiršu ievārījums.

Uzvāra cukursīrupu, ņemot uz 1200 gr cukura 1 glāzi ūdens, un liek tikpat daudz ķiršu, cik cukura un vāra tik ilgi, kamēr putas zudušas. Noņemot no uguns, griež kastrolī riņķī, tādējādi vēl atlikušās putas sastājas, kuņas jānoņem. Lej vēl karstu burkā un atdzisušu nosien ar pergamentpapīru.

Aveņu ievārījums.

Avenes vislabāk iecukuro, tādi, kā iznāk līdzīgās daļās, t. i., ņemot tikpat daudz aveņu kā cukura. Vāra apmēram 20 minūtes jeb tā sakot, kamēr uz auksta šķīvja uzliets neslīd un putas vairs nerodas. Lej siltu burkā un atdzisušu aizsien ar pergamentpapīru.

Pilādžu ogas.

Pilādžu ogas uzliek vārīt ar ļoti maz ūdens. Savārītas notecina un notecējušo sulu ar tikpat daudz cukura liek vārīt, kamēr ievārījums sasniedzis dabīgi parasto biežumu, t. i., uz šķīvja uzpilināts netek. Siltu iepilda burkā un atdzisušu apsien.

Upenes ar zilenēm.

Ņem pusi upenes, pusi zilenes un tikpat daudz cukura. Vāra kā parasts. Tā kā dažos gados upenes ir ļoti dārgas, tad tādi tās ir iespējams vārīt, jo tāds ievārījums maz atšķiras no tiešā upeņu ievārījuma. Lej siltu burkā un atdzisušu apsien.

Maisīts ievārījums, saukts «Tuti fruti».

Šādu ievārījumu vislabāk ņem kūkām un tortēm. Ņem 1 daļu gatavas, brūnas stiķenes, 1 daļu jāņgas, 1 daļu upenes, 1 daļu avenes, 1 daļu plūmes un uz visa tā ņem trešo daļu cukura un vāra, kamēr masa paliek diezgan bieza un ievārījums izskatās dzidri spīdīgs. Atdzisušu pārsien un lieto, skatoties pēc vajadzības.

XXIV nodaļa.

Dažādi etiķi ietaisīti salāti.

Puķu kāposti etiķi priekš salātiem.

Puķu kāpostus sadala rozītēs, nomazgā un liek vārīt, pieliekot mazliet sāls, vēl mazāk cukura un citronsulu, jo tādējādi tie izskatās skaisti balti. Vāra tikai 5 minūtes, ņem laukā un tūlīt ar aukstu ūdeni skalo uz sieta, tik ilgi, kamēr tie galīgi atdzisuši. Tad uzvāra labu vīnetiķi, pieliek tajā drusciņ sāls un cukura, lupatiņā iesietas krustnagliņas, ingvera sakni un kādu lauru lapiņu. Atdzesētu lej jau glāzēs, glīti iepakotiem puķkāpostiem virsū. Etiķi pēc 2 dienām nolej un uzvāra vēl 1 — 2 reizes un atdzisušu lej atkal pāri puķkāpostiem. Pēc tam tie jānosien ar pergamentpapīri.

Baravikas etiķi.

Pavisam mazām baraviciņām atgriež smilšainos kātiņus un nomazgā. Ja kātiņi glīti un resni, tos var sagriezt ripiņās un lietot līdz ar baraviciņām. Baraviciņas uzliek vārīt sālsūdenī un tā lēni sutina apmēram 20 minūtes. Tad nolej sālsūdeni, liek baravikas uz sieta un aukstu ūdeni caurlejojot tās atdzesē pavisam aukstas. Pēc tam liek atkal vārīties ar pus ūdens un pus etiķa, vāra atkal lēni minūtes 20, liek uz sieta un ūdeni caurlejojot atdzesē. Tad uzliek trešo reizi baraviciņas vārīties ar

galda etiķi, tam pieliekot mazliet sāli un gluži maz cukura un uzvāra tanī vēl reiz. Tādi ietaisītas baraviciņas stāv ilgi, izskatās dzidras, ir laba piedeva un reizē arī garnitūra autkstām platēm.

Šampinjoni etiķi.

Tos pagatavo tāpat kā baravikas, tikai katru notīrīto sēnīti tūlīņ ieliek etiķa ūdenī, jo citādi tie paliek melni. Tālāk rīkojas kā iepriekšējā receptē teikts.

Pērļu sīpoliņi etiķi ietaisīti.

Pārlej mazos sīpoliņus ar vārītu ūdeni, nomizo un ieliek sālsūdenī, kur tos atstāj pa nakti. Tad uzvāra etiķi, kuģam pieliek drusku cukura un ļoti maz sāls, nekādas virces netiek liktas, jo tādas padara sīpoliņus neglītus. Sīpoliņus jau glāzēs saliktus pārlej ar etiķi un burkas, kad tās atdzisušas, pārsien ar pergamentpapīru. Vislabāki tie uzturas šaurās glāzēs, kuģas var aizkorķēt un aizlakot.

Piparu gurķi.

Mazus gurķīšus nomazgā, nosusina un pārlej ar vārītu ūdeni, kuģam pieliek uz 1 litru ūdens 1 desertkaroti tīrta alona, patura tā līdz ūdens atdzisis, nolej un notecina. Tad uzvāra labu vīnetiķi, pieliekot tam lauru lapu, virces un drusku cukura un sāli; uzlej vēl karstu gurķiem un aizsien ar labu pergamentu, tiklīdz ko etiķis ir atdzisis.

Vienkārši ieskābējami gurķi.

Uz 2 simts gurķiem ņem 2 spaiņus ūdens un 1200 gr sāls. Ūdeni var liet vārītu vai nevārītu, pārliet var aukstu vai karstu. Ar karstu ūdeni pārlieti gurķi jau 3—4 dienās skābi, kamēr ar aukstu — pēc pāris nedēļām. Jāpiezīmē, ka ar karstu ūdeni pārlietiem gurķiem miza ir cieta un ir tumšāka. Gurķus var pārliet arī ar gluži nevārītu ūdeni. Kā zaļumus var ņemt vienīgi sakapātas dilles un ķiploku vietā var likt mārrutku sakni. Nekaitīgas ir arī melno zustreņu lapas, jo gurķi no tam dabon labu piegaršu.

Pupas ziemei iesālītas.

Pupas nomazgā, sagriež smalki, iespiež labā māla traukā, sakaisot ar sāli, nosloga ar dēlīti un akmeni un noliek vēsā vietā. Līdzko parādās sula virus, pārlej pupas ar parafīnu vai jēra taukiem. Pie lietošanas pupas jānomērcē.

Miks piķeļu salāti.

Ņem krešu sēklas, ja tādas ir, un pērļu sīpoliņus, pārlej ar vārītu ūdeni, notīra un noliek pa nakti sālsūdenī. Mazas baraviciņas nomazgā, atgriež smilšainos kātiņus, novāra sālsūdenī, uzlej uz sieta un ar aukstu ūdeni caurlejot atdzēsē aukstas un notecina sausas. Tad izvāra ne visai mīkstas labas kāršu vai dzeltēnas pupas vieglā sālsūdenī un atdzēsē; tāpat izvāra zaļos zirnīšus, mazus burkāniņus, rozītēs sadalītus puķkapostus. Tad nomazgā un pa nakti apsāla mazos gurķīšus, tos iepriekš pārlejot ar verdošu ūdeni, kuģam pielikta kāda karote tīrta alona, jo tādi tie patur labo krāsu, un notecina tos. Nu saliek visus kārtām vai sajaucot glāzēs un pārlej ar labu uzvārītu galda etiķi, kuģam vārot pieliek ingveru, diļļu kātiņus, lauru lapu, mazliet cukuru un citrona miziņu. Pēc

pāra dienām nolej etiķi un uzvāra vēlreiz un atdzisušu to pārlej atkal. Ja caur vārīšanu etiķis būtu mazinājies, to papildina pielejot etiķi vārot. Tādi ietaisīti salāti izziemo labi. Jāpiezīmē, ka labāki vēl tos liek šaurās glāzēs, aizkorķē un aizlako. Likt var arī platākās, tad tās ar skaliņiem nosloga un ar pergamentu nosien.

Bumbieři kā salāti.

Bumbieřus nomizo un ieliek citrona ūdenī, lai tie krāsu nezaudē. Bumbieřus var mizot zaļus riņķī apkārt un plāni mizojot. Bumbieřus var arī mizot apvārtus, novelkot tiem ādu. Tad uzvāra cukursīrupu, ņemot uz 1 glāzi cukura 1 glāzi etiķa. Uzvārtu lej bumbierim pāri, remdenu vai aukstu. Pie cukura sīrupa var likt citrona sulu, bet ievērojot taupību un gandrīz vēl labāki ir pielikt citrona sāli. Pēc pāris dienām etiķi nolej, uzvāra un atdzesētu pārlej bumbierim. Tad pēc dažām dienām vēlreiz pārvāra, jo tādējādi sulas daļas, kas izvelkas no augļiem, tiek atvārtas. Ja pārvārot sulas paliek maz, ka augļi nesedzas, kas bieži notiek, var papildināt, pielejot etiķi un piedodot cukuru.

Plūmju salāti etiķi.

Ņem lielās, dzeltēnās, veselīgās plūmes un nomazgā. Katrā plūmē ar smalku koka adatiņu iedur līdz 10 dūrienus, saliek traukā. Tad uzvāra etiķi ar cukuru uz pusēm, vieglā sīrupā, kuŗu remdenu pārlej plūmēm. Pēc pāris dienām nolej etiķi, uzvāra atkal un remdenu pārlej plūmēm. Un vēlreiz tā atkārtoti pēc 24 stundām. Gadījumā, ja šķidrumu vārot paliek maz un plūmes nesedzas, to papildina, pielejot etiķi un pieliekot cukuru. Saliek stikla burkā, uzliek mazus skaliņus kā slogu un apsien. Padod kā salātus.

Kaŗa laika receptes.

Tā kā esmu domājusi par labiem laikiem un labām dienārn un labām receptēm, beidzot gribu atgriezties uz nesen pārdzīvotiem grūtiem laikiem. Gribētu sacīt, ka cilvēki pieron arī pie grūtuma un var arī gluži labi iztikt ar mazumu. Ņemot vērā Latvijas ne visai spožo stāvokli, mēs esam jau par daudz izlepuši. Ir jau pierādīts, ka nekur pasaulē, pat lielās bagātās valstīs, neapēd tik daudz gaļas un nepatērē tik daudz sviesta, kā Latvijā. Šī iemesla dēļ esmu savās receptēs tauku un sviestdaļas samazinājusi un tādēļ nākošās receptēs minētos ēdienus varēs gatavot ar ļoti maz vai pat bez sviesta.

Zāles minūtu buljons.

Saliek marles maisiņā nātres, dilles, skābenes, lokus, sīpolus, burkānus, kāļus, ar vienu vārdu sakot dažādas saknes — vasarā svaigas un ziemā kaltētas. Vasaru saknes pavāra un ziemu pārlej ar vārītu ūdeni un pasautē kādu $\frac{1}{4}$ stundu, pieliek tikai sāli. Buljons būs lietojams.

Skābeņu zupa.

Skābenes nomazgā, sakapā smalki un uzliek vārīt, pieliekot auizu vai miežu putraimus. Kad zupa ievārījusies, pieliek smalki grieztus kartupeļus, sāli un ja ir, ko no aizdara, kā sviests, eļļa vai tauki.

Zaļo zirņu zupa.

Zirņus savāra un izlaiž caur sietu, tad pieliek gabaliņu selerija, pētersīļa sakni, sīpolu, un vāra līdz zupa dabon patīkamam garšu. Tad izņem pieliktos garšas līdzekļus, pielej pienu un pieliek mazliet sāli.

Zirņu zupa ar kartupeļiem.

Vārītus zirņus un kartupeļus izlaiž caur gaļas mašīnu. Tad izvāra gabalu selerija pienā un kad tas ir mīksts, pielej klāt, pieliek sāli un ja ir, tad var pielikt kādu karoti krējuma.

Auzu miltu zupa.

Vakaru iepriekš iemērc auzu miltus aukstā ūdenī. Tad kuļot lej to vārītā ūdenī un vāra minūtes 15, pieliekot krējumu vai augļu sulu, citrona miziņu un rozīnes.

Miltu zupa.

Ieliek sausā mālu bļodā 400 gr miltu, pilina aukstu ūdeni virsū un vienmēr jauc, kamēr iznāk birzakas, kuņas tad beļ jau vārītā pienā uz pusēm ar ūdeni, pieliek sāli un ja ir drusku sviestu. Ļauj uzvārīties un tūlīt dod galdā, jo stāvēt tas sabiezē.

Pavasara zupa.

Jaunas lapiņas no spinātiem, skābenēm, ceļmallapām, pētersīļiem, kāļiem krietni nomazgā un uzvāra. Tad nosūc, sakapā smalki un ieliek zupā, pietumē ar miltiem un ja ir sviestu, pieliek sāli un padodot pieliek sakulstītu olas dzeltēnumu.

Legumināšu zupa.

Vienādu daudzumu zirņu, lēcas un pupas izvāra mīkstas, izdzen caur sietu un liek atpakaļ zupā, pieliekot tumi no miltiem, tad sāli, krējumu vai sviestu. Padodot pieliek dilles, lokus un kapātas pētersīļu lapiņas.

Rudzu miltu biezputra no rupjas maizes miltiem.

Šo biezputru vāra ļoti vienkārši — iekuļ miltus vārītā ūdenī un piebeļ sāli. Ēd ar rūgušu vai saldu pienu, vai sviestu, krējumu, ja tāds ir dabūjams.

Sakņu zupa.

Izvāra visādas saknes, kā: kāļus, burkānus, pētersīli, puravu, selderiņu, sīpolu, lauru lapu, pieliekot mazliet sāli. Tad iemet zupā vēl dažus kartupeļus un kad tie mīksti, tad izvārītas saknes ar kartupeļiem sagraūž, drusku aizzīmē un padod galdā.

Vārīti gurķi.

Gurķus nomizo, sagriež gabaliņos, atņem sēklas un izvāra sālsūdenī mīkstus. Tad izņem no ūdens un pieliek pie ūdeņa, kurā gurķi vārījās, sasviedētus miltus ar sviestu, piespiež citrona sulu, pieliek pētersīļu lapas un beidzot kādu olas dzeltēnumu, kuŗu tikai piekarsē. Liek gurķus iekšā un piekarsē.

Štovēti kāļi.

Sagriež kāļus mazos kantainos gabaliņos, izvāra mīkstus, pieliek mazliet sāli un pienā iemaisītus miltus. Ja nepietiek salduma — pieliek mazliet cukura. Padod ar siļķi vai ēd vienus pašus.

Spargēļi bez sviesta ēdami.

Notīrītos spargēļus uzliek vārīt ar tik daudz ūdens kā apņem, pieliekot tiem sāli un cukuru. Izvārītus tos ļoti labi var lietot, tikai pēc patikas, ja vēlas, vēl piedodot sāli un cukuru.

Vērša gaļas gulašs.

Vērša gaļu sagriež garenās strīpiņās; tad sagriež nieņu taukus smalki un iecepina ar sīpoliem, sāli un vircēm. Tad novāra makaronus, tiem drusku sāli pieliekot; nokāstiem pieliek kādu karoti miltu un tomātu pirēju, atšķaidītu ar ūdeni.

Kartupeļu biezputra ar putraimiem.

Izsutina 400 gr putraimu 1^{1/2} litrā ūdens, pieliekot tikai sāli. Tad novāra 2 kg nomizotus kartupeļus, pieliekot tiem dažus smalki grieztus sīpolus. Nosūktus kartupeļus sastampā, kamēr tie paliek vijīgi. Tagad pieliek tos pie jau izsutinātiem putraimiem un abus kopā savirina. Ēd ar pienu vai smalki grieztu speķīti; kaŗa laikā pat ēda ar eļļā sasutinātiem sīpoliņiem.

Tāpat arī izvāra miltu putru no miežu, kviešu vai smalkiem miltiem, miltus iekuļot ūdenī un sāli pieliekot. Sīpoliņi miltu putrai garšo vēl labāki, kā pirmējai.

Štovēti kartupeļi.

Sagriež mazliet svaigu vai sālītu speķi un, kad tas iecepies, piegriež sīpolus. Kad sīpoli sacepuši, pielej nedaudz ūdens un ieliek tik daudz kartupeļu, ka iznāk diezgan bieza masa, pieliek sāli un ievāra tā, ka no tā paša rodas tume. Tādi štovēti kartupeļi ir tiešām gardi un ļoti labi var paēst.

Jaunie kartupeļi ēdami bez pavalga.

Tos izvāra vienkārši sālsūdenī; tikko nokāstiem tiem pieliek smalki grieztus sīpolus un smalko sāli un labi sapurina. Tādus kartupeļus ēd labprāt.

Silta siļķu mērce.

Siļķes izmērcē, attīra no asakām, sakapā, iecepina reizā ar sīpoliem, pielej pienu un ar kaut kādiem miltiem aiztume. Šāda mērce garšo ļoti labi.

Reņģes ceptas.

Ceptas reņģes garšo patiešām labi, bet vēl labāki, kad tās uzcep uzvērtas uz iesma tieši uz oglēm.

Reņģes vārītas.

Labi nomazgātas reņģes uzliek vārīties ar tik daudz piena, kā apņem. Līdzko uzvārās, tās arī ir gatavas, pieliek vajadzīgo sāli un miltu tumi un uzgriež lociņus.

Sakņu kotletes.

Grūtos kara laikos cilvēki mēdza izlīdzēties daudz ar kaltētām saknēm, tā saucamām julgenēm, no kuņām tad nu varēja pagatavot dažus diezgan labus ēdienus.

Saknes iemērc ūdenī un pēc tam nolej. Tad saknes izvāra mīkstas kā nākas, samal, pieliek sutinātu sīpolu, kādu olu un, ja tādas nebūtu, pierīvē kādu zaļu kartupeli vai pieliek kartupeļu miltus un sāli. Garšas vielas te nav vajadzīgas, jo kaltētām saknēm pašām tās pietiek.

Kaltēto sakņu kotletes var vēl labākas padarīt, ja tām pieliek drusku maltu gaļu vai kādu, vislabāk žāvētu, zivi.

Rupja kviešu maize ar kartupeļu mizām.

Nebaltās dienās aizvien par rītdienu domājam un tālab tad arī par to gādājam. Kartupļi pirms notīrīšanas ļoti īri nomazgājami un notīrītās miziņas sakaltējamas, kuņas sakaltušas vai nu samal vai sagrūž. Mizas var uz pusi likt ar miežu vai kviešu miltiem, pieliekot sāli un ķimenes un suliņās iemīcot izraudzē un cep karašas, kuņas ļoti labi garšo.

Tikpat labi tādas mizas var pielikt rupjai maizei, kuņa labo garšu nevien nezaudē, bet top gardāka, tikai tumšāka.

Piparkūkas ar rupjiem rudzu miltiem.

400 gr sīrupu uzvāra ar 200 gr cukura vai medus, pieliek virces, kādas ir pie rokas, un ja ir, arī kādu olu un kādu $\frac{1}{2}$ tējkaroti tīrītā zodā. Samīca un liek pāra dienas pastāvēt, izveido un apsmērētas cep krāsnī.

Speķa salāti.

200 gr treknu speķi sagriež smalki, iztecina, pielej etiķi, pieliek sāli, smalki grieztus lociņus, dilles un grieztus salātus liek iekšā, labi izcilā. Padod ar brūniem kartupeļiem.

Kartupeļi ar siļķi formī.

Dienu iepriekš novārītus kartupeļus nomizo, sagriež šķēlītēs. Nomērcētas siļķes iztīra, sagriež mazās strīpiņās, siļķu piens izdzen caur sietu, piegriež vienu sīpolu, pieliek pāra karotes miltu un pielej, ja ir, buljonu, ja ne, ūdeni, ka iznāk masa mērces biezumā. Kad kartupeļi jau formī salikti, lej pāri, cep krāsnī. Padod ar salātiem, ja tādu nav, tad padod ar rūgušu pienu.

Kāpostu zupa ar desām.

Kāpostus notīra, sagriež, tad sasviedē miltus ar taukiem, lej ūdeni cik vajadzīgs, klāt pieliek sāli un kāpostus leik iekšā, vāra mīkstus. Tad sagriež gabaliņos cepjamo desu, liek zupa, tomēr nevāra, tikai izkarsē. Klāt dod brūnus kartupeļus.

Balto pupu zupa.

400 gr balto pupu iemērc vakarā, uzliek vārīt, ir labi ja ir atlikuši buljona kauli, ja ne, tad smalki grieztas plaušas ar ūdeni un rīsiem pavāra, pieliek kādu sakni un burkanus un beidzot sīki grieztus kartupeļus, padodot pierīve ja ir 1 olas dzeltānumu jeb kādu karoti krējuma.

Seleriju zupa.

Notīra selerijas, izvāra, izdzen caur sietu, tad sagriež pasmalki kartupeļus, kad kartupeļi mīksti, pieliek tumi, sasviedējot margarīnu vai eļļu ar miltiem, iegriež vēl zaļas pētersīļu vai selderiņu lapiņas, pieliek sāli, padod galdā.

Tomātu zupa ar pienu.

Tomātus, kuņģi zupai sagatavoti, liek reizā ar pienu vārīt. Uzvāra 400 gr rīsa, izsutina mīkstu. Zupai pieliek tumi, piegriež dilles un lociņus, padod ar rīsi.

Nātras kā ēdiens.

Jaunas nātras labi izlasa un labi nomazgā, jo viņas parasti ir ļoti smilšainas. Uzkaršē, nokāš, sakapā smalki, sasviedē taukus vai kokovāru ar miltiem jeb ja ir sviestu. Ātri mīcot iepriekš pielej lāsīti auksta un tad siltu ūdeni pieliek dilles un lociņus, ja tādu nebūtu, tad sīpolu, liek nātras iekšā. Ja ir, tad var iekšā likt ieceptas un gabaliņos sagrieztas tīriņdesas.

Grūbas ar sviesta pienu.

400 gr grūbes iemērc vakarā 1^{1/2} litrā ūdens, otrā dienā liek vārīt, pieliekot 1 ēdamkaroti sāls. Uzvārītas liek karstā vietā aizvākotās stāvēt 1 stundu. Tad pielej 1 litru sviesta piena un liek vēl to piekarsēt, padod ar pienu vai kādu ievārījumu.

Kartupeļi ar ķimeņiem.

2 sīpolus, 2 ēdamkarotes tauku, 4 karotes miltu sasviedē, tad iztecina 100 gr speķi, pieliek to arī klāt, ātri maisot lej ūdeni klāt. Liek iekšā jau ar visu mizu novārītus, notīrītus un šķēlītēs grieztus kartupeļus un pārkausa ķimeņus, uz lēnas uguns vai krāsnī sakarsē.

Loku salāti.

Sagriež lielos sīpolus plānās šķēlēs, uzlej tiem karstu ūdeni, kuņģam pieliek drusku sāls.

Sīpolu salāti.

Sagriež lielos sīpolus plānās šķēlēs, uzlej tiem karstu ūdeni, patura tos ūdenī minūtes 10, nolej ūdeni, piespiež 1 citrona sulu un pielej 1 karoti provansa eļļas.

Pieneņu salāti.

Pieneņu salātiem kā pirmiem pavasara zaļumiem jāpiegriež jau vairāk uzmanības tādēļ, ka tie satur sevišķi daudz dzelzs daļas un citas minerālvielas, kā arī bagātas vitamīniern. No pienenēm jāņem tikai jaunās lapiņas, kas vidū. Pienenes iemērcamas uz kādām stundām aukstā ūdenī, pēc tam piegriež labi daudz sīpolu un pārlej ar citronu mērci.

Citronu mērce.

Sarīvē (samaļ) lielu 1 skābu gurķi, piekapā klāt cieti novārītu olu, pielej 5 karotes eļļas, tikpat daudz citrona sulu, mazliet sāli un piegriež kādas piparmētru lapiņas. Ziemā var ņemt kaltētas.

Ābolu salāti.

Sarīvē paskābus ābolus, liek pusi mazāk rīvētus sīpolus, pārkausa ar cukuru un sāli noliek ievilkties, pēc tam pārlej ar pikanto mērci.

II Daļa.

Veģetārie ēdieni, saldēdieni un zaļbarības receptes.

I nodaļa.

Sakņu ēdieni.

Sakņu formis.

Sagriež mazās strīpiņās kāļus, burkānus, drusku pētersīli, balto kāpostu, puķu kāpostu saplucina rozītēs, tad sagriež dzeltenās vai zaļās pupas un zirņus. Tos visus vieglā sālsūdenī novāra, saliek jau izsmērētā formī, pārlej ar pienu, kuņam piemaisa, ņemot uz 1 litru tējkaroti sāls un 2—3 karotes miltu. To vienādi izmaisītu lej pāri novārītām saknēm; uzplucina sviestu virsū un iecepina vēl tik ilgi, kamēr viss caurkarsis. Ilgāki cepot saknes pienu pārvērš ziedos un ēdiens dabon neglītāku izskatu. Padodot aplej ar brūnu sviestu.

Baravikas ceptas.

Svaigas, vidēja lieluma baravikas nomazgā un pārgriež, ja tās biezākas. Apmērcē olā, apviļā miltos un cep sviestā gaiši brūnas — vislabāk krāsni. Padod ar kartupeļiem un krējuma mērci.

Baravikas kā sēnes.

Sagriež un nomazgā sālsūdenī svaigas baravikas, saliek pannā, sagriež virsū labi daudz sīpolu, uzplucina sviestu un liek cepties krāsnī. Kad baravikas labi iecepušas, tad pieliek skābu vai saldu krējumu, piegriež vēl zaļos lociņus un dilles, nogaršo sāli un padod ar kartupeļiem.

Baraviku ragū.

Sagriež nomērcētas, kaltētas, vai arī svaigas baravikas, iecep sviestā vai sīpolos, tad pagarina mērci, iegriež kantaini, mazi sagrieztus kartupeļus, pieliek sāli pēc vajadzības, aizmē ar ūdenī iemaisītiem miltiem, pieliek krējumu un, kad viss ievārījies, iegriež četrkantaini grieztus skābus gurķīšus — ja vēlas, arī mazliet ieskābētas bietes, vasarā iegriež zaļas dilles un padod.

Baraviku mērce.

Pagatavo tāpat kā baravikas, tikai diezgan pašķīdrinātākā veidā un padod ar kartupeļu tūci.

Gailenes kā sēnes.

Pavisam mazas gailenītes novāra, noskalo, iecep sviestā un sīpolos. Pagatavo mērci, atšķīdinot ar miltiem un pienu un beidzot pieliek skābu krējumu, lokus un pieliek garšas dēļ dažus diļļu kātiņus. Padod vislabāk ar tūci. Lielākas gailenes izmaļ nokarsētas caur gaļas mašīnu.

Gaiļu kotletes.

Notīrītas un novārītas gailenes iecep jau sviestā un sīpolos, atdzesē, izmaļ caur mašīnu, pieliek uz šķīvja kādu baraviku, 2 olas, rīvmaizi un, ja vajadzīgs, miltus, sutinātus sīpolus, miltus — labāk nobreijātus — visu labi izmīca, izveido mazas kotletes, cep vislabāki kokovārā. Padod ar kartupeļiem un krējuma mērci.

Citas visas sēnes pagatavo līdzīgi gailenēm; padod tāpat kā gailenes vai baravikas.

Ķirbji kā ēdiens.

Sagriež ķirbi garenos nelielos gabaliņos; gluži tāpat sagriež nevārītus jeb novārītus kartupeļus tik daudz, ka abas daļas paliek vienādas. Samaisa kopā piemaisot sāli, ieber ar sviestu izsmērētā formā, uzplucina virsū sviestā piciņas, cep krāsnī gatavu.

Lēcu kotletes.

Labi nomazgātas lēcas novāra mīkstas, nokāš, atdzesē, samaļ, sasutina sīpolu sviestā. Uz šķīvja samaltu lēcu ņem 2—3 olas, drusku majorāna, un ja ir, drusku novārītu kāli un burkānu, kas kotleti padara vēl garšīgāku. Drusku rīvmaizi un miltus, pieliekot masai vēl vajadzīgo sāls daudzumu, mīca gatavu. Izceptu padod ar dažādām saknēm vai dažiem aukstiem salātiem.

Zirņu kotletes.

Vislabāk pelēkos. lielos zirņus, mīkstus novārītus samaļ gaļas mašīnā, pieliek sutinātu sīpolu, labi, ja pieliek arī drusku saknes klāt, kā: kāļus, burkānus, pētersīli vai selderiņu, sutinātu sīpolu un olas, mazliet smalkus miltus un rīvmaizi, sāli pēc vajadzības un smalki saberztu majorānu. Tādējādi zirņu kotletes iznāk ļoti garšīgas. Padod ar šķovi, vinegretu jeb kādiem salātiem.

Ģimenes kotletes.

Pagatavo no lēcām, pieliekot dažādas saknes, neizslēdzot arī balto kāpostu, zināms, visu novārītu, majorānu un sviestā sutinātu sīpolu, rīvmaizi, miltus, sāli pēc vajadzības. Padod ar dažādām piedevām.

Dzeltēno šķelto zirņu kotletes.

Pagatavo pieliekot sīpolu, miltus un olu. Labprāt padod ar sutinātām bietēm.

Veģetārais šnicels.

Novāra baltās pupas, nokāš, samaļ, pieliekot kādu drusku jau novārītu seleriju. Uz 400 gr pupu ņemt apm. $\frac{1}{2}$ glāzi smalki sakapātu zemes jeb kokosa riekstu, 2 olas, majorānu, rīvmaizi, miltus un vajadzīgo sāli; izmīca, cep kantaini. Šniceli vajaga padot ar gurķi, citrona šķēlīti jeb olu, piedodot sīpolu mērci un kartupeļus.

Auzu pārslu kotletes.

Sasutina auzu pārslas labi sausi, pieliek sasutinātu sīpolu, muskatriekstu un olu, cep kokovārā. Padod ar svaigiem salātiem vai ievārījumu.

Putras kotletes.

Pagatavo tāpat. Vislabāk padod ar vinigretu.

Pētersīļu kotletes.

400 gr dienu iepriekš novārītu kartupeļu, drusku izmērcētu cietu baltmaizi un vienu lielāku zaļu, rīvētu pētersīli samaļ, pieliekot 2 olas, 1 glāzi maltu, sāli pēc vajadzības, samīca, izveido nellas kotletītes, cep sviestā vai kokovārā. Padod ar salātiem jeb kādu šķovi.

Špinātu kotletes.

Sagriež cietu baltmaizi, mazos krutonos sakaltē, piejauc 1 glāzi sakaltētu grūstu baltmaizi, 2 olas un vienu šķīvi nokarsētu un sausāki sviestā iesutinātu špinātu. Visu kopā samaisa, pieliekot sāli pēc vajadzības, sīpolus un dilles kā garšu; cep kokovārā no abām pusēm gatavas mazas kotletītes, kuļas padod ar olu mērci un kartupeļiem.

Rīsa kotletes.

400 gr rīsu izsutina 1 litrā piena jeb ūdens, atdzesē, pieliek 1 sutinātu sīpolu, smalki kapātas pētersīļu lapiņas, vajadzīgo sāli un olas, samīca, izveido mazas kotletītes, cep kokovārā. Padod ar ievārījumu vai salātiem.

Sakņu un pākšu augi, un kas jāievēro pie viņu vārīšanas.

Saknes nevar ilgi mērcēt ūdenī, tad tās zaudē daudz no savām labām īpašībām. Visas svaigās saknes jāuzliek vārīt verdošā ūdenī — kaltētas aukstā. Visas svaigās saknes jāliek vārīt pietiekoši daudz ūdenī un jāvāra ātri, kaltētas turpretī jāsutina aizvākotās lēni. Visām saknēm, svaigām vai kaltētām, sāli pieliek jau gatavām. Kaltētiem zirņiem un svaigiem burkāniem ir labi, ja pieliek sviestu, jo tad tie drīzāk top mīksti un dabon skaistāku izskatu.

Saknes ēd ar brūnu vai svaigu sviestu jeb kā piedevas gaļai, ir veselīgas, viegli sagremojamas. Ieteicams ēst pašas vien jeb ar mazu gabaliņu gaļas.

Sutā vārīti kartupeļi.

Jaunos kartupeļus vislabāk vārīt sutas katlā. Kad tie ir mīksti, noņem vāku un pakrata, pārkaisot ar sāli, jo tādi tie top miltaini. Ja sutas katlā vārītiem kartupeļiem grib piedot kādu garšu, tad garšas vielas iemet katliņā apakšā ūdenī.

Kartupeļu pudiņš.

Sarīvē 100 gr sviesta ar 4 olu dzeltēnumiem, pieliek kādu karoti miltu un 800 gr jau dienu iepriekš novārītu un sarīvētu kartupeļu, sāli un beidzot tur pieliek sasītos olbaltumus. Cep krāsnī. Padod ar sviestu.

Ar pākstēm šķovēti zaļie zirņi.

Zaļos zirņiņus sagriež ar visām pākstēm, gar malu plēvi novelkot, izsutina ūdenī, sasviesto ar tik daudz sviesta, cik vajadzīgs, pieliekot arī tikpat daudz miltu, mazliet sāli un cukuru. Padod saknes vienas pašas jeb kā piedevu gaļas ēdieniem.

Zirņi ar šparģeļiem.

Šparģeļus notīra, sagriež gabaliņos, uzliek vārīties vieglā sālsūdenī, kuņam pieliek arī kādas karotes cukura un sāli pēc vajadzības. Zaļos zirņiņus novāra un kad tie un šparģeļi mīksti, saliek abus kopā. Piesviedē sviestu un miltus, nogaršo sāli, padod vienus pašus.

Kaltētie pelēkie zirņi vai pupas.

Zirņus iemērc vakaru iepriekš, izlasa, uzliek vārīt ar diezgan daudz ūdens, jo pielejams ūdens nav labs un ja jāpielej, tad pieliet var tikai vārītu ūdeni. Kad zirņi mīksti, iecep sviestā ripiņās grieztus sīpolus, pieliek zirņiem; iemaisa kādas karotes miltu aukstā ūdenī un pielej zirņiem, pieliek sāli un skābu krējumu. Padod ar brūnu sviestu.

Zirņus iemērc no rīta, vakarā tos uzbeļ uz tīras drānas un tura pārsegtus līdz vārīšanas laikam, lai zirņi sāktu dīgt un viņos attīstītos saldums.

Glazēti sīpoli.

Vienādus, nelielus sīpolus notīra, novāra ūdenī pusmīkstus, sasautē uz pannas līdzīgās daļās ar cukuru un sviestu, kad tas sakusis, liek iekšā sīpolus un sutina lēnītiņām mīkstus un brūnus. Dod kā piedevas pie kartupeļu ēdieniem.

Kartupeļi ar baravikām pildīti.

Lielākus kartupeļus notīra, atgriež vāciņu, izņem iekšas, iepilda ar jau iepriekš sacepinātām sēnēm, liek pannā, uzplucina sviestu virsū, cep mīkstus krāsni. Pagatavo krējuma mērci; padod vienus pašus.

Kartupeļi ar vircēm vārīti.

Kartupeļi ir ļoti garšīgi, kad tiem vāroties pieliek kādu sīpolu, lauru lapu, ķimenes, un sāli uzkausa tad, kad kartupeļus nosusina purinājot. Tādi kartupeļi garšo ļoti labi ar rūgušu vai saldu pienu.

Artišoki.

Artišoks ir kāpostveidīgs stāds, kuŗš satur maz barības vielu. To vairāk lieto uz smalka galda dažādības dēļ. Artišokus glīti nopucē, nogriež kātus un dzeltenos galiņus, nomazgātus liek sutas katlā, izsutina mīkstus, pieliek mazliet sāli, pārlej ar brūnu sviestu un uzspiež citronu. Ēd pašus jeb dod pie smalkām gaļām kā piedevas.

Artišoki citādā veidā pagatavoti.

Notīra artišokus, noliec augšējās lapiņas, pārdala 2 daļās gareniski pārgriežot, liek verdošā ūdenī ar sāli un citrona sulu. Izvāra pusmīkstus, tad izņem, ieliek aukstā ūdenī atvēsināt, liek notecēt. Nu sasutina plašā kastrolī sviestu ar sīpoliem, liek artišokus citu pār citu iekšā, pārkaisa pētersīļu lapiņām un pārslacina drusku ūdens un virina mīkstus. Sarīkotiem uz bļodas aplej riņķī jeb dod liekā traukā tomātu mērci.

Kastaņi.

Kastaņus nomazgā, iegriež krusteniski vienā galā, liek vārītā ūdenī, pieliekot mazliet sāls. Vāra gatavus, tad nolej ūdeni, noliek aizvākotā bļodā, padod ar sviestu.

Kastaņu pirē.

¹/₂—1 kilo kastaņus novāra pusmīkstus, nomizo abas mizas un ūdenī vāra mīkstus. Izdzen caur sietu vai kartupeļu spiestuvi, pieliek sviestu, saldu pienu un sāli un savāra biezā masā.

Pildīti kabački.

Kabačku nomizo, izgriež iekšas, iepilda garenī pārgrieztu kabačku ar izsūtītiem rīsiem, kuŗiem pieliek sviestā sasūtītiņus sīpolus, sāli, olu un to samaisa; abas puses iepildītas saliek kopā, sasprauž ar iesmiņu vai sasien ar klūgu, liek garenā formī karstā sviestā, uzplucina sviestu virsū, cep krāsnī gatavu. Padod ar tomātu mērci.

Pildīti baklažāni.

Baklažānus pārgriež gareniski, izņem iekšas, iepilda ar masu, kuŗu pagatavo no izmērcētas siļķes, rīvmaizes, sūtītiņā sīpola, olas, sviesta. Iepildītos baklažānus cep krāsnī gatavus un padod ar krējuma mērci.

Skābenes un nātras.

2 šķīvjī nomazgātas sasmalcinātas nātras, 2 karotes sviesta, 2 karotes miltu, tējkaroti sāls un drusku ūdens. Nātras apsautē vārītā ūdenī, nosūc un sakapā smalki, tad sasviedē 2 ēdamkarotes sviestā ar 2 ēdamkarotēm miltu, apmēram 1 glāzi ūdens un sāli pēc vajadzības un visu to uz lēnas uguns sautē. Padod ar brūnu sviestu un brūninotiem kartupeļiem.

Zaļie kāposti ar putraimīem.

Nomazgā zaļas kāpostu lapas, pārlej ar vārītu ūdeni, kuŗu nolej. Tad saliek podā, kuŗā jau iepriekš izkausē sviesta kārtu, liekot vienu kārtu kāpostu, otru putraimīus un sviestu, jeb kokovaru un sutina aizvākotu, piedodot pamazām ūdeni. Padodot pārlej ar brūnu sviestu un sakapātu cieti novārītu olu.

Rožu kāposti.

2 litri notīrītu rožu kāpostu, 100 gr sviesta, trīs karotes miltu, sāli. Novāra rožu kāpostus, uzliekot vārītā ūdenī, jo citādi viņi zaudē krāsu. Nolej vāramo ūdeni, pieliek, sasviedējot sviestu, miltus, sāli un vārīto atlieto ūdeni un veikli kuļot šādu pagatavoto tumi pieliek pie rožu kāpostiem; nogaršo sāli, padod ar kartupeļiem.

Skābenes.

1 šķīvi nomazgātas un nokarsētas skābenes, 2 ēdamkarotes sviesta, 2 ēdamkarotes rīvmaizes vai smalko miltu un ūdeni pēc vajadzības, sasviedējot piestrādā pie skābenēm. Padod ar cieti novārītu olu un sviestu.

Špināti.

Špinātus apstrādā gluži tāpat kā skābenes. Padod ar cieti novārītu, garenī vidū pārgrieztu olu, brūnu sviestu un kartupeļiem. Kā garšu uz vēlēšanos var likt gabaliņu sīpola iekšā un vasaru diezgan daudz dilles.

Špināti ar putraimiem.

Tiek tāpat kā zaļie kāposti ar putraimiem pagatavoti.

Virziņkāposti.

Sagriež virziņu četrās daļās tā, ka pie katras daļas paliek daļa kāta. Pārlej ar vārītu ūdeni, kuņam pieliek drusku sāls un vāra mīkstu. Tad nolej ūdeni, no kuņ daļu ņem priekš aiztumēšanas. Tagad sasviedē sviestu ar miltiem tik daudz, cik vajadzīgs zināmam daudzumam un lej zupu, kuņ virziņš vārījies, vienu daļu pāri. Padod apletu ar brūnu sviestu un kartupeļiem.

Virziņš ar rīsiem.

Novāra virziņu mīkstu, nosūc ūdeni, sakapā smalki, piemaisa sviestā ceptus sīpolus un uz viena šķīvja tā sagatavota virziņa ņem 2 veselas olas, pierīvē mazliet muskatriekstu un vajadzīgo sāli. Tad izsmērē formi, kuņ saliek rīsus vienu kārtu un otru jau sagatavota virziņa. Formi jāpiepilda tā, ka ar rīsiem iesāktu un ar rīsiern pabeigtu. Virsū saplucina sviesta piciņas un cep mērenā krāsnī apmēram stundu. Padod ar mērci, kuņ pagatavo no sulas, kuņ virziņš vārījies, sasviedējot ar sviestu un miltiem, piegriežot svaigas pētersīļu lapiņas jeb arī pārlej ar brūnu sviestu.

Baltkāposti tomātu mērcē.

Mazas, cietas galviņas balto kāpostu sagriež 4 daļās tā, ka pie katras daļas paliek no kacena. Novāra sālsūdenī mīkstus. Pagatavo mērci no 2 karotēm sviesta, 2 karotēm miltu un puslitra ūdens, mērci sasviedējot kā parasts. Pieliek tomātu pireju, krējumu, mazliet cukuru un sāli. Padodot pārlej kāpostus ar sviestu, kuņam brūnam topot iekšā iemet smalku rīvmaizi un apkārt kāpostiem lej tomātu mērci. Klāt dod kartupeļus — brūnus vai vārītus.

Cepti baltkāposti.

Novāra mazas un pavisam cietas galviņas baltkāpostu, kuņas reizi vidū caurgrieztas, vieglā sālsūdenī. Liek uz sieta vai lēzena trauka ar griezumu uz zemi, lai iztek ūdens no kāposta. Tad pagatavo mērci no 1 olas, 2 karotēm skāba krējuma, karotes laista sviesta un miltiem. Pankūku mīklas biežumā tad iemērc novārītos un šķēlēs sagrieztos kāpostus, kuņas pēc tam apviļā rīvmaizē, kuņai piejaukti smalki milti un sāls. Cep lielā kokovārā. Pēdīgi pārlej ar brūnu sviestu un padod ar vinegretu.

Baltkāpostu kotletes.

Novāra gluži mīkstu baltkāpostu, nospiež ūdeni, sakapā smalki, pieliek sviestā sutinātu sīpolu un olas, rēķinot uz viena šķīvja sakapātu kāpostu, 2 olas, rīvmaizi, muskatriekstu, tikai drusku pierīvējot, smalkus miltus un sāli pēc vajadzības. Cep ar karoti uz pannas uzliekot jau sakarsētā kokovārā gatavus. Padod ar sviestu pārlietus, baltu krējumu, vislabāk piena mērci.

Sutināti baltkāposti.

Baltkāpostu sagriež kā patīkas, sutina mīkstu, pieliekot sviestu, miltus un ķīmenes. Šādu baltkāpostu padod kā piedevu pie dažām kotletēm.

Pildīti baltkāposti.

Novāra lielāku galviņu baltkāpostu, atloba lapiņas, pagatavo izsutinātus, ne visai mīkstus rīsus ar iecepinātiem sīpoliem, pieliekot vajadzīgo sāli un sviestu, lai labi garšo. Iepilda lielajās kāpostu lapās, pielietojot mazākās iekšpusē un satinot tā kuvērīšos, kuņus saliek pannā citu pie cita. Uzplucina sviesta piciņas virsū, apkaisa ar rīvmaizi. Cep krāsnī gatavus. Padod ar tomātu vai baltu krējuma mērci un kartupeļiem.

Baltkāpostu strudele.

Novāra baltkāpostu, nospiež ūdeni, sasutina sīpolu sviesta, pieliek pie jau sasutinātā un sakapātā kāposta. Pieliek arī kādu olu, lai kāposts pie sagriešanas neizjūk. Tad pagatavo mīklu no 1 glāzes piena, pustējkarotes sāls, 1 olas, 1 karotes laista sviesta un miltiem pēc vajadzības, kā mīklu var izplest uz dēļa. Saliek jau sasutināto kāpostu virsū, aiztin cieti, ietin plānā drēbē, vāra labi ilgi sālsūdenī. Padod ar brūnu sviestu.

Baltkāpostu bumbas kokovārā vārītas.

Novāra mīkstu baltkāpostu, nospiež sulu, sakapā smalki, pieliek sviestā sutinātus sīpolus un pusi no masas jau iepriekš izsutinātos rīsos. Uz viena šķīvja šādas masas liek 2—3 olas, rīvmaizi, sāli, mazliet pierīvētu muskatriekstu. Samīca, pagatavo apaļas bumbiņas maza kartupeļa lielumā, vāra kokovārā. Padod ar mērci vai ievārījumu.

Kāpostu rolāde.

Novāra lielāku kāpostu galvu, atņem lielās lapas. Pagatavo no nosutinātām, samaltām un sviestā ar sīpoliem, sāli, drusku majorāna un olu pieliekot, izmīcītu lēcu masu. Izklāj lielās lapas uz dēlīti, pārsmērē lēcu masu, uzliek mazākās lapiņas un atkal lēcu masu, satin rullī, liek uz jau iepriekš ar sviestu sakarsētas pannas; virsū pārkaisa rīvmaizi un cep krāsnī gatavu. Padod vislabāki ar tomātu mērci un kartupeļiem.

Kāpostu rāceņi.

Kāpostu rāceņus, kad tie jauni, nomizo, sagriež pēc patīkas, vislabāk plānus. Novāra vieglā sālsūdenī. Tad pagatavo mērci no sviesta un miltiem, sasviedējot vajadzīgam daudzumam un beidzot pielej ūdeni, kuņā rāceņi vārījušies, un pieliek svaigas pētersīļu lapas. Padod vienus pašus.

Cepti kāpostu rāceņi.

Kāpostu rāceņus notīra, sagriež ripās, novāra vieglā sālsūdenī. Tad pagatavo mīklu no 1 olas, vienas glāzes piena un miltiem plānas pankūkas mīklas biežumā, kuņā tad iemērc rāceņa ripas,

kuŗas pēc tam apviļā rīvmaizē, kuŗai piemaista klāt smalkos miltus un sāli un cep. Padod vasaru ar svaigiem salātiem, ziemu ar ievārījumu vai sutinātām bietēm.

Puķu kāposti.

Novāra vieglā sālsūdenī. Sabrūninātā sviestā iemet drusku rīvmaizi un ar to pārlej puķu kāpostus. Padod ar kartupeļiem.

Puķu kāposti olu mērcē.

Novāra puķu kāpostus vieglā sālsūdenī. Pagatavo mērci no 2 glāzēm piena, $\frac{1}{2}$ tējkarotes sāls, 1 ēdamkarotes sviesta, pieliekot jau aukstā pienā 1 karoti miltu; uz ikkatru glāzi piena liek 1 olas dzeltenumu, kuŗu uzkarsē, bet neuzvāra.

Puķu kāposti cepti.

Novārītu puķu kāpostu sagriež plakanās šķēlēs, apviļā panier mīklā. Samaisa rīvmaizi ar smalkiem miltiem uz pusi, pieliek mazliet sāli. Tanī nu iemērcē šķēlēs griezto puķu kāpostu. Cep bagātīgā kokovārā un padod ar svaigiem gurķiem vai salātiem jeb ievārījumu.

Sarkanais kāposts.

Sagriež sarkano kāpostu, uzliek vārīt. Kad kāposts jau pavārījies, liek smalki sagrieztus skābus ābolus tik daudz, ka iznāk trešā daļa ābolu. Tad pieliek cukuru, sviestu un mazliet miltu pietumējumam. Padod ar dažādām kotletēm un sālsūdenī novārītām un sviestā apceptām, lielām, baltām pupām.

Sarkanie kāposti kā salāti.

Sarīvē uz rīves smalki sarkano kāpostu, apslaka ar citronsulu un apkaisa ar cukuru.

Šķovētas bietes kā ēdiens.

Nomizo bietes, sagriež smalki, vāra mīkstus, pieliek svaigus ābolus, diezgan daudz cukura. Ja mazāk ābolu, tad arī mazliet miltus un sviesta. Ēd pašus, padod pie ēdieniem.

Melnās saknes.

Notīra melnās saknes, liek ūdenī, kuŗam pieliek sauju miltu un kādu pusglāzi etiķa. Nomazgā šinī ūdenī, pēc kam vēl saknes otrreiz jānopucē un jānomazgā. Uzliek vārīties ar tik daudz ūdens, ka sedz, pieliekot mazliet sāls un vāra mīkstas. Sabrūnē sviestu, pieliekot rīvmaizi; ar šo pārlej saknes. Ja vēlas dod pāri sviestā ceptu olu.

Melnās saknes olu mērcē.

Pagatavo kā iepriekšējā receptē sacīts. Pārliet ar mērci, kuŗu pagatavo no 1/2 litra piena vai krējuma, 1 karotes sviesta, mazliet sāls un tējkaroti kartupeļu miltu. Uzvārītam pieliek kādu olas dzeltenumu, uzkarsē, bet neuzvāra.

Melnās saknes ceptas.

Melnās saknes apstrādā kā iepriekšējās receptēs minēts. Novārītas apviļā friturmīklā, tad rīvmaizē. Cep sviestā. Padod vasaru ar galviņsalātiem, pagatavotiem ar krējumu.

Melnās saknes ceptas.

Cepot krāsnī tās pārlej ar ūdeni, kuŗā tās vārītas mazliet mitras, uzplucina sviestu virsū, pārlej kādu mazumu salda krējuma, kuŗam piekuļ pāra olas un ļauj tam visam krāsnī savilkties.

Melnās saknes.

Kā piedevu pie dažu sakņu ēdieniem. par piem. pagatavo ar zaļiem zirnišiem un burkāniem (karatelēm). Padod ar sviestu.

Kāļi pildīti.

Mazākus kāļus nomizo, novāra gandrīz mīkstus, nogriež smailāko galu, izņem daļu iekšas, iepilda ar masu, kuŗu pagatavo no diezgan cieti izsutinātiem rīsiem, sviestā sutinātiem sīpoliem, rīvmaizes, sāls un olas un labi sasviestējot. Šo masu nu iepilda izgrieztos kāļos, kā vāciņu uzliek pirmo nogriezum, piesprauž ar mazu koka adatiņu, apliek ar sviesta piciņām, cep krāsnī. Padod ar krējuma mērci, vasaru ar salātiem.

Pastinānka cepta.

Notīra pastinānkas, novāra vieglā sālsūdenī, iemērcē mīklā, kuŗu pagatavo no 1 olas, 1 glāzes piena un miltiem, un pēc tam rīvmaizē, kuŗai piejauc drusku miltus. Cep labi karstā krāsnī vai lielā kokovārā, skaisti gaiši brūnus, pārlej ar sviestu. Klāt dod salātus vai ievārījumu.

Ķerbel rāceņi.

Notīra, nomazgā, uzliek vārīt ūdenī, ka sedz. Mīkstiņiem pieliek tumi, kuŗu iemaisa vislabāk saldā krējumā, pieliek mazliet sāli un sviestu. Padod vienus pašus.

Pildīti sīpoli.

Labi lielus sīpolus apvāra pusmīkstus, izmauc kārtu no kārtas. Pagatavo masu no jau dienu iepriekš novārītiem, auksti kartupeļiem, laista sviesta, olas un miltiem. Visu labi izmaisot iepilda to sīpolu mučkās, liek pannā, uzplucina virsū sviestu, cep gaiši brūnus. Padod ar krējumu mērci.

Slēziešu kartupeļu ķīļķeni.

Dienu iepriekš novārītus kartupeļus samaļ. Uz 2 šķīvjiem tādu kartupeļu ņem 400 gr miltu, 3—4 olas, 1 ēdamkaroti sāls un 200 gr mazos gabaliņos grieztas kaltētas baltmaizes, kuŗu beidzot piemīca klāt. Pagatavo kartupeļa lielumā bumbas, kuŗas novāra vieglā sālsūdenī, sagriež plānās šķēlītēs, cep sviestā brūnas. Padod ar sarkaniem kāpostiem, ievārījumu vai svaigiem salātiem.

Zaķa cepetis, veģetārs.

400 gr auzas izsutina mīkstas 1 litrā ūdens, laiž atdzist. Novāra 2 pētersīļus, 2 mazākas selerijas, izmaļ to visu caur mašīnu, pieliek 2 sutinātus sīpolus, 2 karotes majorāna, rīvmaizi, drusku lēcu jeb zirņu, miltus, sāli un olas, tā kā mīkla var turēties. Liek formā, izspeķo ar pusvārītiem makaroniem, pārklāj visu ar sviesta mīklu jeb apliek ar sviesta piciņām un apsegtu cep krāsnī 1 stundu. Klāt dod salātus vai krējuma mērci.

Sēņu hašē.

Sēnes iecep kā parasts, tikai labi sausi. Vislabāk ņem te baravikas vai šampinjonus; sasutinātam pieliek mazliet ķiplokus, ja vēlas, un tomātu pireju un skābu krējumu. Padod ar kartupeļu tūci (pirē) vai nograuzdētu baltmaizes šķēli un ceptu olu.

Veģetāra zivs.

Uzvāra 1 litru piena, kuŗā izsutina 400 gr mannā, atdzese, pieliek sāli, drusku zaļu sīpolu, 200 gr izmērcētu baltmaizi, kuŗai garoza atņemta, olas, mazliet muskatrieksta un drusku rūgtās mandeles, smalki sakapātas. To visu samīca mīklā, izveido zivs veidīgu, ietin slapjā drēbē, novāra vieglā sālsūdenī; atdzisušu griež šķēlēs, apviļā rīvmaizē un olā, cep gaiši dzeltēnu. Padod ar krējuma vai kāperu mērci, vai svaigiem salātiem.

Veģetāras zivs kotletes.

1 pilnu šķīvi vārītu, rīvētu kartupeļu, 1 pilnu šķīvi zaļu rīvētu kartupeļu, 200 gr izmērcētu, nospiestu baltmaizi, zaļu sīpolu, 2 karotes skāba krējuma, mazliet muskatriekstu, sāli un miltus, ka var izveidot kotletes, cep kokovarā. Padod ar olu mērci vai salda krējuma, jeb kāperu mērci.

Kartupeļu pufers.

1 šķīvi zaļu rīvētu kartupeļu, kuŗiem mazliet sula nospiesta, samaisa ar 2 karotēm skāba krējuma vai skāba piena un 2 karotēm miltu, $\frac{1}{2}$ tējkaroti sāls. Cep vislabāk kokovarā, pārlej ar sviestu. Padod ar ievārījumu.

Pildīti kāpostu rāceņi.

Jaunos kāpostrāceņus nomizo, novāra ne visai mīkstus, atgriež vāciņus un izgriež iekšas, pilda ar sekošu masu: iemērc dažas frančmaizes, nospaida tās un samīca ar sašķūmētu 100 gr sviesta, olām un smalki kapātām un ar sīpolu un sviestu sutinātām sēnēm, pieliekot rīvmaizi cik vajadzīgs

masai. Iepilda rāceņos, uzsprauž vāciņus ar mazu sērkociņam līdzīgu spraudeklīti, saliek pannā, aplik ar sviesta piciņām, cep gatavus krāsnī. Padod ar krējuma mērci.

Kāpostu rolādes.

Pagatavo no sutinātiem rīsiem, smalki kapātām šampijām, virziņa lapiņām, olām un sāli vienu pildījumu. Apvārītās virziņa lapiņās ietin, noliek ar sviestu, cep krāsnī. Padod ar brūnotu rīvmaizi un sviestu.

Tomātu omelete.

Uz vienu omeleti rēķina 4—5 tomātus un 3 olas. Tomātus bez ūdens sasutina, izdzen caur sietu, piegriež mazliet dilles, sāli un drusku cukura. Izmaisa ar tiem 3 olu dzeltānumiem, cep sviestā. Padod ar cukuru vai salātiem.

Tomāti-sēnes.

Nem tomātus, pārgriež vidū pušu, izņem iekšas. Novārītai cietai olai nogriež galu, uzstādina uz šķīvja ar nogrieztu galu uz leju, uzliek katrai olai pusi tomāta, iznāk sēne.

Tomātu galerts.

No tomātiem, zupas saknēm, sīpoliem, baravikām, pieliekot sāli, izvāra buljonu. Izlaiž to caur sietu un vēlreiz uzvāra. Pieliek uz katra litra šķidruma 10 loksnītes želatīna. Tad izliek bļodas dibenu ar cieti novārītām, šķīlīgās sagrieztām olām, gurķiem un citrona rīpiņām. Lej tomātu žeļu virsū un iesaldē. Šādu tomātu žeļu arī var liet virsū dažādām novārītām zivīm.

Pildīti runstiķi.

Mazie, garenie runstiķi tiek gareniski pārgriežti, iekšas izņemtas, kuņas izmērcē tomātu pirejā, pieliekot skābu krējumu, sviestu, sakaltētu rīvmaizi un olu. Iepilda runstiķu garozās, cep apmēram 10 minūtes krāsnī.

Bieza piena pani.

Pārgriež runstiķus, izņem mīkstumu, pagatavo no bieza piena masu, ņemot labu un cietu biezpienu. To labi samīca vai izmaļ, pieliekot cukuru, sviestu, mazliet sāli un olu. Šo masu iepilda tukšajās runstiķu pusītēs, cep krāsnī 10 minūtes.

Rīsa pani.

Stingri izsutinātiem rīsiem, kuņiem pieliek sviestu un olu, iepilda runstiķa pusītēs. Cep kā iepriekšējā receptē. Padod ar tomātu mērci vai salātiem.

Silķes ar kartupeļiem formīšos.

Izmērcē labas holandiešu silķes pienā, izņem asakas, sagriež centimetra lielos gabaliņos. Nuņem mazās šķiliņās grieztus jaunus kartupelīšus, kuņus sviestā uzkarsē ar smalki sakapātiem sīpoliem un pilda formīšos kārtām. Beigās pārlej ar saldu vai skābu krējumu, kuņam piejauktas olas, uzkausa virsū parmezan sieru, liek cept mērenā krāsnī.

Pildītas olas.

Novāra svaigas olas cietas. Pārgriež gareniski vidū pušu, izņem dzeltānumu, saberž smalki, pieliek labu skābu krējumu, mazliet citronu sulu, cukuru un sāli. Šo visu labi samaisa un, ja vēlas, masu uz uguns sakarsē, iepilda olās, kuņas nu garnē pēc patikas. Padod aukstam galdam.

Vaniljas krēms ar mandelēm.

Uzvāra 1 glāzi ūdens, pieliekot 1 stidziņu vaniljas un 14 tūf. želatīna. Kad tas atdzisis, pielej 3 glāzes auksta piena un kad jau sāk vīlkties, tad piemaisa 1 litru jau putās sasīstu putu krējumu un 50 gr sakapātu saldu un rūgtu mandeļu.

Vaniljas krēms ar olām.

Uzvāra 1 litru ūdens ar 1 standz. vaniljes, iekausē tanī 10 tūf. želatīna, sarīvē 1 glāzi cukura ar 4 olu dzeltānumiem, pielej drusku no uzvārītās masas, samaisa vienādu un lej otrai daļai klāt. Tad liek uz uguns, piekarsē, bet neuzvāra, liek aukstā vietā un, kad jau drusciņ sāk atdzist, to kulsta ar koka sitamo tik ilgi, kamēr masa atdzīsusi un sāk šķūmēties. Tagad pieliek 4 putās sasīstos olu baltumus, iemaisa kuļot un beidzot pieliek 1 litru putās sasīstu putkrējumu. Padod ar smalku ievārījumu vai kādu labāku mērci, kā upeņu, ķiršu vai citu.

Citronkrēms.

Izspiež 4 citronu sulu, pieliek 1 citrona mizu. Uzvāra 2 gl. ūdens ar tiem citroniem un pieliek 5 tūf. želatīna, tad sarīvē 4 olu dzeltānumus ar 1 gl. cukura un piestrādā pie vārītās citronu masas, piekarsē, bet neuzvāra, lej porcelāna traukā, kuļ ar koka sitamo, kamēr atdzisis un sāk šķūmēties, tad pieliek 4 putās sasīstos olu baltumus un $\frac{1}{2}$ —1 litru jau sašķūmēta putu krējuma.

Apelsīnu krēms.

Apelsīnu krēmu pagatavo tāpat kā citronkrēmu, tikai te apelsīnu garšu mēs mantojam uzrīvējot to graudu cukuram un tādi to pieliekot pie vārīšanas krēmam un piespiežot citronu vai apelsīnu sulu.

Citronu un apelsīnu krēms bez olām.

Citronu un apelsīnu krēmi bez olām ir ļoti labi, iznāk lētāki un gandrīz garšo labāki un pavisam lēti iznāk, ja laikā, kad citrioni dārgi, ņemam viņu vietā citronu sālī un tikai skaistai garšai citrona miziņu.

Citronkrēms bez olām.

Nem 50 gr citrona sāls, 1 citrona miziņu, pierīvētu vai piegrieztu, 400 gr cukura un 1 litru ūdens un, kad tas uzvārījies, iekausē 15 tāf. želatīna. Atdzesē un piejauc 1 litru putās sasīstu krējumu.

Apelsīnu krēms.

Apelsīnu krēmu pagatavo tāpat kā citronu krēmu, tikai, kā jau aizrādīts, apelsīnu garšu dabūjam, to uzrīvējot uz graudu cukura. Kā skābumu var likt citronsāli un apelsīnu miziņu.

Kakao krēms.

Uzvāra 1 glāzi ūdens, pieliekot 1 gl. cukura, 1 karoti kakao, 1 standz. vaniļas un 15 tāf. želatīna, to piekausējot. Atdzisušam pieliek 3 glāzes auksta piena un 1 litru putās sakultu putu krējumu. Tā kā no kakao ir diezgan vāja garša, tad ir labi, ja pieliek 1—2 citronu sulu, jo tādi tas garšo dzidrāki, padot var ar kādu stiprāku mērci, kā: ķiršu, upeņu, jāņogu vai arī vaniļas mērci.

Rupjas maizes krēms.

8—10 dienas noziedējušu rupju maizi sarīvē uz rīves, liekot uz 1 šķīvja sarīvētas maizes, 2 glāzes smalka cukura, 1 citrona mizu, izkausētas 6 tāfel. Želatīna 1 glāzē ūdens, var pielikt arī 1 citrona sulu, atdzesē. Tad sašķūmē 1 litru putu krējuma un samaisa ar atdzisušo kausējumu visu kopā, izmaisītu liek aukstā vietā stāvēt 1—2 stundas.

Olu maisījums.

Uz katru olu ņem 3 karotes ūdens vai piena, pus tējkaroti kartupeļu miltu, mazliet sāli, saklapē labi, lej apsviestotā pannā, sakarsē kamēr savelkas.

Olu maisījums ar žāvētām reņģēm.

Žāvētām reņģēm val brētliņām novelk ādu un izlasa labākos gabaliņus bez asakām. Sagatavo olu maisījumu, ņemot uz ikkatru olu 1 karoti piena un mazliet sāls. Saliek reņģu galu formī, lej olu maisījumu pāri, lēnām savirina. Uz sasildītās bļodas dod galdā.

Olas ar krējuma mērci.

Novāra 6 olas cietas, pārgriež vidū gareniski pušu, saliek skaisti uz bļodas, pārlej ar mērci, kas pagatavota no 1 karotes sviesta, 3—4 karotēm krējuma, puscitrona sulas un kādiem kāperiem.

Olas a la bechommel.

Novāra cietas 10 olas, pārgriež gareniski pušu, izņem dzeltānumus, olu baltumus sarindo glīti uz bļodas. Izsutina sīpolus sviestā mīkstus, pieliek tīkamā mērā sāli un kādu karoti miltus, piemaisa klāt kādu karoti saberztos olu dzeltānumus, ka mērce iznāk labi bieza. Tad lej to olām pāri un īsi pirms ēšanas pasniedz galdā. Sakarsē dzelzs lāpstiņu un tura to virs olu viruma, kamēr tas pārvēršas dzeltānbrūnā krāsā.

Olas ar sieru itāliešu veidā.

Novāra olas un pagatavo mērci, kā iepriekšējā receptē sacīts. Tad izsutina rīsus tā, ka grandi paliek veseli. No tā pagatavo 3 pirksti augstu malu bļodas vidū un pilda ar sakapātām olām un sviestā sasutinātām šampijām vai baraviciņām un sarīvētu parmezan sieru pa kārtai. Beigās glīti pārlej ar bechommel mērci, kuņai piejauc olu šķūmes un ieliek uz brītiņu krāsnī.

Olas majonēzes mērcē.

Novāra cietas olas, noloba, nogriež resnāko galu kā var uzstādināt uz bļodas, apliek ar baltmaizes krutoniem, pārlej ar mazonēzes mērci, kuņu pagatavo no sarīvēta olu dzeltānuma, karotes provansellās, cieta skāba krējuma, mazliet sāls, mazliet cukura un citronsulas.

Cieti novārītas olas.

Tīri nomazgātas olas liek karstā ūdenī un vāra 5—7 minūtes. Tad ieliek uz brītiņu aukstā ūdenī, caur ko čaula vieglāk atņemama.

Miksti novārītas olas.

Olas liek karstā ūdenī un vāra. No tā laika, kad sāk vārīties, skaita 1—5 minūtes normāli skaitot. Tad ieliek uz brītiņu aukstā ūdenī, tikai nelaiž galīgi atdzist. Var arī nelikt aukstā ūdenī.

Slēziešu kartupeļu ķīļķeni.

Novārītus kartupeļus samal. Uz 1 šķīvja tādu kartupeļu ņem 1 glāzi smalko miltu, 1 tējkaroti sāli, 2 olas un mīca vienādu. Beidzot pieliek krutonos sagrieztas un sakaltētas baltmaizes, apmēram no viena grieziņa tāfelmaizes. Visu samīca, izrullē apaļas, vidēja kartupeļa lielas bumbas, novāra sālsudenī. Atdzisušas sagriež šķēlītēs (ne biezās), cep sviestā brūnas. Padod ar ievārījumu vai salātiem jeb sarkaniem kāpostiem.

Pildītas baravikas.

Vienāda lieluma baravikām izņem apakšējo daļu, nogriež kātiņus līdz pusei. Izgatavo pildījumu no pārējās daļas un kādas svaigas baravikas, to sakapājot smalki, pasautējot sviestā un mazliet krējumā, gatavām pieliekot pāris olas dzeltānumus, iepilda baravikās, saliek citu pie citas un cep krāsnī gatavas. Tad saliek uz ar salātiem izklātas bļodas. Pāri dod salda krējuma mērci.

Kartupeļu perekliši ar sēņu pildījumu.

Lielus kartupeļus sagriež garenās šķiliņās kā salmus. Liek pereklišu spiestuvē un vāra kokovārā gatavus. Tos piepilda ar sēņu pildījumu, kuņu pagatavo vienkārši — sēnes sviestā un krējumā izsutinot, pieliekot sīpolus un sāli.

Pereklīši ar olām.

Izcep kokovarā pereklīšus, kā iepriekšējā receptē. Saliek uz pannas, kuņā sviests izkausēts. Iesit katrā pereklītī vienu olu, uzkausa mazliet sāli, kamēr olas baltums savilcies.

Pereklīši ar biezpiena pildījumu.

Izcep pereklīšus no kartupeļiem vai makaroniem un piepilda ar labu biezpienu, kuņam piemīca cukuru, drusku sāls, skābu krējumu un kādas olas. Liek krāsnī un cep, kamēr pildījums savilcies. Padod ar krējumu vai sviestu.

Olu sieriņi.

Sakuļ 6 olas ar 6 karotēm piena, piemaisot drusku sāls. Tad izsmērē plānākas porcelāna vai emaljētas krūzītes stipri ar sviestu. Tās nu iepilda līdz pusei, ieliek citu pie citas platā lēzenā katlā un vāra, kamēr sieriņi savilkušies. Izsit no tases un apkārt riņķī dod brūni ceptus kartupeļus.

Biezpiena omelete.

Nem 1 glāzi piena, 2 olas dzeltānumus un sāli, sakuļ ar miltiem vienādu. Tad pieliek tos 2 putās sasistos olu baltumus, cep pankūkas. Katrā starpā liek kārtu no sekoša pildījuma: uz 800 gr biezpiena liek 2 olas, 4 karotes krējuma, 4 karotes cukura, 1 tējkaroti sāls un to visu labi izmīca. Un tā vienu pēc otra traukā iepilda. Virsū uzplucina skābu krējumu. Aizvākotu liek krāsnī izkarsēt.

Biezpiena ķīļķeni (klimpas).

Izmaļ 400 gr biezpiena gaļas mašīnā, pieliek 3—4 olas, mazliet sāls un mannā pēc vajadzības. No tā izveido mazas lodītes, kuņas vēl beidzot apviļā ar mannā. Vāra vieglā sālsūdenī. Padod apkaisot ar cukuru vai skābu krējumu.

Slinkie vareņiki.

Nem vienu daļu biezpiena, 1 daļu novārītu, samaltu kartupeļu, 1 daļu mannā, 1 daļu miltu, olas, sāli un cukuru. Visu šo samīca, izveido iegarenus ķīļķenus, kuņas novāra sālsūdenī. Padod ar krējumu.

Biezpiena ķīlīši.

Uz 400 gr biezpiena ņem 400 gr dienu iepriekš novārītu kartupeļu, 2—3 olas, apm. 400 gr miltu un sāli. Samīca un izveido iegarenas kotletes, kuņas vislabāki cep kokavarā. Padod ar skābu krējumu un cukuru.

Vilenīši no biezpiena.

Izcep plānas pankūkas no 3 olām, 200 gr miltu un ūdens. Ieliek tām vidū pa karotei pildījumu, kuņu sajauc no 400 gr biezpiena, 100 gr sviesta. Liek abas malas kopā un rullē, ka iznāk garens

rullītis. Apviļā sakulstītā olā un rīvmaizē, liek vārošā kokovārā (taukos), cep brūnus un padod ar krējumu.

Bieza piena pinītes.

4 gr bieza piena, 100 gr miltu, naža galu sāls, 1 loti ķimeņu, 50 gr sviesta, visu labi izmīca, izviļā pirksta resnuma rullīšus, saveļ kopā pinītes, cep kokovārā vai sviestā, padod ar krējumu.

Rīsa vēstulītes.

Izsautē 200 gr rīsa mīkstus, piejauc klāt 2 cieti novārītas, smalki sakapātas olas, tad $\frac{1}{2}$ tējkaroti sāls, 1 tējkaroti cukura, 1 karoti krējuma un drusku muskatziedu. Nu liek šo masu uz četrkantaini grieztas sviesta mīklas gabaliņiem, saliek stūrīšus vēstulītes veidīgi, saspiež kopā cieti, ar olu pārsmērētus cep krāsnī gaiši brūnus.

Vatruškas no biezpiena.

Tos sagatavo no labas rauga mīklas, izdurot no pirksta biezas mīklas ar tējas glāzi ripiņas, kuņām iespiež ar apaļu glāzi bedrītes. Tās iepilda ar masu, sagatavotu no 400 gr cieti nosildīta biezpiena, pāris karotēm skāba krējuma, tikpat daudz cukura un $\frac{1}{2}$ tējkarotes sāls. To labi sarīvētu ieliek viducī, apsmērē malu ar sakulstītu olu, cep krāsnī gaiši brūnu.

Biezpiena strūdele.

1 glāzi salda piena, $\frac{1}{2}$ tējkaroti sāls, 400 gr miltu un 2 olas sastrādā par mīklu tik ilgi, kamēr tā no karotes un bļodas atlīp vaļā. Tad sagatavo 400 gr labu biezpienu ar 2 olām, 2 karotēm skāba krējuma, 2 karotēm cukura un tējkarotes sāls. Biezpienu krietni izmīca vai samaļ, pieliekot sacīto. Tad izrullē mīklu, plāni uzsmērē tādi sagatavotu biezpienu, sarullē, pārsmērē ar olu, cep krāsnī. Galdā padod ar skābu krējumu.

Siera micītes.

100 gr miltu, karoti sviesta, 1 glāzi krējuma, drusku sāls un 2 olu dzeltānumus savāra stipri maisot par pašķidru virumu. Liek atdzist. Tad piejauc klāt 100 gr sarīvētu sieru, sašķūvētu olu baltumu. Izrullē plāni sviesta mīklu, sagriež četrkantainos gabaliņos, liek virsū pa karotei siera masu, sasviež stūreniski cieti, pārsmērē ar sakulstītu olu un cep krāsnī gaiši brūnas. Pasniedz karstas.

Mīklā tītas žāvētas reņģes.

Labām žāvētām reņģēm novelk ādu, izņem asakas un iekšas, saliek glīti kopā, iemērc friturmīklā, cep vārošos taukos brūnas.

Reņģu kotletes.

Notīra labas žāvētas reņģes, pieliek pusi izmērcētu baltmaizi, izmaļ caur mašīnu, pieliekot olu un sutinātu sīpolu. Mīca un cep mazas kotletītes, kuņas padod ar salātiem jeb šķovi.

Reņģu pudiņš.

Notīra 1 kālu žāvētu reņģu, izsutina 400 gr auzu pārslu pus pienā un pus ūdenī. Tad sasutina 1 sīpolu un izmaļ visu to caur mašīnu. Piemaisa 2—3 olas, nogaršo sāli, liek izsmērētā pannā, pārkausa ar rīvmaizi, uzplucina sviesta piciņas. Cep krāsnī. Padod ar kartupeļiem vai salātiem.

Auzu putra amerikāņu.

Iemērc 3 litros ūdens 1 litru auzu pārslu jau vakarā un ar to pašu ūdeni uzliek vārīt, pieliekot vajadzīgo sāli un sviestu. Padod ar augļiem, brūnu sviestu, siltu pienu, cukuru un kanēli.

Itāliešu rīsi.

Nomazgā rīsus, uzliek vārīties ar vieglu tomātu spiedi, pieliekot vajadzīgo sāli un sviestu. Gatavam pieliek kapātas pētersīļu lapas un šķīvi mīkstu, sutinātu, sagrieztu sparģeļu.

Lēču ragū.

No 400 gr nosutinātu, nokārstu lēcu pagatavo kotleti. Izcep, sagriež gabaliņos. Tad pagatavo mērci no 1 litra ūdens sakņu buljona, pieliekot sviestu, 1 glāzi vīna, skābu krējumu. Tad ieliek gabaliņos sagrieztos lēcu cepumus un skābus gurķīšus.

Sviesta ķīļķeni kā ēdiens.

Liek dziļākā bļodā 300 gr miltu, vidū iztaisa bedri, kuņā ieliek vajadzīgo sāli, pierīvē muskatriekstu, 2 olas dzeltānumus. Uzvāra 1 glāzi piena, ar 100 gr sviesta. Tagad liek pa daļai miltus ar pienu kopā, sastrādā vienādu; vieglā sālsūdenī novāra lodītēs. Padod ar sutinātiem augļiem vai brūnu sviestu.

Vīniešu ķīļķeni.

Izmērcē 400 gr baltmaizes pienā, 200 gr sagriež mazos krutonos, noliek ar sviesta piciņām un izkaltē krāsnī. Tad samīca izmērcēto maizi, pieliekot 2 olas, drusku miltu, un beidzot sakaltētos krutonos un sāli. Novāra sālsūdenī. Padod ar sviestu.

II nodaļa.

Zupas.

Sakņu pirē zupa.

Visādas saknes, kā: kāļus, burkānus, pētersīļus, puravus un kādu seleriju, notīrītus izvāra mīkstus. Pieliek kartupeļus pēc vajadzības. Kad visi mīksti, izdzen caur sietu jeb izlaiž vairāk reizes caur gaļas mašīnu. Piedod to pašu sakņu ūdeni. Ja vajadzīgs vairāk ūdens, tad sasviedē mazā katlīnā ar miltiem sviestu un pielejot no pireja zupas to ātri kuļ vienādu, pielej pie pārējās zupas, nogaršo sāli. Padod ar kaltētiem baltmaizes krutoniem.

Zirņu pirē zupa.

Nomazgā šķeltos zirņus, izsutinot krāsnī jeb uz plīts karstā vietā. Kad zirņi mīksti, izdzen caur sietu, pielej ūdeni cik vajadzīgs, pieliek sāli un sviestu, nogaršojot pēc labuma un beidzot pieliek mazliet kartupeļu miltus. Padod ar kaltētiem baltmaizes krutoniem.

Sviestpiena zupa (paniņu).

Uzvāra 2 litri sviestpiena, pieliek ūdenī iemaisītas 3 karotes miltu, citrona mizu, citrona sulu, cukuru, 3 ēdamkarotes notīrītas korintes, 1 ēdamkaroti notīrītas sīnalki sakapātas mandeles. Teriņā liek 2 olu dzeltānumus un baltumus putās sasīstus virsū.

Seleriju zupa.

1—2 lielas, gludas selerijas sagriež mazos četrkantīnos gabaliņos, uzliek vārīt ar 3—4 litri ūdens un 100 gr auzu pārslu vai grūbu. Kad tas ir savārījies, tad pieliek vēl tāpat četrkantīnos gabaliņos grieztus kartupeļus, sviestu un sāli pēc vajadzības. Padod, ja vēlas, mazliet krējumu šķīvī.

Tomātu zupa.

Tomātus nopucē, nomazgā, uzvārot sašķaida, izdzen caur sietu, kā sēklas paliek augšā, atšķaida pēc vajadzības, liek vārīt. Sasvīdē miltus ar sviestu un piestrādā klāt. Kā garšu pieliek dilles un sīpolu. Ja zupa par plānu un tomātiem dārgiem esot, var pielikt vāroties drusku mannā jeb rīvmaizi klāt, caur ko zupa iznāk pilnīgāka.

Siera zupa.

400 gr makronu novāra 4 litros ūdens, pieliek sviestu, sāli pēc vajadzības. Sarīvē 200 gr laba Šveices vai krējuma siera. Padodot leģē ar krējumu un olas dzeltānumu, kuņus abus kopā samaisa.

Citrona zupa.

Sagriež kartupeļus garenās šķīlīnās, uzliek vārīties ūdenī ar sāli, lauru lapām un sīpolu. Tad pieliek diezgan sviestu un padodot leģē ar skābu vai saldu krējumu un olu dzeltānumu abus kopā sajaucot.

Skābu kāpostu zupa.

Uzliek vārīt 1 litru kāpostu ar 5 litriem ūdens, lauru lapu, sīpolu. Kad kāposti pusgatavi, tad pieliek 10—12 gabalus zaļus, sarīvētus kartupeļus. Beidzot sasvīdē 100 gr kokovara un 100 gr sviesta ar pārā karotēm miltu, kuņiem pielej 1 glāzi auksta ūdens. Tā visu kopā veikli kuļot, pielej pie jau gatavas kāpostu zupas. Padod ar skābu krējumu un lociņiem.

Auzu tume ar sviestu vai plūmēm.

Uz 5 litri ūdens ņem 400 gr auzu pārslu, ātri vāra gatavu, pieliek sviestu pēc patikas. Padod ar mazliet sviesta vai jau atsevišķi izsutinātām plūmēm.

Auzu tume ar āboliem.

Uz 5 litriem ūdens ņem 400 gr auzu pārslu un vāra mīkstas. Tad pieliek ļoti maz sāls, bet cukura kā jūt un mazos gabaliņos (kantainos) grieztus, labāk svaigus ābolus. Šāda tume sevišķi labi garšo un ir veselīga.

Lēcu zupa.

Lēcas dienu iepriekš iemērkas uzliek vārīt sālsūdenī mīkstas. Samaļ gaļas mašīnā, izdzen caur sietu, uzliek vārīt ar tik daudz ūdens, cik vajadzīgs. Pieliek uz 3 litriem tādas zupas trīs karotes sviesta, sasviedētu ar 3 karotēm miltu. Nogaršo sāli un padod ar maizes krutoniem.

Biešu zupa.

Bietes novāra ūdenī mīkstas, atdzesē, notīra, izmaļ caur mašīnu. Sasviedē 100 gr sviesta ar 100 gr miltu, lej ūdeni klāt, ļauj uzvārīties, liek bietes iekšā. Nogaršojot pieliek citronu un sāli. Padodot pieliek teriņā skābu krējumu klāt.

Baču zupa.

Jaunas biešu lapas sagriež, izvāra ar grūbām mīkstas, pieliekot sviestu, sāli un dilles. Gatavām pielej pienu un padod ar gabaliņu sviesta šķīvī jeb skābu krējumu.

Borščs.

Sarkanās bietes notīra, sagriež smalki, izsutina sviestā. Sagriež tāpat sīki baltus kāpostus, burkānus, kāļus, selerijas, kādu puravu, vasarā pat zaļus zirņus un baltās pupas. Lej visiem ūdeni pāri, nogaršo sāli, sasviedē miltus sviestā, ātri maisot pietāda klāt. Pieliek citronu un sāli, lai bietes nezaudētu sārtumu. Padodot piemaisa klāt skābu krējumu.

Sakņu kolduņu zupa.

Sarīvē zaļus burkānus, uzliek vārīt ar ūdeni un pienu. Pagatavo mīklu no 2 olām, 1 glāzes piena un miltiem. Izrullē plānu, uzliek mazas piciņas ar tējkaroti, jau iepriekš sasutinātu rīsu. Izgriež ar glāzi mazus pīrādziņus, kuņus nu savārītā burkānu sulā izvāra. Pieliek zupai sviestu un ja vajadzīgs mazliet cukuru un dod galdā.

Baraviku (beku) zupa.

Kaltētas bekas izmērcē, sagriež smalki, iecep ar sīpoliem un sviestu. Iecepušām pielej ūdeni un pieber grūbu putraimus. Kad putraimi ievārījušies, iegriež mazas šķiliņas kartupeļus. Kad gatavs, padod ar skābu krējumu.

Baraviku (beku) zupa citādā veidā.

Vāra kā pirmā receptē, nepieliekot grūbas. Pagatavo mazās lodītes no mērcētas baltmaizes, laista sviesta un olām. Zupai gatavai esot, ielaiž lodītes, uzvāra un padodot pieliek skābu krējumu.

Jauno nātru zupa ar skābenēm.

Nem jaunās nātras uz pusēm ar skābenēm, uzvāra, pieliekot klāt sīpolu. Nokāš zupu, samaļ skābenes, dod jaunu, jeb nogaršojot, to pašu ūdeni virsū. Sasviedē mazā katliņā sviestu ar miltiem cik vajadzīgs, liekot uz 1 karoti sviesta karoti miltu. Padod ar cieti vārītu olu un skābu krējumu.

Skābeņu zupa.

Nomazgātas skābenes apvāra ūdenī, nolej caur sietu, samaļ. Liek jaunā ūdenī, uzvāra, pieliekot mazliet sīpolu, jaunās dilles un sviestu, sasviedētu ar miltiem. Padod ar cieti vārītām un kapātām olām un skābu krējumu.

Spinātu zupa.

Sagatavo kā skābeņu zupu. Gluži jauniem spinātiem dod vārot to pašu karsējamo ūdeni virsū, vecākiem jau lej citu. Padod tāpat kā skābeņu zupu.

Sīpolu zupa.

Sīpolus, smalkās ripiņās grieztus, sacepina sviestā brūnus. Sasviedējot sviestu ar miltiem, pagatavo tumi, pieliek krējumu un sāli. Padod ar kaltētām maizītēm vai rīsa pīrādziņiem.

Tomātu zupa ar pienu.

Nem svaigus tomātus, sasutina mīkstus, izdzen caur sietu, kā sēklas neiet līdzī. Tad sasviedē miltus ar sviestu, atšķaida ar pienu. Uzvāritam pieliek jau izspiesto tomātu pireju. Nogaršo sāli un ja vajadzīgs pieliek mazliet cukura. Padod ar sutinātiem rīsiem vai ūdenī novārītiem makaroniem vai pīrāgiem.

Sparģeļu zupa.

Sparģeļus notīra, sagriež mazos gabaliņos, novāra sālsūdenī, kuņam pieliek arī mazliet cukura. Tad novāra ūdenī jaunus vai vecus burkānus, kādu pētersīli, mazos gabaliņos grieztus kartupeļus un beidzot pieliek jau izvārītos sparģeļus. Pieliek sviestu, nogaršo sāli. Padodot uzgriež jaunas pētersīļu lapiņas.

Breijātas klimpas.

Uzvāra $\frac{1}{4}$ litra piena, iebeļ 200 gr mannā, apsautē un atdzesē. Tad sagriež 100 gr sviesta šķūmēs, piesit 2—3 veselas olas, sastrādā ar jau izsutināto mannā un ja vajadzīgs, pieliek vēl miltus. Izduļ ar sakarsētu karoti nelielus ķīļķenus, vāra sakņu buljonā.

Puķu kāpostu zupa ar zirņiem.

Izloba zaļos zirņišus, sagriež mazās šķiliņās burkānus. Tāpat sagrieztus jaunus kartupeļus, 1 sakni pētersīļa, 1 purava, drusku selerija un rozītēs sadalītu puķu kāpostu. Pieliek vajadzīgo sāli un sviestu un vāra gatavu. Padodot iekuļ teriņā olas dzeltānumu ar labu saldu vai skābu krējumu.

Kartupeļu ķiļķenu zupa.

Zaļus lielākus kartupeļus, nomizotus sarīvē uz rīva. Atspiež lielo sulu, pieliek sāli un miltus cik vajadzīgs. Izviļā mazas lodītes un vāra jau iepriekš uz vārīta piena ar ūdeni, pieliekot sviestu un sāli pēc vajadzības.

Zaļo kāpostu zupa jeb tā sauktā zaķu kāpostu zupa.

Kāposti, kuņi iztur salu un nezaudē labumu. Šos atbrauka no kātiem, nomazgā, nokarsē, nolej ūdeni, izmaļ caur mašīnu, vāra stundu. Pieliek auzu pārslas un vajadzīgo sviestu. Padod ar olu un krējumu.

Veģetārā zivju zupa.

Novārītus, atdzisušus kartupeļus izmaļ caur mašīnu, piemaļot tiem zaļu sīpolu un izmērcētu baltmaizi klāt. Uz 1 šķīvja tādas masas ņem 2 olas un 1 glāzi smalko miltu, samīca un izformē mazas lodītes, kuņas izvāra zemāk minētā zupā. Uz 3 litri ūdens ņem 2 sīpolus, lauru lapu, diļļu kātus un tējkaroti ķimenes. Tos pavāra, pieliekot vajadzīgo sāli. Tad ieliek šinī izkāstā zupā jau izformētos ķiļķēnīšus un vāra gatavus. Padod, pieliekot skābu krējumu.

Ķerveļu zupa.

Ķerveļus krietni novāra, ar nazi sakapā smalki, sagriež smalki sīpolus, iesutina sviestā. Liek ķerveļus klāt, sutina tālāk. Tad pielej ūdeni cik vajadzīgs un liek iekšā sīki grieztus kartupeļus. Vēl pieliek tumi un skābu krējumu. Šāda pavasara zupa ļoti ļoti garšīga.

Grūbu zupa ar saknēm.

Uzliek vārīties 400 gr grūbus. Sagriež smalki, garenī burkānus, kāļus, pētersīli, puravu un ja ir gabaliņu selerija. Kā grūbi ievārījušies, liek saknes klāt. Beidzot pieliek sīki grieztus kartupeļus, sviestu un gatavai zupai piemaisa skābu krējumu.

Spēka zupa.

Novāra kādu seleriju, pētersīli, puravu vai sīpolu mīkstu, pieliek arī kartupeļus, izdzen caur sietu, sagozē miltus sviesta vienmēr maisot, pieliek klāt. Tad sadala jau novārītu puķkāpostu rozītēs, liek klāt, iegriež pētersīļu lapiņas. Dod galdā. Uz vēlēšanos var pielikt ķiploku klāt.

Zaļo pupiņu zupa.

Pavisam jaunas zaļās pupiņas sagriež paslīpi, vāra mīkstas, sasviedē sviestu ar miltiem. Padodot pieliek skābu krējumu.

Veģetārais rasolņiks.

Sakapā vai sagriež svaigas vai kaltētas baravikas, šampijas vai ķerveļus, nomazgā un pārlej ar vārītu ūdeni. Ar sīpoliem sviestā sasautē, pielej ūdeni un ieliek grūbas, izvāra tās mīkstas. Tad

pieliek dažus garenī grieztus kartupeļus, pieliek sāli un pietumē. Padodot pieliek smalki sagrieztus skābētus gurķus un skābu krējumu.

Lauku pupu zupa.

Lauku pupas, kad tās piebriedušas, izloba, novelk ādiņu, izvāra mīkstas, izdzen caur sietu. Liek ūdenī, kuņā spināti karsēti, aizmē ar sviestu un miltiem, tās sagozējot pielej saldu krējumu vai pienu. Iekšā liek labas breijātas klimpiņas vai mazi grieztus jaunus kartupeļus.

Citronu zupa ar rīsiem.

Pavāra rīsus pusmīkstus, iegriež gareniski grieztus kartupeļus, pieliek sagozējot sviestu ar miltiem cik vajadzīgs; piegriež citrona miziņu un pieliek sāli, leģē skābu krējumu un olas dzeltānumu.

Sīpolu zupa.

Labi daudz ripās grieztu sīpolu sabrūnina daudz sviestā, pieliekot arī diezgan daudz miltu klāt sagozējot. Tad krietni maisot pielej ūdeni, pieliek sāli, 1 lauru lapu un uzvāra. Klāt dod mazus pīrādziņus vai maizes krutoniņus.

Mazie pīrādziņi sīpolu zupai. Pagatavo labu rauga mīklu, iepilda ar novārītiem sakapātiem, sīpolos un sviestā iesautētiem burkāniem. Vāra taukos.

Aukstā, skābā kurzemnieku putra.

Rupjākus rniežu putraimus izvāra bez sāls. Lej vēl gluži karstā putrā skābu pienu, lai saplūk. Noliek stāvēt līdz otrai dienai. Otrā dienā lej klāt saldu pienu. Padodot pieliek skābu krējumu. Klāt dod sviestmaizītes ar redīsiem u. c.

Skāba putra (Mūrmuižas).

Gluži vārošu ūdeni uzlej rupjiem rudzu miltiem tos kuļot. Liek atdzist. Lai iesalinātos, tad lej vēl vārītu ūdeni klāt. Kuļ atkal, kamēr padziest. Liek iekšā maizes garoziņas jeb kādu mazumu piena sūkalu. Siltā laikā putra pati ierūgst no sevis. Ieskābušai pielej ķēnes pienu jeb citu skābu un saldu pienu. Šāda putra ļoti atspirdzinoša.

III nodaļa.

Putras.

Putras, kādas tās arī nebūtu, visas jāsutina, jo tādējādi tās satur vairāk barības vielas un dabon labāku piegāršu, kā arī izskatu. Putras gandrīz visas vienādi uzliekamas, tikai tad ir starpība, ja sevišķi kādi putraimi būtu vairāk kaltēti un būtu sevišķi sausi.

Miežu biežputra.

Uz 400 gr putraimu iemēra 2 litri šķidruma. Parasti ņem 1 litru piena, 1 — ūdens, ēdamkaroti sāls, to uzvāra, beļ putraimus iekšā un vēl uzvāra. Tad noliek karstā vietā, aizvāko un pēc stundas to var neraisītu dot galdā. Var arī sutināt krāsnī, tikai ne visai karstā.

Mannā biežputra.

Uzvāra 1 litru piena, 1 — ūdens, tējkaroti sāls, tējkaroti cukura. Kaisīdami beļ mannā iekšā. To var vārīt maisīdams vai sutinot.

Auzu pārslu putra.

Uz 400 gr auzu pārslu ņem 1 litru piena, 1 — ūdens, mazliet citrona mizu, 1 ēdamkaroti sāls tējkaroti cukura. Kaisīdami šīnī uzvārītā šķidrumā beļ pārslas. Ļauj uzvārīties, noliek aizvākotās karstā vietā. Pēc stundas var neraisītas ņemt lietošanai.

Rupja melno griķu putra.

Uzbeļ 800 gr rupjo griķu uz plātes, izkaltē. Tad uzvāra 3 litri ūdens, pieliekot 1 ēdamkaroti sāls, 2 ēdamkarotes sviesta. Aizvāko un sutina krāsnī.

Palenta, itāliešu putra.

400 gr rupjos kviešu miltus uzbeļ uz plātes un drusciņ pagrauzdē dzeltānus. Tad uzvāra litru ūdens un beļ tam pamazām miltus, pastāvīgi kuļot. Savāra gluži biezā putrā, ka karote stāv iekšā stāvus. Nu sataisa palentu kā kukulīti uz slapja galdiņa un sagriež to ar slapju nazi pirksta biezās šķēlēs, iemērc izkausētā sviestā un pārkausa ar saberztu sieru.

IV nodaļa.

Mīklas un cepumi.

Liels pīrāgs ar zago un olām.

200 gr zāgo novāra ūdenī, kamēr graudi paliek dzidri. Tad nolej ūdeni un uzlej aukstu ūdeni virsū. Nosūc zāgo caur sietu, sakausē sviestu. Šo zāgo sajauc ar sakapātām olām un sviestu, pieliekot vajadzīgo sāli. Saliek uz jau izrullētas sviesta mīklas, uzsit otru pusi virsū, pārsmērē ar olu, cep stiprā krāsnī. Padod siltu pie buljona.

Pīrāgs ar rīsiem un reņģēm.

200 gr sviesta sašķūmē, pielej klāt 1 glāzi skāba krējuma vai piena, kuņā iemērc naža galu tīrītā zoda un tik daudz miltu, ka var izrullēt. Izsutina 400 gr rīsus ar pusotra litra piena ar ūdeni. Gatavam piemaša 2 karotes laista sviesta un sāli pēc vajadzības, drusku atdzesē. Tanī pašā laikā notīra 2 kāli reņģu, izņem asakas, sakapā, pieliek pāris karotes skāba krējuma. Tagad izrullē mīklas vienu

daļu un apliek vienādi ar rīsiem, rīsus pārklāj ar sagatavoto reņģu kārtu un virsū uzbeļ atkal kārtu mīklas. Cep ātrā krāsnī gatavu. Ja krāsns no apakšas diezgan labi neceptu, tad apakšējo kārtu var izcept pirms pildīšanas un uzpildītu cept vēlreiz. Padod pie buljona siltu vai pie sakņu pirē zupas.

Rauga mīklas pīrāgs ar kāpostiem.

Pagatavo rauga mīklu no puslitra piena, 100 gr sviesta, tējkarotes sāls un 50 gr rauga, 800—1200 gr miltu. Uzdūgušu izrullē jeb izvelk plānu, pilda ar kāpostiem, kuņus pagatavo šādi: nosutinājot sviestā tiem pieliek sāli un sīpolu, dažas sakapātas cieti novārītas olas. Virsū uzklāj mīklu jeb izveido to gaļas maizēs. Apsmērētu cep gatavu. Padod lamīklas lentītes. Apsmērētu cep gatavu. Padod labāk siltu pie buljona, kuņu pagatavo no saknēm. Izlaižot apakš kāpostu masas paklāt kārtu mīklas.

Siera maizītes.

Sagriež (galdaj maizi diezgan plānās šķēlēs. Liek uz plātes un krāsnī uzskaldē. Tad sagriež sviestu šķēlēs, pierīvējot 400 gr sviesta, 200 gr laba siera. Ar to nu pārvelk sakaldētās maizītes. Padod, kur vajadzīgs.

Laša maizītes.

Maizi sagriež un sakaldē kā jau minēts iepriekšējā receptē, tikai pie sašķūmētā sviesta liek uz 200 gr sviesta 200 gr ļoti smalki grieztu žāvētu lasi. Tādējādi sagatavotas maizītes ir pie buljona jeb sakņu buljona, arī tomātu zupas ēdamas.

Pīrāgi, mazi jeb kokovārā vārīti.

Pagatavo labu rauga mīklu, pieliekot arī kādu olu un izraudzējot. Tad izsutina rīsus jeb novārītus, smalki sagrieztus burkānus. Samaisa ar sviestu, apsutinātiem sīpoliem un iepilda mazos pīrādziņos. Aizspiež cieti, uzraudzē, vāra kokovārā gaiši dzeltānus. Padod ar tomātu zupu.

Valuvāns, sakņu.

Pagatavo sviesta mīklu no 400 gr sviesta, 600 gr miltu, 1 glāzi ūdens, 1 olas. Izrullē 5—6 reizes. Tad izrullē ne visai plāni, apvelk jau uz apalas ripas vieglu strīpu, cep gatavu. Tad atgriež viducim vāku, iepilda ar saknēm, uzliek atgrieztu vāku. Padod kā ēdienu. Saknēm jābūt izvārītām, apsviestotām un smalki sagrieztām.

Romiešu pastētes.

Pagatavo mīklu no 3 olām, 1 glāzes piena, $\frac{1}{2}$ glāzes ūdens, $\frac{1}{2}$ tējkarotes sāls un 400 gr miltu, visu labi kuļot. Tad uzvāra mazā katlīnā 800 gr kokovāra. Iemērc un nokarsē tanī dzelzīti, kuņu nokarsušu iemērc veikli mīklā. Vāra, kamēr sāk atlobīties no dzelzīša. Noņem ar naža palīdzību un iepilda ar ko paredzēts.

Sviesta mīkla.

Nem 1 glāzi auksta ūdens, 1 olu, 600 gr miltu un visu ļoti labi sakulsta, pieliek vēl 2 karotes skāba krējuma. Mīklu tik ilgi kuļ, kamēr tā paliek spīdīga un atlūp no bļodas. Tad pagatavo to vēsā vietā, izplešot plāni un applucinājot ar 400 gr sviesta. Apkaisa dēli un rullējamo vāli ar miltiem. Kuvera veidīgi saliekot mīklu 3 reizes piciņās izrullē. Tad noliek vēsā vietā un pēc 20 minūtēm izrullē atkal un atkal. Ar rullēšanas sesto reizi mīklu liek uz pannas, apsmērē, cep gatavu. Iepilda ar ko vēlas. Ja rullēšana labi izdevusies, cept var pēc trešās rullēšanas.

Truslā mīkla.

Sašķūmē 200 gr sviesta, iemaisa 1 tējkaroti tīrīta zoda 1 glāzes skāba piena jeb skāba krējuma. Kad tas ir saēdies, tad pieliek pie sašķūmēta sviesta un mīca tik daudz miltu klāt, ka mīklu var izrullēt. Šādu mīklu var lietot dažādiem pīrāgiem. Tā aizvien labi izdodas un ir ātri pagatavojama.

Dzeltānmaize.

Iejauc 2 glāzes remdena piena 50 gr rauga un 800 gr miltu, uzraudzē. Tad saputina 200 gr sviesta ar 1 glāzi cukura, 2 veselām olām, pierīvē $\frac{1}{2}$ citriona mizu un sulu, pieliek mazliet smalki grūsta kardemona un sāli, sakaltētu sagrūstu un izmērcētu safranu, apm. par 30—50 sant. pēc tagadējās cenas. To visu pieliek mīklai, krietni kuļot un mīcot. Ja vajadzīgs, piedod vēl pārējos miltus un beidzot pieliek mazliet smalki kapātas rūgtas mandeles, un, ja vēlas, smalki grieztas sukādes, 400 gr rozīnes jeb korintes. Vēl reiz uzraudzē, izveido garenās maizītēs jeb klinģerī. Noslēdz cepjamo pannu ar sviestu, uz kuņas izveidoto maizi vēl labi uzraudzē. Uzdūgušu nosmērē ar sakultu olu, garnē ar notīrītām, smalki kapātām vai grieztām mandelēm. Cep mērenā krāsnī $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ stundas, skatoties pēc maizes lieluma un biezuma.

Kuličs.

50 gr rauga, 2 glāzes piena, 800 gr miltu, iemaisa uzrūgšanai. Tad sašķūmē 200 gr cukura ar 200 gr sviesta, 5 olu dzeltānumiem jeb veselām olām, pieliek kā garšu kardemonu vai citriona mizu un sāli, dažas nomizotas un smalki sakapātas mandeles, 200 gr rozīnes un 200 gr korintes. Mīcot stipri kuļ un, ja vajadzīgs, pieliek vēl mazliet miltus. Samīcītu ieliek jau izsmērētā formā tā, ka formis tik $\frac{1}{3}$ pildīts un ļauj pierūgt pilnam. Cep mēreni karstā krāsnī 1 stundu.

Pončiki Pleskavas.

Iejauc 50 gr rauga ar 2 glāzēm piena, 800 gr miltu, tējkaroti sāls. Uzdūgušam pieliek 200 gr sviesta ar 200 gr cukura sagrieztu šķūmēs, pieliekot klāt 2 veselās olas, kā garšu citriona mizu vai kardemonu un, ja vajadzīgs, vēl mazliet miltu. Tikai jārauga, lai mīkla nebūtu cieta. Uzdūgušu izveido nelielos plācenīšos. Uzdūgušus vāra vislabāk kokovārā. Izvārtītos saliek uz pergamentpapīra, apkaisa ar putekļu cukuru, padod pankūku vietā un kā cepumu pie tējas. Ja vēlas, var tos pašus iepildīt ar sutinātām, sausām plūmēm vai kādu citu cietāku miltaināku ievārījumu, kā: ābolu vai bumbiežu.

Vīniešu tējas maizītes.

Pagatavo raugu mīklu no 25 gr rauga, 1 glāzes remdena piena, apm. 400 gr miltu. Liek uzrūgt; uzrūgušai pieliek pārā karotes laista sviesta vai kausētus cūku taukus, $\frac{1}{2}$ tējkaroti sāls un cukuru. Izmīca kamēr bļoda un rokas paliek tīras un, ja vajadzīgs, piedod vēl miltus. Pusi uzrūgušās mīklas izrullē diezgan plāni un pārsmērē ar laistu sviestu. Tad izrullē otru pusi, uzklāj to virsū un griež gar malu ar nazi no mīklas gaŗākas lentes, kuŗas daŗādi satin, liek uz plates. Uzrūgušās apsmērē ar sakulstītu olu. Cep 10 minūtes ātrā krāsnī, jo lēni ceptas maizītes sīkstas un lēni cepot izzūst.

Ķimeņu kūkas.

Nav slikti uzreiz mīcīt gatavas. Uz 2 glāzēm remdena piena ņem 100 gr rauga, tējkaroti sāls, ēdamkaroti cukura, 100 gr laista sviesta, kokovara vai cūku taukus un apm. 800 gr miltus. Mīca mīklu gatavu un uzraudzē. Izveido mazas, apaļas maizītes. Mīklu ņem apm. 1 karotes pilnumu, liek uz plates, lai uzrūgst, iespiež ar 3 priekšējiem pirkstiem bedrīti, kur tūliņ iespiežot atstāj mazu sviesta piciņu. Apsmērē ar sakulstītu olu, uzkausa viducī mazliet ķimenes, uzraudzē. Cep ātrā krāsnī gatavas, ne ilgāk kā 10 minūtes.

Bieza piena kūkas.

Mīklu pagatavo kā ķimeņkūkām, tikai pie izveidošanas jāriķojās savādāki. Tās pagatavo mazliet lielākas kā ķimeņkūkas un ar apaļu glāzes dibenu iespiež vidū dobumu, kuŗu tad iepilda ar zemāk minēto biezpiena masu. Virsū uzliek pa rozīnei un ranti apsmērē ar sakultu olu. Biezpiena masu sagatavo šādi: 400 gr laba, izmalta biezpiena pieliek 2 veselas olas, 1 karoti sviesta, 2 karotes cukura un $\frac{1}{2}$ tējkaroti sāls. To visu labi izrīvē, kamēr masa paliek diezgan vienāda. Tad uzliek pa karotei uz jau iespiestiem dobulīšiem un rīkojas kā sacīts. Cep diezgan karstā krāsnī 10 minūtes.

Ūdens kliņģeŗi.

Uz 1 litru ūdens ņem vienu ēdamkaroti sāls, tējkaroti cukura, 25 gr rauga un 2 klgr. labus kviešu miltus. Uzraudzē un liek uz dēli. Ja vajadzīgs, pastiprina vēl ar miltiem un tā mīklu ar delnām strādā vienu stundu, kamēr tā gluŗi stingra un vijīga, tad liek vēl uzrūgt. Izveido kliņģeŗīšus, kuŗus vēl uzraudzē. Pie kliņģeŗu izveidošanas apkaisa dēli ar ķimenēm, kuŗas rullējot ierullējas kliņģeŗos. Tad iebeŗ kliņģeŗus jau vārītā ūdenī, kuŗam pieliek drusku sāls. Kad kliņģeŗi uzvārās, ņem laukā un tūliņ liek tos uz plates, pārsmērē ar ūdeni un cep ātrā krāsnī gatavus.

Vastlāvu kūkas.

Iejauc 1 kortelī remdena piena 400 gr miltu, 1 tējkaroti sāls, drusku grūsta kardemona un 2 pilītes uz cukura graudiņa uzpilinātas un tanī pienā izkausētas roŗu eļļas. Tad sašķūmē 100 gr sviesta ar 100 gr cukura, pieliek pie mīklas un, ja vajadzīgs, mīklu pastiprina ar drusku miltiem, izmīca, liek uzrūgt. Izveido apaļus plācenīšus, liek uz plates, krietni uzraudzē, apsmērē labi ar sakulstītu olu, vidū uzmet drusku notīrītas un smalki kapātas mandeles. Cep krāsnī apm. 10 minūtes. Atdzisušām atgrieŗ vāciņus un uzpilda ar sasīstu putu krējumu, kuŗam pieliek kā garšu vaniļji.

Saldskāba maize.

Uz 5 kilo rudzu bīdelētu miltu ņem 3 litri ūdens, kuŗu uzvāra un pārlej pār pirmo pusi ņemto miltu, apmaisa, apsedz. Tad atdzisina, krietni sakul un atkal apsedz. Otrā dienā vēl kādreiz sakul un kad jau jūt ieskābušu, pieliek 500 gr rauga, mazliet sāls, mazliet cukura un otru pusi miltu un mīca stipri gatavu. Uzmāgušu cep krāsnī, labāk vēl drusku uzraudzētu, pārsmērētu ar ūdeni un apkaisītu ar ķimenēm.

Cukura sausiņi (cvībaki).

Mīklu ietaisa kā parasts: ar korteli piena, 400 gr miltu un sāli. Uzmāgušai mīklai pieliek 200 gr sviesta, 200 gr cukura, 3 olu dzeltānumus. Samīca ne visai cietu, uzraudzē. Izveido pēc patikas, vēl uzraudzē. Cep gatavus, sagriež un izkaltē gaiši dzeltānus.

Somu maizītes.

2 glāzēs remdena piena iemaisa 1 ēdamkaroti sviesta, 1 desertkaroti ķimenes un 1 tējkaroti sāls. Kad tas izkausēts, iemaisa miltus tik daudz, ka mīklu var rullēt. Izgriež ar apakštasi apaļas ripas, izbaksta ar dakšiņu vai citu ko. Cep nesmērētas krāsnī gaiši dzeltānas.

Albert biskvīti.

100 gr sviesta sarīvē šķūmēs, pieliekot 200 gr cukura, 4 olu dzeltānumus, 1 vaniļi, 1 citrona sulu un mizu un 200 gr miltu, samaisītu ar Oetkera jeb Engela cepamo pulveri.

Angļu biskvīti.

1 glāzē rūgušpiena iemērc 1 tējkaroti kremo-tartara, $\frac{1}{2}$ tējkarotes tīrītā zoda, lauj lai saēdas. Tad piemaisa 1 glāzi laista sviesta, garšas pēc vaniļi un 4—5 glāzes miltu — pusi kartupeļu un pusi kviešu.

Putu plācenīši.

2 veselas olas sašķūmē ar glāzi cukura, pieliek vaniļi kā garšu un tik daudz miltu, ka mīkla ar tējkaroti piciņās uzlikta neizslīd. Cep nesmērētus krāsnī.

Kokosa kūkas.

4 olu baltumus saputina, tad pieliek 1 glāzi cukura un 200 gr kokosa miltus. Ar dakšiņu viegli izmaisa, liek mazas piciņas uz plātes, kuŗa nosmērēta ar sviestu. Cep $\frac{1}{2}$ stundu lēnā krāsnī.

Vieglas kūkiņas.

Sakulsta 5 veselas olas ar 1 glāzi cukura. 5 olu dzeltānumiem pieliek 400 gr miltu, 100 gr kartupeļu miltu un pēdīgi 5 saputināto olu baltumus. Ar tējkaroti uzliek uz plates mazas piciņas, apkaisa ar cukuru un kapātām mandelēm. Cep gaiši brūnas.

Rupjo miltu kūka.

100 gr rupju kviešu maizi sagriež, izkaltē un sagrūž smalki, pārlej ar vīnu jeb pārslacina ar kādu vieglāku saldu ogu sulu. Tad sarīvē 8 olu dzeltānumus ar 1 glāzi cukura, pieliek smalki kapātas mandeles un saberztos rupjas kviešu maizes krutonus, beidzot 8 saputinātos olu baltumus, viegli izcilā masu, iepilda izsmērētā formā un cep gatavu.

Zirņu torte.

Izmērcētus 400 gr šķeltus zirņus, uzliek vārīt, ka ūdens stāv virsū, mīkstus, izdzen caur sietu. Tad sarīvē 4 olu dzeltānumus ar 4—6 karotēm cukura, smalki sakapātus riekstus, mazliet citrona mizu un 1 paciņu Otkera cepamo pulveri. Garnē ar ievārījumu, ranti apbeļ ar sakapātiem smalkiem riekstiem vai apliek ar valriekstu pusītēm.

Hiršu torte.

Nobrucinātos 400 gr hiršus uzvāra 1 litrā piena, atdzesē. Sašķūmē 1 glāzi cukura ar 4—6 olu dzeltānumiem, pieliek citrona mizu kā garšu, un beidzot putās sasistos olu baltumus. Izsmērētā formā cep gatavu. Padod pārkaisītu ar cukuru un kanēli vai ogu mērci.

Ābolu kūkas bez sviesta.

Samaisa 600 gr miltu ar 400 gr kokovara. Pieliek 2 olas, 4 karotes cukura, sastrāda mīklā un noliek nakti aukstumā. Otrā dienā izrullē, apliek ar kārtu ābolu un virsū uzklāj tādu pat kārtu kā apakšā. Nosmērē ar olu, cep krāsnī 1 stundu.

Vienkārša ābolu kūka.

400 gr miltu, 100 gr sviesta, 100 gr cukura, 1 ola, $\frac{1}{2}$ glāzes piena, 1 paciņa Otkera cepamā pulvera. Samīca visu kopā, liek atdzist. Tad izrullē naža muguras biezumā 2 daļas — vienu daļu noliek uz plates, pārliet ar smalki grieztām ābolu pliviņām, pārkaisa ar cukuru un kanēli un rozīnēm. Liek otru kārtu virsū. Cep ar olu pārsmērētu stingrā krāsnī.

Mazas ābolu kūkas.

Sakulsta 4 olu dzeltānumus, pieliek 2 karotes skāba krējuma, 4—5 karotes sausas rīvmaizes, $\frac{1}{4}$ litra piena un tik daudz miltu, ka iznāk puslīdz bieza mīkla. Tad pieliek 1 šķīvi smalkās šķēlītēs grieztus ābolus, 1 glāzi cukura un beidzot 4 putās sasistos olu baltumus. Cep kūkas uz lēnas uguns, ne sviestā, jo sviests ātri dedzina, bet kokavarā vai citos augu sviestos.

Krējuma vietā var ņemt skābu pienu, tikai tad vajadzētu pielikt kādu karoti sviesta.

Burkānu pankūkas.

5—6 lielus burkānus notīra, nomazgā, sarīvē uz rīva. Tad iemaisa miltus 1 litrā piena, pieliekoi skābu krējumu jeb pāri karotes laista sviesta, tējkaroti sāls, $\frac{1}{2}$ glāzi cukura un 3—4 olu dzeltānumus. Padod ar kādu ievārījumu.

Bliņas ar ūdeni.

$\frac{1}{2}$ litrā ūdens iekuļ 400 gr kviešu miltus, pieliek 50 gr rauga, tējkaroti sāls un liek uzrūgt. Tad sakulsta 4 olu dzeltānumus ar 1 tējkaroti sāls un pieliek mīklai. Vēl pieliek 300 gr griķu miltus un stipri kulstot pielej $\frac{1}{2}$ litra karsta ūdens. Kulsta kādu pusstundu. Beigās pieliek sašķūmeto olu baltumu, ļauj vēl uzrūgt, cep 7 zvaigžņu pannā bliņas, kuŗas tūlīņ no pannas jādod galdā, jo tādi tās vislabāki garšo.

Bļinas ar skābu krējumu.

Jārīkojas tāpat, kā pie bliņām ar ūdeni, tikai otrreiz mīcot pieliek skābu krējumu un stipri kulsta. Bļinas padod ar siļķu mērci, ikriem, biezpienu, skābu krējumu un, ja vēlas, ar skābāka veida ievārījumu.

Kartupeļu ķiļķeni (klimpas).

600 gr dienu iepriekš novārītus, sarīvētus kartupeļus samīca ar vienu veselu olu un 1 olas dzeltānumu, 50 gr laista sviesta, naža gala sāls, 2—3 karotes miltu, muskatriekstu, piedodot kā garšu. No šīs masas izveido bumbas kartupeļu lielumā, iespiež vidū 1 kaltētu baltas maizes krutonu, novāra vieglā sālsūdenī, padod ar spinātiem, brūnu sviestu; gaļas ēdējiem ar smalki grieztu sutinātu šķiņķi.

Kāpostu ķiļķeni.

Novāra kāposta galvu, sagriež 4 daļās, gluži mīkstu nospiež, sakapā, pieliek uz 1 šķīvjā tādu kāpostu, 2 olas, 1 glāzi miltu, 2 karotes laista sviesta, majorānu un muskatriekstu. Samīca, izveido apaļas lodes, vāra sālsūdenī. Padod ar sviestu jeb vāra kokovārā un padod ar vinigretu.

Spinātu ķiļķeni.

800 gr spinātu nokarsē, notecina, samaļ. Pieliek 1 glāzi rīvmaizes, 2 karotes laista sviesta, 3 olas, dilles. Visu to labi izmīca, vāra vieglā sālsūdenī. Padod ar sviestu vai olu mērci.

Pelmeniji no sēnēm.

Bekas vai sēnes sagriež vai sakapā smalki, sasutina sviestā, pieliekot diezgan sīpolu, vajadzīgo sāli, mazliet skāba krējuma un labi iesutina, Tad pagatavo mīklu no 1 glāzes ūdens, sāls, 1 olas, 400 gr miltu un krietni izmīca, izrullē ļoti plāni, uzliek ar tējkaroti uz mīklas mazās piciņās jau iepriekš pagatavotas sēnes, kuŗām piejauc klāt 1 olu. Pārliet mīklu atpakaļ, salocot pāri, aizspiež ciet un vāra vieglā sālsūdenī. Padod ar krējuma mērci vai brūnu sviestu.

Veģetārais ragū.

Dienu iepriekš novārītus kartupeļus nomizo, sagriež nelielos gabaliņos. Sagriež svaigas vai kaltētas baravikas garenās strīpiņās, iesutina, pieliekot sīpolu sviestā saceptu. Tad liek kartupeļus klāt, pielej ūdeni cik vajadzīgs. Tumei pieliek miltus, sāli un skābu krējumu un vāra cauri. Beidzot pieliek sīki grieztus skābus gurķus un, ja vēlas, arī ietaisītas bietes. Šāds ragū garšo ļoti labi.

V nodaļa.

Dzērieni.

Ābolu vīns bez alkohola.

Nem ābolus ne gluži gatavus, nomazgā un izspiež; zināms, var spiest tikai ābolu presē, jo citādi sula nebūs tīra. Pieliek cukuru pēc vēlēšanās. Labam galda vīnam vajaga likt uz 1 litru cukura 2 litri ābolu sulas. Šķidrumu katlā sakarsē, bet neuzvāra un iepilda tīrās sausās pudelēs, kuŗas aizbāž viegli ar vati. Noliek stāvēt 24—48 stundas. Tad nolej lēni lejot, tā kā dibenā mazais atlikums, kuŗš izrādīsies neskaidrs, paliek pudelē. Tagad izskalo pudeles, iztecina sausas, iepilda vīnu atpakaļ, aizkorķē, aizsien un atkal pudeles uzkarsē. Noliek vīnu aukstā pagrabā nogulēties.

Citronūdens dabīgais.

Uz 1 glāzi ūdens ņem neliela citrona ipspiesto sulu, 1 karoti cukura un izmaisa. Ieliek ledus gabaliņu un padod ar salmu. Tas ir ļoti iecienīts un atspirdzinošs vasaras dzēriens.

Zemeņu vai citi dabīgie ūdeņi.

Tāpat var pagatavot dabīgo dzērienu no ievārījuma: zemeņu, ķiršu vai aveņu, pieliekot uz glāzi ūdens vienu ēdamkaroti ievārījuma.

Lēti un viegli pagatavojami dzērieni un limonādes.

Vīna limonāde.

Izvāra 800 gr cukura litrā ūdens par vieglu sīrupa kausējumu. Vāroties pielej vēl pudeli baltā vīna, pieliek citrona sāli, jo citronu sula dažā laikā iznāk par dārgu, iegriež plāni nogrieztas citronu miziņas, ieliek pastāvēt. Tad pielej 3—4 litru ūdens un iepilda pudelēs. Kad grib dzert, lej glāzē 4 daļu no tā, pielejot zelteri. Iznāk ļoti atspirdzinošs dzēriens.

Citronu limonāde.

Nogriež plāni dažas citronu mizas. Uzvāra 1 litru ūdens ar 1 kilo cukura vieglā sīrupā. Sagraudē $\frac{1}{2}$ glāzi cukura brūnu, pieliek 5 litriem uzvārīta ūdens citrona sāli pēc vajadzības. Tad pielej citronu sīrupu un pieliek nedaudz brūncukuru, tikai lai limonāde smukāku krāsu dabūtu. Kad limonāde jau atdzisusi remdena, pieliek uz 5 litriem 50 gr rauga un atstāj tā nakti. Otrā dienā limonāde būs ļoti labi iegaršojusies. Vajaga nolikt vēsā vietā, jo tā pagatavota sevišķi karstā laikā, tā ir atspirdzinošs dzēriens.

Sarkanā limonāde.

Izspiež dzērveņu vai jāņogu sulu, nostādina, nolej skaidro sulu no virsas, salej ar vārītu ūdeni, ka pietiek skābuma. Tad savāra 2 kilo cukura ar apmēram 2 litri ūdens, kuŗu pielej pie jau atšķaidītās sarkanās sulas, apm. 10 litri. Piegriež citronmizu un masai vajaga būt remdenai, kad

pieliek 50 gr rauga. Nogaršo limonādi un noliek rūgšanai līdz otrai dienai. Virsū uznākušās putas jānosmeļ.

Citrona limonāde citādā veidā.

Uz 10 litriem ūdens izkausē 5 glāzes cukura, 2 glāzes cukura pieliek sabrūninātā veida. Sagriež un pieliek 2 citronus ripinās, pieliek arī 100 gr rauga, drusku uzvārītu apīņu sulu, izkāš, liek uzrūgt, iepilda pudelēs, kuņas tūlīt neaizkorķē, noliek vietā līdz lietošanai.

Vienkārša kvase.

Uzlej mazliet sabrūninātai maizei vārošu ūdeni un pēc kādām 12 stundām nolej nokāršot. Uz spaini tāda daudzuma sulas ieber 800 gr cukura, citronu mizas un 50—100 gr rauga, sasildot sulu remdenu. Kad raugu pieliek, atstāj nakti rūgt. Otrā dienā nosmalsta putas. Kvasi iepilda pudelēs, kuņas tūlīt cieti neaizkorķē. Ir ļoti labi, ja kvasei pieliek kādu $\frac{1}{2}$ kilo medus.

Atspirdzinošs vasaras dzēriens.

100 gr melno zustreņu lapas ieliek koka traukā, pieliek 1 kilo cukura, 1 sagrieztu citronmizu, 3 citronu sulu un 12 litrus vāroša ūdens. Noliek aizsegtu līdz otrai dienai. Piemaisa klāt 50 gr rauga un uzraudzē, izkāš šķidrumu, iepilda pudelēs, aizsien un pēc 3—4 dienām limonāde gatava.

Bērzu sulas, ieskābētas.

Vislabāk un visizdevīgāki ieteicināt lielās mucās. Pieliek uz 1 mucu apm. 400 gr rozīnes, 1200 gr cukura un, ja vēlas, mazliet vīnskābes (tā arī nemaz nav vajadzīga, jo sulas ierūgst pašas). Vasaras laikā ir ārkārtīgi labs dzēriens. Nemaz nav vajadzīgs pildīt pudelēs, iesit mucai krānu un sulu katrā laikā var ielaist. Tā ir tikai jāglabā mucā aukstā pagrabā.

VI nodaļa.

Ievārījumi cukura sīrupā.

Cukura sīrups.

Cukura sīrupu vārot ņem uz 1200 gr cukura $\frac{1}{2}$ litra ūdens. Cukura sīrupu vāra maisot un, ja rodas putas, tās nosmalsta līdz lielajiem burbuļiem un tikai tad liek augļus iekšā vai lej augļiem pāri. Pie vārīšanas jāievēro tīrība un jāņem vērā katli. Vislabākie te porcelāna vai misiņa katli, kuņiem jābūt platiem, un jāzin, ka misiņa katli pirms vārīšanas jāizberž ar ziepēm un pulveri un skaidri jāizskalo. Pēdējā laikā arī ir parasts alumīnija katlos vārīt, kuņi arī nemaz nav slikti, tikai pirms lietošanas labi izmazgājami.

Bumbieři cukura sīrupā.

Izvāra 1200 gr cukura ar $\frac{1}{2}$ litru ūdens par sīrupu, piespiež 3—4 citronu sulu. Kad sīrups ir ievārījies vajadzīgā daudzumā, to lej pāri jau iepriekš nomizotiem un vajadzīgās daļās sagrieztiem

jeb veseliem bumbieŗiem. Bumbieŗus pēc nomizoŗanas liek citrona ūdenī, jo tādi tie nemaina izskatu, paliek glezni (sārti), balti līdz aplieŗšanai. Pēc 24—48 stundām liek bumbieŗus savā pārlējumā leni vāŗtīes, kamēr bumbieŗu ūŗķēlītes mīkstas, bet neizjūk.

Āboli cukursīrupā.

Skaistus rudens ābolus nomizo, pārlej ar citronūdeni. Tad savāra sīrupu no 1200 gr cukura $\frac{1}{2}$ litrā ūdens. Pieliek lupatiņā iesietu ingversakni un kādu krustnagliņu. Kad sīrups jau atdzīsis, uzlej āboliem. Otrā dienā tos vāra lēni, kamēr augļi mīksti, bet nejūk. Izņem ābolus un sīrupu vēl savāra. Saliek augļus traukā, lej sīrupu pāri vai saliek kārtām.

Apelsīnu mizas cukursīrupā.

Nomizo apelsīnus, sagrieŗ mizas skaistās, garenās ūŗķēlītēs ar smalkiem galiņiem. Liek mizas mīrkt ūdenī 2—3 dienas, ūdeni pārmainot. Tad ņem 1 glāzi jeb vairāk, skatoties pēc mizu daudzuma, ūdens, piespieŗ klāt daŗu apelsīnu un citronu sulu. Liek cukuru tik daudz, cik mizu, ar mēru val svaru. Izvāra sīrupu, liek mizas iekŗā, vāra, kamēr mizas sasniedz vajadzīgo maigumu un izskatās skaisti stiklainas. Tad liek stikla burkā, nosien ar pergamentu.

Zaļie tomāti cukurā ievāŗīti.

Zaļus, mazus tomātus, tikai labi cietus, nomazgā, sagrieŗ 4—8 gabaliņos, skatoties pēc lieluma, uzvāra ūdenī, pieliekot drusku alūna, notecina uz sieta. Tad ņem tik daudz cukura, ka iznāk uz katriem 400 gr tomātu 600 gr cukura, savāra sīrupā, pieliek diezgan daudz citrona sulas, jo citādi tie garŗo glēvi. Kad tomāti jau izskatās stiklaini un sīrups ievāŗījies, tos ieļej stikla burkā. Ŗādi tomāti garŗo diezgan labi un noder garnēŗšanai.

Zaļās stiķenes cukura sīrupā.

Ņem lielās, nenogatavojuŗās stiķenes. Ogas notīra, iegrieŗ drusku sānos ar smailu nazi un ar mazu matadatu izņem sēklas. Pārlej ogas ar vāŗītu ūdeni, kuŗam pieliek drusku sāls un alūna, lai ogas paturētu zaļo krāsu. Ogām ļauj tanī atdzīst, pēc tam nolēj ūdeni caur sietu. Tad uzvāra cukurūdeni, ieliek ogas, uzkarsē, bet neuzvāra. Uzliek mazu smagumu virsū, lai ogas gulētu cukurūdenī, un tā atstāj 2 dienas. Tad izvāra sīrupu, rēķinot uz 1 litra ogu 1 litru cukura, 1 glāzi ūdens. Ieliek ogas sīrupā, ļauj tikai uzvirt, izņem ar ūŗķumu karoti uz bļodas, savāra vēl sīrupu un pārlej ogām. Bļodu pamazām kustina, kamēr ievāŗījums atdzīsis un ogas piesūkuŗās.

Dzeltenās plūmes cukursīrupā.

Uz simts plūmēm ņem 2800 gr cukura, 1600 gr cukura uzliek vāŗīt ar 2 glāzēm ūdens un vāra sīrupā. 25 plūmes pārlej ar vāŗītu ūdeni, kuŗā tās tura 1 minūti, novelk ādu, liek cukursīrupā uz lēnas uguns, kamēr tās paliek dzidras un sāk grimt dibenā, laiku pa laiku ar sudraba karoti apgrozot. Ja platāks kastrolis, tad reizē var ņemt 50 plūmes. Jaāņem tikai tā, ka plūmes viena otru neaizskar, jo citādi tās izjūk. Un tā jādara, kamēr visas simts plūmes uzvāŗītas. Tās izņem ar sudraba karoti laukā un sīrupu nu savāra stingri tā, ka tas jau silts sarec. Atdzīsuŗās nu saliek vienu kārtu plūmes un vienu recekli, aizsien ciet.

Plūmes cukursīrupā.

1600 gr lielās brūnās plūmes sadursta vairāk vietās līdz kauliņiem. Savāra 2 kilo cukura ar $\frac{1}{2}$ litru ūdens, 3—4 citronu sulu un vāra cukursīrupu tik tālu, ka var stiept mazā pavedienā. Tad nu lej plūmēm virsū. Otrā dienā nolej sīrupu, kušs būs palicis šķidr, savāra atkal un lej verdošu plūmēm virsū. Trešā dienā liek tās ar visu sīrupu vārīties 3—5 minūtes un pilda augļu glāzēs. Ja izrādītos, ka sīrups vēl ir šķidr, tad tas vēl reiz jānolej un jāsavāra.

Ķirbis cukursīrupā.

Lielu, labu, gaļīgu ķirbi sagriež glītos gabaliņos, mīkstās daļas atstāj pudiņiem vai zupām. Aplej gabaliņus ar etiķi, liek stāvēt līdz otrai dienai. Otrā dienā ņem uz 2 glāzēm etiķa 1 glāzi cukura un liek ķirbjus vārīties uz lēnākas uguns, tikai tā, ka ķirbis taptu segts no etiķa. Ja vēlas rudenī ķirbi ietaisīt ziemai, var etiķi ņemt uz pusi ar cukuru, bet tūlītējai ēšanai labāk ne tik daudz. Ķirbis aizvien ar sudraba karoti apgrozāms, stiklaini gabaliņi jau cits pēc cita izņemami. Pārlieti un atdzisuši tie aizsienami. Padod tādus ķirbjus pie putniem un citiem vieglākas dabas cepešiem.

Meža avenes biezi ievārītas.

Ņem avenes uz pusi ar cukuru. Vāra tik ilgi, kamēr virums biezs ievārījies. Lai nebūtu par saldu, pieliek trešo daļu jāņogu. Tā kā jānogas tāpat kā avenes izdod diezgan daudz sulas, tad sulu var atsmelt liķieņiem, atšķaidot ar spirtu jeb atšķaidīto lieto kā limonādi. Ievārījumu pilda kūkās un lieto tortēm.

Zemenes biezi ievārītas.

Te var ņemt pēdējās sīciņās zemenes. Ņem tikpat daudz zemeņu kā cukura. Stingri ievāra, pieliekot citrona sulu, lai zemenes nebūtu glēvas. Šādu ievārījumu lieto tāpat kā aveņu dažādu cepumu iesmērēšanai un iepildīšanai.

Brūkleņu ogu salāti.

Uz 8 kilo tīru nomazgātu brūkleņuogu un 8 kilo vidēju ābolu ņem 2 kilo cukura, kuŗu uzvāra 2 litros ūdens, pieliekot kanēli un krustnagliņas kā garšu. To pārlej brūklenēm un āboliem, kuŗi jau iepriekš salikti kārtām māla podā. Šādi brūkleņu salāti ir ļoti garšīgi.

Brūkleņu salāti citādā veidā.

Brūklenes, kad tās nomazgātas, uzliek vārīties, apakšā mazliet ūdeni ielejot, vienmēr maisot, kā nepiedeg. Kad ogas tikko uzvārījušās, tās lej uz sieta un notecina lieko sulu. No notecinātās sulas vāra brūkleņu dzidro (klāro), ņemot uz ikkatrām 10 glāzēm sulas 6 glāzes cukura, smalki grieztu pomerancmizu, smalko kanēli. Šādu ievārījumu labprāt dzer pie tējas un padod pie pankūkām.

Bet no kārstuvē palikušām brūklenēm pagatavo salātus, pieliekot ne visai daudz cukura. Ja ir āboli, tad pieliek arī tos, kanēli, krustnagliņas un ingveri. Var likt arī ķirbjus vai burkānus klāt. Šādu ievārījumu lieto kā salātus un arī šādā veidā mēs dabūjam brūkleņu dzidro, pie kam mums nekas neiet zudumā.

Ķirbju salāti ar āboliem.

Ņem pusi ķirbju, pusi skābākus ābolus, cukuru pēc vajadzības, pieliekot drusku garšas vielas un savāra biezenī. Lieto kā salātus pie putniem un citur.

VII nodaļa.

Dažādi cepumi un miltu ēdieni.

Kartupeļu pufers jeb zaļo kartupeļu pankūkas.

Sarīvē 400 gr zaļus, nomizotus kartupeļus. Pieliek 1 karoti skāba krējuma vai skāba piena, mazliet sāli un pusglāzi miltu. Izmaisa un cep bagātīgā kokovārā no abām pusēm gaiši brūnas. Padod ar ievārījumu.

Vīnes ķīļķeni kā ēdiens.

5 runstiņus jeb 200 gr baltmaizes iemērc pienā. Izmirkušus atspaida, pierīvē drusku musikatriekstu, pieliek pāris karotes laista sviesta, sāli, tad sviestā krāsnī sakaltētus krutonus un 2—3 olas. Visu so izmīca, izveido apaļas bumbas un novāra vieglā sālsūdenī. Padod ar brūnu sviestu.

Krēpeles ar āboliem.

Iejauc 800 gr miltu puslitrā remdena piena, 50 gr rauga un ļauj tam uzrūgt. Sakulsta 4 veselas olas ar 100 gr laista sviesta, 100 gr cukura, sasmalcinātu citrona miziņu un plānās plēvītēs grieztus ābolus. Āboliem jābūt mīksti. Ja vajadzīgs, vēl piedod drusku miltus un, kad mīkla uzrūgusi, vislabāk vāra taukos vai cep krēpeļu pannā.

Sviestā ceptas maizītes.

Sagriež baltmaizi pirksta biezās šķēlītēs, uzliek uz lēzenas bļodas un pārlej ar pienu, sajauktu ar 2 olām, drusku cukura un sāls, ne visai slapji, lai šķēlītes neizjūk. Tad apviļā šķēlītes olā un rīvmaizē. Cep sviestā brūnas un padod ar ievārījumu.

Ūdens burbuļi.

Uzvāra $\frac{1}{2}$ litru ūdens ar 1 tējkaroti sviesta, pieliek 200 gr miltu un vāra masu tik ilgi uz uguns, pastāvīgi maisot, kamēr atlūp no kastroļa. Atdzisušai pieliek pa vienai 4 olas dzeltēnumus, citrona miziņu vai kardemonu. Mīklu krietni kuļ un beidzot pieliek 4 putās sasistos olbaltumus. Izduļ ar tējkaroti mazus ķīļķenišus un vāra vislabāk kokovārā vai vērša taukos brūnus. Apkaisa ar cukuru un padod karstus.

Vafeles ar skābu krējumu.

4 olas dzeltēnumus sakulsta, pieliek 400 gr skāba krējuma, pieliek vēl cukuru, tējkaroti sāls un sašķūmēto olbaltumu.

Rauga vafeles.

No 25—50 gr rauga, puslitra piena, tējkarotes sāls, karotes cukura un 400 gr miltu pagatavo mīklu un uzraudzē. Tad pieliek pāris karotes laista sviesta, 3 olas un vēl kādu karoti cukura, pieliek sarīvētu citrona mizu un visu to labi samīca, ļauj uzrūgt.

Omelete 2 personām.

3 olu baltumus sakuļ šķūmēs, 3 olu dzeltānumiem pieliek muskatriekstu un mazliet sāli, piejauc dzeltānumus pie baltuma, viegli maisot. Uzliek tējkaroti sviesta uz sakarsētas pannas, lej olu maisījumu virsū un cep gatavu. Padod ar svaigiem salātiem vai ceptiem kartupeļiem.

Omelete ar sieru.

Sakuļ 2 olu baltumus, piejauc viegli maisot 1 olas dzeltānumu. Liek tējkaroti sviesta uz sakarsētas pannas, cep krāsnī gatavu, pārkausa ar sieru, sarullē un padod karstu.

Omelete, salda.

Sakulsta 2 olu baltumus, samaisa 2 olu dzeltānumus ar tējkaroti cukura, mazliet sāls un piemaisa sašķūmēto olbaltumu. Liek izsviestotā porcelāna jeb citā biezākā pannā un cep uz lēnas uguns gatavu. Uzpilina citrona sulu un dod karstu galdā.

Olu kūka.

1 veselu olu, naža galu sāls, 1 glāzi piena sakuļ, pieliekot miltus tā, ka iznāk vidēja pankūku mīkla. Labi daudz un labi karstā kokovārā ar šnībainu krūzīti vispirms iepilina lielāku pilienu karstajā kokovārā un ja tas tūliņ apcep, tad lej ar krūzīti vienmēr riņķī apkārt, lejot kūku, kuŗu izcep, apgrozot, gatavu.

Krievu bliņas.

Apslaka 400 gr griķu miltus ar pusglāzi auksta piena, pielej 2 glāzes vāroša ūdens un kuļ mīklu, līdz tā kļūst remdena. Tad pieliek 25 gr rauga un liek uzrūgt. Pēc tam pieliek 2 ēdamkarotes laista sviesta, tējkaroti sāls, 4 veselas olas, 2 glāzes auksta piena un 600 gr smalko miltu. Mīklu labi izkuļ, liek uzrūgt un cep bliņu pannā. Padod ar laistu sviestu, skābu krējumu, kaviāru un aukstu siļķu mērci.

Bliņas citādā veidā.

No 1/2 litra remdena ūdens, 500 gr mīksto miltu, 200 gr griķu miltu, 50 gr rauga, 1 tējkarotes sāls sagatavo mīklu, izraudzē, tad atšķaida ar apm. 2 glāzēm vārīta ūdens plānu un kuļ krietni. Tad

sašķūmē 4—5 olu baltumus, pieliek sakulstītos olu dzeltānumus, piemaisa pie mīklas, liek uzrūgt. Kad mīkla uzrūgusi, to vairs nemaisa, jo tādi mīkla sakrīt. Cep bliņas kā jau parasts.

Bliņas ar sviestu.

Iejauc mīklu no 800 gr miltu, 50 gr rauga ar puslitru ūdens vai piena. Noliek rūgt. Pa to laiku sašķūmē karoti sviesta ar 2 karotēm skāba krējuma, 2 karotēm cukura un pastāvīgi šķūmējot piesit klāt 4—5 veselas olas un pieliek pie mīklas 200 gr griķu miltu, $\frac{1}{2}$ litra vārošā pienā stipri kulstot. Pieliek pie mīklas sviesta un olu masu, ļauj uzrūgt. Cep sviestā kā parasts.

Plānas, lētas pankūkas.

Iemaisa pus pienā un pus ūdenī sāli, piesit olu, stipri kuļot, iemīca miltus pabiezi. Tad pielej vēl pienu un kulsta vienādu. Cep ar taukiem apsmērētās pannās gatavas plānas pankūkas, kuņas sasviež uz 4 daļām kopa. Padod ar ievārījumu.

Pankūkas ar zoda un rupjiem miltiem, vienkāršas.

Iemaisa 1 litrā skāba piena 1 tējkaroti zoda, ļauj saēsties. Tad pieliek sāli un uz pusēm rupjus un smalkus kviešu vai miežu miltus, krietni izkuļ. Cep nelielas, apaļas pankūkas uz lēznas pannas. Dod karstas.

Bieza piena vēstulītes.

Pagatavo mīklu no 1 glāzes piena, 1 karotes skāba krējuma, 1 olas, $\frac{1}{2}$ glāzes ūdens, plānu mīklu, to labi sakulstot. Izcep plānas pankūkas. Samal jeb samīca biezpienu, pieliekot uz 400 gr piena 1 olu, 2 karotes cukura, tējkaroti sāls, 2 karotes skāba krējuma. To nu liek pa karotei uz vienu izcepto pankūku un satin kuvēra veidīgi, apviļā rīvmaizē un apacep sviestā. Liek krāsnī aizvākotu vēl iekarsēties un padod ar krējumu.

Sirņiki vai biezpiena kotletes.

Uz 800 gr biezpiena ņem 4 olas, 4 karotes rīvmaizes, 2 karotes cukura, tējkaroti sāls, 2 karotes miltu, $\frac{1}{2}$ kilo rozīnes un, ja piens mīksts, piedod vēl rīvmaizi. Cep vidējas kotletes un padod ar krējumu.

Auzu kotletes.

Smalkos auzu putrimus sasutina — 400 gr putrimu 1 litrā ūdens. Tad sasutina sīpolu sviestā un pieliek atdzisušai putrai, liek klāt arī sarīvētu muskatriekstu un sāli, izmīca, izveido kotletes, kuņas cep kokovarā. Padod ar sviestu aplietas un galviņsalātiem. Ziemā pagatavo salātus no 1 daļas novārītu, samaltu biešu, 1 daļas sarīvētu, ietaisītu mārrutku un trešās daļas skāba krējuma. Šādi salāti ar auzu kotleti ir garšīgi un veselīgi.

Sakņu formis.

Nosutina vieglā sālsūdenī saknes. Vasaru zaļos zirņus, pupas, burkānus, kāposta rāceņus, puķkāpostus, baltkāpostus un, ja ir melnās saknes, arī jaunus kartupeļus, sīki grieztus. Kad saknes mīkstas, nokāš ūdenī. Tad pagatavo pārļējumu no 1 litra piena, 3 karotēm miltu, tējkarotes sāls jeb nu tā skatoties pēc sakņu daudzuma un vajadzības. To lej pāri saknēm, uzplucina virsū sviestu un laiž cieši uzkarsties, bet ilgi nestāvēt krāsnī, jo tādā gadījumā saknes pienu savilktu un ēdiens zaudētu garšu un izskatu.

Sakņu omelete.

Novārītas mīkstas saknes, kā: burkānus, zaļos zirņus, labāk svaigus; tāpat puķkāpostus smalki sagriež, piemaisa smalki grieztus, lielā sviestā sutinātus sīpolus, pieliek sāli, nogaršo. Tad pagatavo mīklu no 1 glāzes ūdens, 1 glāzes piena, 1 olas un miltiem. Labi sakulto mīklu cep plānās pankūkās sviestā brūnas. Tad uzliek sagatavoto sakņu masu uz kūkas vienas puses, pārsviežot otru pusi pāri. Aplietu ar brūnu sviestu padod galdā. Ja vēlas, var padot ar baltu piena mērci.

Pildīti sīpoli.

Lielus, vislabāk spāniešu sīpolus apvāra. Tad izmauc par tievo galu kārtu no kārtas un pilda tos ar sekošo masu: samaj dienu iepriekš novārītus kartupeļus, pieliekot muskatriekstu, miltus, olu un sāli. Šādu masu iepilda sīpolu kārtās, saliek uz pannas un cep krāsnī, aplaistot ar sviestu, gaiši dzeltānus. Padod ar krējuma mērci.

Dzeltenās pākstu pupas ar olu.

Nomazgā, novāra dzeltānas pupas sālsūdenī, nokāš. Sabrūnina sviestu, iemet tanī karotīti rīvmaizes, kuŗu pārlej pupām. Klāj ar laistu olu sviestā uzceptu.

Spargēļi kā ēdiens.

Spargēļi gan pie mums diemžēl tikpat kā neskaitās. Bet tie ir ļoti veselīgi. Tos notīrītus, sasienot buntītēs jeb vaļā novāra ūdenī, pieliekot sāli un cukuru. Gatavus pārlej ar sviestu un rīvmaizi.

Baltās pupas, štovētas.

Vakaru iepriekš iemērc baltās pupiņas, uzliek vārīt tajā pašā ūdenī. Mīkstam topot pieliek sviestu un iemaisītus miltus ūdenī, pārlej pupiņām, pieliek vajadzīgo sāli. Pupiņas nemaiza, jo tādējādi tās neizskatās glītas, bet gan, katliņu rokās turot, izkustina un liek atkal uz plītes piekarsēt.

Lielās, baltās pupas, ceptas.

Vakarā nomazgā un iemērc lielās, baltās pupas. Uzliek ar to pašu ūdeni vārīties, pieliekot sāli. Gatavas apcep brūnā sviestā. Padod ar štovētām bietēm, sarkaniem kāpostiem un vasarā ar svaigiem salātiem.

Cepti kartupeļi ar salātiem un olu.

Novārītus kartupeļus sagriež ripiņās, apcep sviestā brūnus. Klāj ar sviestā uzceptu olu un padod ar svaigiem salātiem.

Lēcas ar plūmēm.

Lēcas, labāk iepriekš stipri nomazgātas, iemērc un liek vaārīt ar ūdeni apsegtas; pieliek sāli cik vajadzīgs. Gatavas pietumē ar miltiem. Padod ar sutinātām kaltētām plūmēm.

Plūmes siltā ūdenī jāmazgā.

Labāk iemērk vakarā. Uzliek vārīt, pieliekot cukuru un citrona sulu jeb citrona sāli, ja plūmēm nav vajadzīgā skābuma. Gatavām pieliek drusku kartupeļu miltus.

Turku pudiņš.

Atliekas no sausām tortēm vai kūkām saberž smalki, pieliek 1 karoti smalku kanēli. Puse no masas lai būtu sasutināti rīsi, kuņus izmaisa padzesētus ar 2—3 veselām olām un liek formā pa kārtai. Cep krāsnī un padod ar ogu mērci.

Nūdeļu pudiņš.

Nūdeļus nosutina kā parasts, atdzesē. Tad sakuļ uz $\frac{1}{2}$ kilo nūdeļu 3—4 olas dzeltānumus ar 1 litru piena, pieliekot tējkaroti sāls. Maisa cauri ar nūdeļiem un pieliek saputinātos olu baltumus. Izsmērētā formā cep gatavu krāsnī. Padod ar brūnu sviestu un ievārījumu.

Zirņu pirē ar skābiem kāpostiem.

Vakarā iemērc 400 gr šķeltos zirņus, uzliek vārīt ar ne visai daudz tā paša ūdens, kuņā zirņi mērcēti, pieliek sāli; ir labi, ja tos sutina krāsnī. Kad zirņi mīksti, tad tos ar koka karoti kulkstot sašķaida; ja nevienādi, tad izdzen caur sietu un liek atpakaļ katlā. Pieliek 1 karoti sviesta, nogaršo sāli un pieliek vēl ūdenī iemaisītus kartupeļu miltus tik daudz, ka zirņu masa izskatās miltu putas biežumā. Tanī pašā laikā izsutina kāpostus, kuņiem pieliek kokovārā sasutinātus sīpolus un sarīvētus zaļus kartupeļus. Nogaršo sāli un, ja patīk, pieliek mazliet cukuru. Padod ar sviestā brūnētiem sīpoliem.

Sakņu omelete.

Pagatavo labu pankūku mīklu, ne visai cietu. Sasutina jeb izvāra un apsviesto zaļos zirņus, smalki grieztus puķu kāpostus, burkānus, pētersīļus un pieliek drusku skābu krējumu, Karstās saknes uzliek uz jau izceptas pankūkas. Uz vienas puses apmēram 2 karotes un uzveļ otru pusi virsū. Aplej ar brūnu sviestu jeb dod klāt salda krējuma mērci.

Skābo kāpostu cepums.

Uzliek vārīt skābus kāpostus, tiem pieliekot putrainus un smalki grieztus sīpolus. Uzsutina tos diezgan pasausi. Atdzisušiem pierīvē zaļus kartupeļus, pieliek rīvmaizi un cep, ar karoti ieliekot kokovārā, nelielus plācenīšus. Padodot pārlej ar sviestu un piedod brūninātus kartupeļus.

Sviestoti kāļi.

Nomizo kāļus, sagriež diezgan biezās ripās, novāra sālsūdenī. Padod aplietus ar brūnu sviestu jeb kā piedevas pie kotletēm.

Spinātu pudiņš.

Nomazgātus un jau nokarsētus, samaltus spinātus ņem sasviesto. Uz viena šķīvja tādi sagatavotu spinātu ņem 200 gr izmērcētu, samaltu baltmaizi, drusku dilles, sīpolu un 3—4 olu dzeltānumus. Pieliek vajadzīgo sāli, visu izmaisa un beidzot pieliek sašķūmētos olu baltumus. Ja nav mērcētas baltmaizes, tad var likt $\frac{1}{2}$ glāzi labas rīvmaizes. Liek formā, cep gatavu. Padod ar olu mērci, kuŗu pagatavo no 1 litra piena, 1 karotes sviesta, 2 olu dzeltānumiem, tiem piemaisot 1 karoti miltu un drusku sāls. Pielej pusi no izvārītā piena, sakuļ vienādu, tad lej otrai pusei klāt un piekarsē, bet neuzvāra.

Spinātu omelete.

Uz 1 glāzi piena ņem 2—3 olas dzeltānumus, 3 karotes miltu, naža galu sāls un krietni kuļ un beidzot pieliek sakultos baltumus. No šādas mīklas nu cep plānas pankūkas (oblates). Spinātus sagatavo parastā veidā. Nokarsētus samaļ, pielej ūdeni, pieliek sāli, sviestu, dilles, sīpolu un beidzot miltu tumi. Gatavos spinātus liek vienu kārtu spinātu, otru izceptās pankūkas un tā pilda formu līdz viss salikts. Uzplucina sviestu virsū un cep minūtes 10—15 krāsnī aizvākotus. Padod ar laistu sviestu.

Spinātu jeb zaļie ķiļķeni.

Nokarsētus, samaltus un cieti nospiešus spinātus ņem labu karoti, samīca ar 400 gr smalki samaltu, novārītu aukstu kartupeļu, 2 olām, drusku sviesta, sāls, 1 glāzes miltu un mazliet smalki sagrieztas dilles. Izviļā apaļas lodītes, kuŗas, miltos apvārtītas, novāra vieglā sālsūdenī. Padod ar mārrotku salātiem, kuŗus pagatavo no sarīvēta mārrotka un jau ieskābētam sarkanām, samaltām bietēm un skābu krējumu, saliekot visus trīs vienādās daļās.

Sakņu bļoda.

Nosutina dažādas svaigas saknes un katru par sevi sasviesto. Sakņu bļodu var izgreznot ar iepildītām romiešu pastētēm vai pildītiem vēžu kurvjiem. Pildījumu pagatavo no mannā putras, olām un siera, pieliekot arī sviestu.

Sakņu bļoda citādā veidā.

Izsutina 400 gr rīsa 1 litrā piena un 1 litrā ūdens, pieliekot sāli. Saknes uz bļodas saliek pa kārtai strīpās, neizlaižot arī puķu kāpostus laikā, kad tie ir. Visas saknes iepriekš novāra vieglā sālsūdenī. Uz bļodas saliktas ar sviestu pārlejamas.

Cepti tomāti.

Izgriež apmēram 10 tomātiem iekšas. Katrā tomātā iesit 1 veselu olu, pārkausa virsu ar rīvmaizi, saliek citu pie cita un liek krāsnī izcept. Padod pie makaroniem jeb kartupeļu tūčā.

Pildīti tomāti.

Tomātiem atgriež vāciņus, izņem iekšas, kuņas var izlietot tālāk mērcēm vai zupām. Iz maltu vai labi mīcītu biezu pienu, pieliekot sāli un skābu krējumu, labi ar karoti sarīvē vienādu, iepilda tomātos, uzliek vāciņu un padod galdā.

Kāposti ar spinātiem.

Sagriež kāpostus smalki un pieber tiem pasmalkas spinātu lapiņas. Labi samaisa, pārkausa sāli un cukuru, lai ievelkas. Pēc apmēram 10—15 minūtēm tos samaisa pikantā mērcē.

Cepti puķkāposti.

Izvāra puķkāpostu galviņas pusmīkstas, notecina ūdeni. Izsmērē formu ar sviestu, izkausa ar rīvmaizi un pilda pārmaiņus vienu kārtu ar cieti novārītām olu ripiņām un tomātu šķēlītēm un ieliek vienu veselu puķkāpostu galviņu, malas iepildot ar dažām puķkāposta rozītēm un tomātu kantītēm un iekausa sarīvētu sieru. Tā sagatavotu formu pārlej ar sviestu un miltiem sagozētu tumi un virsū uzplucina vēl sviestu, pārkausa ar rīvmaizi. Cep krāsnī.

Zirņi ar siera šķēlītēm.

Novāra vieglā sālsūdenī svaigos, zaļos zirņiņus, iesviesto tos, pieliek mazliet tumi, var arī iztikt bez tumes, tā ir garšas lieta. Sagriež baltmaizi šķēlītēs, pārsmērē ar sviestu, ieliek vidū divām baltmaizes šķēlītēm griezieniņu siera, saliek kopā. Iemērc sakultā olā, apviļā rīvmaizē un cep sviestā brūnas. Saliek uz bļodas, apkārt liekot zirņiņus. Bļoda ļoti labi izskatās un garšo teicami.

Kartupeļu nūdeļi.

Novārītus aukstus kartupeļus sarīvē vai samaļ. Uz 400 gr tādu kartupeļu liek 1 olu, $\frac{1}{2}$ glāzi miltu, sāli, muskātriekstu vai sarīvētu sieru. Visu samīca, izrullē, sagriež pirksta garās un pirksta platās šķēlītēs, kuņas iepriekš lēzenā traukā apvāra, nosusina, apcep un padod ar pagatavotiem virziņkāpostiem.

Dzeltenās pupas ar tomātiem.

Novāra pupas vieglā sālsūdenī. Sagriež tomātus ripiņās, viegli apcep sviestā, saliek kārtās bļodā, pārlej ar brūnu sviestu un pārkaisa ar rīvmaizi.

Puķkāposti ar pikantām plānām pankūkām.

Pagatavo kā parasti pankūku mīklu, garšai pieliekot sasmalcinātas pētersīļu lapiņas vai sarīvētu sieru. Izcep mazas pankūciņas, sarullē un glīti saliek ar izvārītiem un sviestu pārlietiem puķkāpostiem. Padod ar tomātu, sviesta vai olu mērci.

Ragū no tomātiem un baklažāniem.

Nomizo baklažānus, sagriež ripiņās, tāpat nomazgātus tomātus; sasutina sviestā sēnes, vislabāk baravikas un, pieliekot krējumu, liek vienu kārtu tomātus, vienu baklažānus un vienu sēnes, drusku savirina un padod ar ceptiem kartupeļiem vai rīsiem.

Pastēte (Vorschmack).

4 cieti novārītas olas pārgriež, atdala baltumus, dzeltānumus sarīvē ar sviestu, pieliek 1 glāzi kaltētu sarīvētu rīvmaizi, karoti sakapātu zaļu pētersīļu, puravu, tikpat daudz novārītas, saēvelētas bietes, sviestā sasutinātu sīpolu, pāra karotes skāba krējuma, 2 jēlas olas un sāli. Visu izmaisa, ieliek izsmērētā formā, cep krāsnī. Padodot izgāž uz bļodas un gar ranti kaisa sakapātos olbaltumus, sajauktus ar sakapātām pētersīļu lapiņām.

Baraviku kotletes.

Garšo vislabāk no kaltētām baravikām. Baravikas siltā ūdenī krietni nomazgā, izmērcē, sakapā smalki, pieliek sviestā sutinātu sīpolu un izmērcētu cietu baltmaizi, pieliek olas un sāli. Izveido kotletes, kuŗas tad cep sviestā vai kokovārā ar sviestu pārlejot. Padod ar kartupeļu tūci un dažādām saknēm.

Sēņu kotletes.

Sausas, nospiestas sēnes samal, iesutina sviestā ar sīpoliem, liek atdzist. Tad pieliek olas cik vajadzīgs, lai turētos, un arī vislabāk applucinātus miltus jeb drusku izmērcētas baltmaizes vai rīvmaizi. Izveido kotletes. Padod ar sīpolu mērci un kartupeļiem.

VIII nodaļa.

Saldējumi un krēmi.

Vaniljes saldējums.

Uz 1 litra vārīta piena ņem 1 standziņu vaniljes, 4—5 olu dzeltānumus, kuŗus saputina ar cukuru, pieliekot uz katra litra, rēķinot 1 desertkaroti, kartupeļu miltu, kuŗu piemaisa olām. Tad

ņem daļu no uzvārītā piena un pielej olu masai, izmaisa vienādu un lej pie vārīta piena un visu uz lēnas uguns vienmēr maisot uzkarsē, bet neuzvāra.

Šokolādes saldējums.

Pagatavo tāpat kā vaniļjes saldējumu, tikai te uz katru litru pieliek karoti labu kakao klāt.

Zemeņu saldējums.

Zemenes uzvāra ar tik daudz ūdens cik vajadzīgs. Izkāš caur smalku sietiņu vai drēbi, izkāšot pieliek cukuru; garšas vielas te nav vajadzīgas, jo zemenēm pašām jau skaists aromāts. Ja grib, var ņemt nevārītas, tad sašķaidītas ogas pārkausa ar cukuru, kur tad viņas pa nakti atdalās un vajadzīgo daudzumu var dabūt atšķaidot ar ūdeni, tikai piekarsējot jāpieliek uz katra litra rēķinot 1 ēdamkaroti kartupeļu miltu. Ieteicams atdzesēt gluži aukstu un bundžu, kuņā lej saldējumu, ātrāk ledū atdzesēt.

Aveņu saldējums.

Pagatavo tāpat kā zemeņu, tikai ja ir iespējams un ir pie rokas, ir labi, ja avenēm pieliek jāņogu sulu klāt.

Ābolu saldējums.

Nomizotus ābolus sarīvē uz porcelāna rīves vai sašķaida izvārītus, pieliek smalki grieztu citrona miziņu un uz katra litra rēķinot ņem 1 karoti kartupeļu miltus, kuņus var masā piekarsēt, un cukuru pēc vajadzības. Lej auksti atdzesētā bundžā un sasaldē.

Plūmju saldējums.

Plūmes nomazgā, uzliek vārīt līdz tās sašķīst, izdzen caur sietu, atšķaida pēc vajadzības. Liek uz katra litra 1 citrona sulu un piegriež arī citrona miziņu, pieliek cukuru pēc vajadzības. Liek uz ikkatra litra 1 karoti kartupeļu miltu, lej aukstu jau atdzesētā bundžā sasalt.

Ķiršu saldējums.

Pagatavo tāpat kā plūmju, tikai ķiršiem nevajaga citrona, tie paši par sevi ir teicami gardi.

Ananas saldējums.

Šim nolūkam var izvārīt arī ananasa mizu, kuņā dod jau labu aromātu, tad var vēl piegriezt svaigu vai konservētu ananasu, tikai tas būtu jāsaģriež ļoti smalki. Citādi apstrādā kā iepriekšējās receptēs.

Apelsīnu saldējums.

Norīvē kādiem 3 apelsīniem mizu, rēķinot uz 1 litru, tāpat uz katru litru liek 1 citrona sulu un arī izspiež sulu no 3 norīvētiem apelsīniem, liek cukuru pēc vajadzības, 1 karoti piekarsētus kartupeļu miltus. Atdzisušo masu lej budžā sasaldēt.

Plombiers.

Uzvāra 1 litru ūdens, pieliekot 10 tāfelītes želatīna, 1 glāzi cukura, 1 citrona sulu, 1 standziņu vaniļi, 100 gr notīrītas, smalki kapātas, krāsni mazliet uzbrūninātas mandeles. Masu atdzesē, tad sagriež mazos gabaliņos dažādus smalkus augļus, ka: izmērcētus labus kaltētus bumbieņus, ananasus, aprikozus vai firziķus — var ņemt kaltētus vai arī konservētus; ja tādu nebūtu, var likt sagrieztu labu augļu marmelādi. Atdzisušam pieliek 1 litru jau saputotu putu krējumu un izmaisa, un pēc dažām minūtēm vēl reiz izmaisa, lej saldējuma bundžā, ierok ledū uz dažām stundām. Pie padošanas aptin uz mirkli bundžu ar karstā ūdenī apslapinātu dvieli, un izsit uz bļodas, kuŗa apklāta ar tīru servjēti. Ja nav saldējuma trauka, plombieru var tāpat pagatavot, izmaisītu to pārlej otrā traukā un noliek aukstumā.

Plombiers saldēts.

To gatavo tāpat kā iepriekšējā receptē, tikai krējumu te nesit šķūmēs un ūdeni ņem tikai $\frac{1}{2}$ litru. To uzsit kā saldējumu, sagriežot mašīnā.

Citāda veida plombiers.

Sašķūmē saldu krējumu, pieliekot cukuru, liek kādu daļu saldējuma bundžā, uzkausa kādas svaigas ogas, ziemā kādu ievārījumu un atkal krējumu, un ogas un tā, kamēr visa masa izlietota. Saldējuma bundžu ierok sniegā vai ledū uz dažām stundām.

Krējuma šķūmes.

Krējumam jābūt 2 reiz caurlaistam un aukstam un tādu to sakul šķūmēs, pieliekot uz 1 litra krējuma 1 glāzi cukura, 1 standziņu vaniļes. Tad to noliek aukstā vietā jeb vasaru uz ledus un, kad dod galdā, to liek piramides veidīgi skaistā, vislabāk stikla, bļodā un garnē ar mazām šķūmu kūkiņām, mandeļu biskvītiem, maz vafelītēm, arī ar ievārījumu un kādām svaigām ogām vai augļiem.

Krējuma sniegs ar ķiršiem.

Uzvāra 400 gr ķiršu, pieliekot cukuru, izlaiž caur sietu, pieliek uz 1 litra tādas stipras ķiršu sulas 12 tāfeles želatīna (15 ziemā). Atdzisušam piejauc 1 litru putās sasītu putu krējumu, pārliet otrā traukā, noliek aukstā vietā sagalerēt.

Ananas krējums.

Sagriež smalki 200 gr ananas, uzgarsē 2 glāzes ūdens, $\frac{1}{2}$ glāzi cukura, pieliek 1 citrona sulu un 6 tāfeles želatīna iekausē. Atdzisušam pieliek viegli caurmaisot $\frac{1}{2}$ litru sašķūmētu labu putkrējumu.

Krējuma sniegs ar zemenēm.

Sacukuro zemenes, nolej sulu. Liek uz 1 glāzes tādas stipras ogu sulas 1 glāzi cukura, piekausē 4 tāf. želatīna un liek atdzist. Atdzisušam pieliek $\frac{1}{2}$ litru putās sasistu putu krējumu un viegli izmaisa, noliek aukstā vietā. Virsu var garnēt ar ļoti svaigām gatavām zemenēm.

Krējuma sniegs ar šokolādi.

Izkausē 100 gr šokolādes 1 glāzē ūdens, pieliekot 1 glāzi cukura un 4 tāf. želatīna. Atdzisušam piemaisa $\frac{1}{2}$ litru jau sašķūmētu putu krējumu.

Krējuma sniegs ar avenēm.

To var tāpat pagatavot kā zemeņu sniegu. Ziemā to var pagatavot no ievārījuma.

Krējuma sniegs ar āboliem.

Izcep apm. 10 lielus ābolus, novelk mizu, sašķaidot izdzen caur sietu, pieliek cukuru pēc vajadzības, vaniļi kā garšu, un atdzisušus tos pieliek pie jau sašķūmēta 1 litra putu krējuma.

Riekstu krēms.

400 gr riekstu sakapā vai samaļ ar 200 gr cukura, tad uzvāra 2 glāzes ūdens ar 8 tāfel. želatīna un pieliek riekstus klāt. Atdzisušai masai pieliek putu krējumu un ja ir — 1 glāzīti laba liķiera. Samaisītu noliek aukstā vietā sasalt.

Banānu krēms.

Nomizo banānus, izdzen caur sietu. Uz 200 gr banānu masas ņem 6 tāf. želatīna, kuŗu izkausē 1 glāzē ūdens un piemaisa banāniem, pieliek cukuru un ciitrona sulu un beidzot $\frac{1}{2}$ litru sakulta putu krējuma.

Mannā uzsitums.

Uzvāra pusotra litra kaut kādu ogu sulu, atšķaidītu ar ūdeni, nogaršo cukuru, pieliek garšas vielas, kādas vēlas, ir labi ja pieliek citrona vai apelsīna miziņu vai stangas kanēli. Uzvārītam pieliek $1\frac{1}{2}$ glāzes mannā, pavāra 5 minūtes, liek porcelāna traukā un aukstumā ne visai ātri no sākuma šķūmējot sasit putās, kamēr masa, ņemot ar karoti, notrūkst.

Mannā uzsitums ar āboliem.

Nomizo svaigus ābolus, sagriež gabaliņos, uzliek vārīt ar tik daudz ūdens un cukura, cik vajadzīgs. Āboliem garšas vielas nav vajadzīgas tamdēļ, ka āboli jau paši satur ļoti daudz labas garšvielas. Kad āboli jau sašķīduši, tiem pieliek vēl cukuru pēc vajadzības, iekaisa mannā un vāra kulkstot vēl 5 minūtes; no sākuma lēni kuļ gatavu, var kult arī aukstu, bet tūlīt gan ātri sitot. Gatavības pazīme, kad masa lejot notrūkst no karotes.

Rabarberu uzsitums.

Sagriež rabarberus mazos īsos gabaliņos, uzliek vārīt ar tik daudz ūdens cik vajadzīgs, apstrādā tālāk tāpat kā ābolu uzsitumu. Šāds rabarberu uzsitums ir ļoti garšs un viņu var taisīt bez garšas vielām, kas ir vislabākais.

Citrona uzsitums.

Pagatavo tāpat kā iepriekšējās receptēs teikts, tikai ogu sulas vietā ņem citrona mizu un sulu, ja grib lētāki pagatavot, ņem citronsāli un citrona miziņu, pieliek cukuru un pagatavo kā iepriekšējos uzsitumus.

Peldošās olas.

Uzvāra 1 litru piena, pieliekot $\frac{1}{2}$ standz. vaniļas, 3 olu dzeltānumus sarīvētus ar 3 karotēm cukura, 1 tējkaroti kartupeļu miltu, pielej daļu no vārīta piena, samaisa vienādu un lej pie pārējā piena, uzkarsē, bet neuzvāra. Tagad sašķūme 3—4 olbaltumus cietās putās un ar ēdamkaroti liek vārītā ūdenī vai pienā, uzkaršu ar karoti izņem laukā un liek jau iepriekš pagatavotā vaniļas mērcē, padod galdā.

Ābolu sniegs.

Izcep 10 lielus, labus, skābus ābolus, izdzen caur sietu, mizas atņemot, tad atdzesēto masu ieliek porcelāna vai māla bļodā, sīt ar koka karoti, pieliekot cukuru pēc vajadzības un 2—3 olu baltumus, kamēr masa balta un bieza. Padod ar vaniļas mērci vai smalku ievārījumu.

IX nodaļa.

Dažādi zaļbarības salāti.

Loku salāti.

Sagriež pasmalki sīpolu lokus un pārkausa tos ar cukuru, kuņam drusku klāt piejaukta sāls. Kad loki ievilkušies, sagatavo tos ar kādu mērci, sēņu vai cita.

Selerijas lapu salāti.

Nomazgā seleriju lapas ar kātiņiem. Kātiņus sagriež plānās, plānās šķēlītēs vai ripiņās, bet lapiņas saplosa mazos gabaliņos. Samaisa labi visu kopā, piegriež vēl dilles, lokus un pārlej ar itāliešu mērci.

Maisītu augļu salāti.

Ņem pāris skābus ābolus un sagriež tos plānās ripiņās. Piegriež tiem tikpat daudz seleriju kātiņus un pieliek vēl riekstus, pārkausa dillēm un pārlej ar majonēzi.

Maisīti salāti.

Ņem kādas pāris galviņas salātu, kādus 2 palielus baltos ledus rutķiņus un pāris gurķus. Rutķiņus un gurķus sagriež plānās ripiņās, saprotams, ar visām mizām, salātus saplosa un visus sajauc un pārlej ar krējuma jeb vārītu olu mērci.

Pieneņu salāti.

Pieneņu salātiem, kā pavasara pirmiem zaļumiem, jāpiegriež jo liela uzmanība. Vēl vairāk aiz tā iemesla, ka pienenēm ļoti daudz dzelzs un citas minerālvielas, kā arī bagāts vitamīniem saturs. No pienenēm salātiem jāņem tikai lapiņas, kas vidū. Kam nepatīk drusku ierūgtā pieneņu garša, tas to var likvidēt, pienenes iemērcot uz kādu laiku aukstā ūdenī. Pēc tam pieneņu lapiņām piegriež labi daudz sīpolu un pārlej ar citrona mērci, sulu un eļļu.

Galviņu salāti.

Ņem galviņu salātus, nomazgā un ieliek kādā drēbē nosusināties. Saplēš lielās lapas mazākos gabaliņos un pārlej ar sekošo mērci:

Sagriež smalki kādus 2—3 labi pagaŗus sīpola lokus, 3—4 zariņus dilles, pieliek tiem cukuru, sāli un pielej 1 karoti citronsulā, 2 karotes eļļas un 2 karotes skāba krējuma. Visu to labi samaisa un pēc kāda laika, kad mērce jau labi smarķīga, pielej salātiem. Pie galviņsalātiem ļoti labi garšo arī vārītu olu mērce.

Siera salāti.

Nomazgā maigās, dzeltānās salātu lapiņas no galviņsalātu vidus, saliek tās glīti bļodā, ne visai biezā kārtā, un pārkaisa ar smalki sarīvētu sieru. Vīrs siera liek atkal vienu kārtu lapu salātu un pār tiem atkal siera. Kad salāti tā vajadzīgā daudzumā sagatavoti, pārlej tiem majonēzi.

Bumbieŗu salāti.

Sagriež bumbieŗus plānās šķēlītēs vai ripiņās. Tikai gabaliņiem jābūt plāniem. Pieliek tiem tikpat daudz lapu salātus, sadalītus mazos gabaliņos. Samaisa abus un pārlej ar majonēzi.

Olu salāti.

Novārītu cietu olu sakapā, pārlej ar citrona sulu un eļļu, jaunās špinātu lapas saplucina, tāpat saplucina salātus, plāni sagriež jaunos redīsiņus un lociņus, un dilles, visu kopā, viegli ar koka dakšiņu uzpurina un pārlej ar minēto olu un eļļas atšķaidījumu.

X nodaļa.

Zaļbarības ēdieni.

Spināti ar biezpienu.

Spināti jāsadala mazos gabaliņos un jāpārkausa ar cukuru un sāli. Tad ņem biezpienu, pieliek tam dilles, lokus un saberž tos smalkā, velgā masā, pielej citrona sulu, pieliek krējumu. Ja masa bieza, pielej tai vēl klāt saldu krējumu un lej pār spinātiem.

Spināti ar skābiem kāpostiem.

Ņem uz pusēm spinātus un kāpostus, labi samaisa, piegriež lokus, sīpolus, dilles un pārlej ar krējuma mērci.

Kāposti ar burkāniem un zaļumiem.

Ņem cietu galviņu kāpostus un sarīvē uz sakņu rīves un tikpat daudz sarīvē arī burkānus un samaisa abus kopā. Piegriež tiem lokus, pētersīļus, dilles un citus zaļumus un pārlej ar kaut kādu pikantāku mērci, pikanto vai itāliešu.

Skābi kāposti ar āboliem.

Ņem skābus kāpostus, piegriež tiem mazāko pusi sulīgus abolus un pārlej ar krējuma mērci.

Skābi kāposti ar burkāniem.

Skābiem kāpostiem pierīvē uz sakņu rīves burkānus, piegriež pētersīļus, burkānu lapiņas un pasniedz ar itāliešu mērci.

Skābi kāposti ar gurķiem un spinātiem.

Uz 400 gr skābu kāpostu ņem kādus pāris gurķīšus, svaigus, un ar visu mizu labi smalki piegriež kāpostiem un izjauc cauri. Pēc tam piegriež tur ap 100 gr spinātus, izlasītus, notīrītus, un pārlej ar krējuma mērci.

Tomāti ar olām.

Uzlej labi gataviem, lieliem tomātiem karstu ūdeni, noplaucē un pēc 3—4 minūtēm to nolej un uzlej tiem aukstu ūdeni. Pēc tam sagriež tos šķēlītēs. Tādās pat šķēlītēs sagriež ne visai cietl novārītas olas, pārkausa smalki sakapātas sēnes un pārlej krējuma mērci un pārkausa lokiem un dillēm.

Selerijas ar ķimenēm.

Sagriež selerijas plānās ripiņās, pārkausa ķimenes, dilles un pārlej krējuma mērci.

Selerijas ar aukstiem kartupeļiem.

Dienu iepriekš novārītus kartupeļus sagriež šķēlēs vai ripiņās. Selerijas galviņas sarīve uz sakņu rīves, pielej citronsulū, pieliek cukuru, piegriež, ja ir pie rokas, plānās šķēlītēs selerijas kātiņu un pārlej ar citronsulū. Kad tie 2—3 stundas citronsulā stāvējuši, piemaisa tiem kartupeļus un pārlej sīpolu majonēzi.

Selerijas ar gurķiem.

Sagriež tikpat daudz selerijas, cik gurķu, plānās šķēlītēs, pārkausa dilles un pārlej krējuma mērci. Daļu krējuma mērces var nokrāsot bietēm un salikt gar malu uz seleriju zaļām lapām rozā krējuma rozītes, tulpes vai kādus ornamentus.

Puķkāposti tomātos un gurķos.

Puķkāpostus notīra un smalki sarīvē jeb samaļ un pārkausa sāli. Sagriež šķēlītēs tomātus, tāpat gurķus ar visu mizu. Tad saliek caur caurīm gurķus ar tomātiem un pārkausa puķkāpostus; atkal kārtu tomātu un gurķu un virs tiem labu biezu kārtu puķkāpostu; klāt dod krējuma mērci, pārkausa dillēm, lokiem vai pētersīļiem.

Puķkāposti tomātos un gurķos.

Puķkāpostus notīra un smalki sarīvē jeb samaļ un pārkausa sāli. Sagriež šķēlītēs tomātus, tāpat gurķus ar visu mizu. Tad saliek caur caurīm gurķus ar tomātiem un pārkausa puķkāpostus; atkal kārtu tomātu un gurķu un virs tiem labu biezu kārtu puķkāpostu; klāt dod krējuma mērci, pārkausa dillēm, lokiem vai pētersīļiem.

Rutki ar skābiem kāpostiem.

Nem skābus kāpostus un pierīvē tiem rutkus tikpat daudz, cik kāpostu vai vēl drusku vairāk. Pieliek pāris burkānus un pārlej krējuma mērci, var pārliet arī ar majonēzi.

Burkāni ābolu biezenī.

Sagriež burkānus plānās, plānās ripiņās. Sarīvē paskābus ābolus, pieliek tiem pāris karotes brūkleņu ievārījuma un krējumu, lai iznāk pašķidra masa, pieliek cukuru, piegriež dilles un lej pār burkāniem.

Pildītas bietes.

Mazām, nelielām salātu bietītēm izņem vidūcus un saliek tos skābēties. Skābēšanai ņem citronsulū, cukuru, neļķes, lauru lapiņas, destilētu ūdeni un visus tos uzkaršē. Sulu vēl karstu uzlej bietēm. Kad burka atdzisusi, pārsien to ar pergamentu un noliek, lai ieskābst. Kad bietes ieskābušas, samaļ aukstus, vārītus kartupeļus, pieliek tiem sīpolus, kādu sēni, vārītas, smalki sakapātas olas, krējumu, sinepes, sāli, samaisa masu un, ja tā par šķidru, pieliek smalki sagraustus sausīņus; sapilda bietes, garnē cietām olām, zaļām lapiņām un smalki sagrieztām, ieskābētām bietēm.

XI nodaļa.

Zaļbarību mērce.

Tomātu mērce.

Nem 4 karotes labas eļļas, pieliek tai sāli, muskātriekstu, kādu smalki sakapātu lauru lapiņu. Tad pieliek vēl 4 karotes tomātu biezeņa, tikpat daudz skāba krējuma, labi samaisa an piegriež zaļus lokus un dilles.

Sēņu mērce.

4 karotes eļļas samaisa ar tikpat daudz karotēm krējuma, tiem pierīvē vienu sīpolu, ja mazi, tad divus; pieliek vārāmo sāli, saknes; piegriež lokus un pētersīļu lapiņas. Kad tas viss pielikts, samaisīts, kā beidzamās piedevas piegriež jeb piekapā sēnes. Sēnes var ņemt vienkārši novārītas, kā arī ietaisītas.

Majonēze ar sīpoliem.

Sarīvē 2 ne visai lielus sīpolus, tiem pielej vienu karoti citronskābi, drusku cayenna piparus, cukuru un noliek, lai ievilks. Tad ņem 2 novārītu, aukstu olu dzeltānumus, sarīvē tos ar sāli valganā, viengabalainā masā. Pēc tam pieliek tiem 2 svaigus olu dzeltānumus, saputo visu labi kopā un pamazām piejauc tiem sarīvētus sīpolus. Visbeidzot piepilda pilienvēdīgi kaut kādu eļļu. Tikai masa pastāvīgi viegli jāmaisā un eļļa jālej, kamēr mērce paliek šķidra, tomēr ne vairāk par vienu glāzi.

Vārīta olu mērce salātiem un spinātiem.

Puslīdz cietais, dienu iepriekš novārītais olu baltums jāsakapā smalkos gabaliņos. Dzeltānumi jāsarīvē ar drusku sāls viengabalainā masā, pieliek 2 tējkarotes provonza eļļas un 400 gr skāba krējuma.

XII nodaļa.

Nevārīti saldie ēdieni.

Maisīti augļi vīna mērcē.

Nem labus ābolus, bumbiešus un plūmes visus vienlīdzīgās daļās. Sagriež vienādos mazos gabaliņos un pārkausa cukuru. Tad ņem kādu labu augļu vīnu, ābolu val jāņogu, pieber tam vēl cukuru. Uz 4 glāzēm augļu jāņem 1 glāze vīna un uz vienas glāzes vīna jāņem 1 ēdamkarote laba medus. Viss tas kopā labi jāsaļā un jālej augļiem virsū. Patura minūtes 10 un ceļ galdā. Kam garšo, tas medus vietā viņam var pieliekt arī karoti skāba krējuma. Ļoti labi der vīnam arī salds krējums un kopā ar maisītām augļu sulām iznāks jo garšīga maltīte. Bez tam šādi sagatavots ēdiens labi iedarbojas uz mūsu nervu sistēmu, to viegli uzbudinot, Tikai tādēļ, ka ēdam vienmuļu barību, mēs tā alkstam alkoholisku dzērienu. Pareizi ēdināts cilvēks nekad nepiedzersies. No tā soļa viņu

atturēs pastiprināta nervu darbība, darbīgas smadzenes, kādas visiem pareizi ēdinātiem organismiem.

Šokolādes putas.

Ņem ap kādu 100 gr šokolādi, viislabāk riekstu, un sarīvē smalkā pulverī. Pieber cukuru un kādu karoti sagrūstus riekstus. Tad sasiť kādas 4 olas, pielej olas dzetānumus šokolādei un saputo. Kad olas jau saputotas, ņem kādu 14 litru labu, biezu putkrējumu un saputo arī to. Kad krējums gatavs, pielej tam olas dzeltānumus ar šokolādi un labi izmaisa. Ielej vēlamā, attiecīgā vāzē vai bļodā un ceļ galdā. Klāt var dot kafiju vai saldu pienu. Var arī ēst ar vaniļas mērci.

Putu krējums ar zemenēm.

Ņem labas meza vai dārza zemenes, pārkaisa tās ar cukuru un saliek glītā grupējumā, vairākas kaudzītēs uz kādas lēzenas bļodas. Pēc 2—3 stundām, kad zemenes jau ievilkušās ar cukuru, ņem putu krējumu, saputo par stingrām putām. Saliek saputoto krējumu vēlamā biezumā ap ogām vai atkal saliek krējumu putas lielā kaudzē uz kādas bļodas un saliek tad apkārt zemenes dažādos ornamentos, dažādos veidojumos un liek galdā.

Plūmes ar bumbieŗiem vīna mērcē.

Tam nolūkam jāņem labāk sarkanās plūmes. Izņem tām kauliņus un noloba ādiņu. Sagrieŗ plūmes 4 daļās un pārkaisa kanēlcukuru. Tad ņem, nomizo bumbieŗus un izņem tiem serdes un sagrieŗ kādos 8 gabaliņos, ja bumbieŗi lielāki, vēl smalkākos, un pārkaisa cukuru. Kamēr augļi ievelkas, samaļ maltuvē bumbieŗu mizas un plūmju ādiņas un izspiez no tiem sulu. Sulai uz pusi pielej vīnu, kādu vēlas, pielej 1 karoti citronsulas, pieliek vēl, ja vajadzīgs, cukuru un labi samaisa. Tad saliek vāzē skaistā grupējumā bumbieŗus ar plūmēm, pārlej tiem mērci un ceļ tūliņ galdā. Šis ēdiens ļoti atspirdzinoŗš, lēts, bez tam seviŗķi skaisti izskatās.

Rīvēti svaigi āboli ar pārsļām.

Ņem labus neievainotus ābolus, nomazgā, noslauka. Tad ik uz 2 āboliem ņem 1 ēdamkaroti skāba krējuma, 1 ēdamkaroti citronsulas, riekstu pulvera pēc patikas, drusku smalki kapātas mandeles un 1 ēdamkaroti smalkā cukura, samaisa visu to kopā un noliek, lai cukura izŗķīst. Tad ņem ābolus un smalki sarīvē ar visām mizām un sēklām, samaisa tos ar iepriekŗ sagatavotu mērci un ceļ galdā. Klāt dod auzu pārsļas. Auzu pārsļas jāņem apm. 1 karote uz 2 karotēm ābolu masas. Jāmaisa uz ŷķīvīŗa un tūliņ jāēd.

Āboli ar apelsīniem vīna mērcē.

Ņem svaigus ābolus, notīra un ar visu mizu sagrieŗ plānās ŷķēlītēs. Uz 4 āboliem, t. i. 400 gr ņem 1 apelsīnu un sagrieŗ to vēl mazākos, plānākos gabaliņos. Ja stikla rīvīte pie rokas, tad labāki apelsīnu sarīvēt. Pārkaisa sagrieŗtos augļus ar kanēlcukuru un noliek, lai ievelkas. Tad ņem 400 gr kaut kādu ogu vīnu, pielej tam pāris karotes salda krējuma, pieliek 4 labas ēdamas karotes cukura un samaisa. Kad cukurs jau izkusis, pārlej augļiem mērci, vēl labi izmaisa un noliek kādas 15—20 minūtes stāvēt. Pēc tam vēl izmaisa.

Āboli un apelsīni.

Ņem kādus 3 ābolus, sagriež plāni šķēlītēs un pārkausa cukuru. Tad ņem 1 apelsīnu un sadala to arī mazās daļiņās, sagriežot katru nodalījumu vēl divās daļās un piemaisa tos āboliem. Tad notīra labu bananu, sagriež arī to plānos gabaliņos un pieber pārējiem augļiem. Tad pārkausa vēl tiem cukuru un pārbarsta riekstu pulveri, uzliek vāciņu, lai noslēdz, un labi stipri augļus sakrata. Noliek kādu stundu stāvēt un pēc tam atkal stipri sakrata. Vēl patura minūtes 20 vai 30, samaisa ar atdalījušos sulu un liek galdā.

Pseudomelones ar putu krējumu.

Ņem tikpat daudz rabarberu, cik ķirbju, samaj jeb sarīvē. Pieliek tiem cukuru, smalki samaltas apelsīnu miziņas, kanēli, labi samaisa un noliek ievilkties. Pēc tam ņem saldu krējumu, saputo to stīvās putās. Tad saliek uz lēzenas bļodas kārtu sarīvētu pseudomeloņu, kārtu krējumu, kārtu meloņu, kārtu krējuma, pārkausa riekstu pulveri, iesprauž masā veselus riekstu kodolus un rozīnes un ceļ galdā.

Maisīti ķirbji.

Sagriež ķirbi un rabarberus plānās šķēlītēs. Rabarberiem iepriekš jānovelk cietā miziņa. Ņem vienādā daudzumā ķirbi un rabarberus, izlaiž caur mašīnu, izspiež sulu un ņem uz 1 glāzi tādas maisītas sulas, glāzi cukura. Šo pārlej šķēlītēm un ļauj 30—40 minūtes vai vēl ilgāki ievilkties, piesātināties.

Žāvēti augļi ar krējuma putām.

Ņem žāvētu kompotu, nomazgā siltā ūdenī, pēc tam aukstā, un pārkausa cukuru. Pēc kāda laika izkausē vārošā ūdenī cukuru, tik daudz, lai iznāk sīrupam līdzīga masa, kuŗu karstu pārlej augļiem un noliek, lai mirkst. Pēc kādām 6—7 stundām, kad augļi jau izmirkuši, saputo krējumu stīvās putās un liek uz lēzenas bļodas sekošā kārtībā: apakšā augļus, pāri kārtu putu, virs putām atkal augļus, tiem pāri atkal putas. Augļus vēl var garnēt ar veselām saldām ogām.

Maisīti svaigi augļi.

Ņem labus, nogatavojušos ābolus, labus bumbieŗus un plūmes. Āboli ar bumbieŗiem jāņem uz pusi, bet 3 reizes vairāk kā plūmes. Plūmēm jābūt apmēram $\frac{1}{4}$ daļai no visiem augļiem. Tad sagriež ābolus un bumbieŗus ar mizām un sēklām plānās šķēlītēs. Plūmēm izņem kauliņus un arī sagriež plānos gabaliņos. Tad ņem kaut kādu augļu sulu, vai arī vīnogu sulu, apmēram uz 400 gr augļu pus glāzi sulas. Pieber sulai klāt cukuru, pieliek smalki kapātus plūmju kauliņu kodolus. Pieliek vienu pilnu ēdamkaroti riekstu pulvera, ēdamkaroti skāba krējuma un ceļ galdā, iepriekš visus augļus ar sulu un krējumu labi samaisot.

Āboli ar apelsīniem cukursīrupā.

Ņem kādus 5 labi sulīgus, nogatavojušos ābolus un sagriež mazos gabaliņos, ne visai plāniņos, un pārkausa kanēlcukuru. Tad ņem 2 sulīgus apelsīnus un sadala tikpat vai vēl drusku mazākos gabaliņos un pieliek pie āboliem, abus labi samaisot. Tad ņem puslitru cukursīrupa, pārlej to

āboliem, uzliek kādu vāciņu vai otra bļodu ābolu bļodai pāri un stipri sakrata. Pēc tam tos noliek uz kādām 30 minūtēm, lai ievilks, vēl labi izmaisa un ceļ galdā.

Ābolu biezenis ar kaltējumiem.

Samaļ labi notīrītus, nogatavojušos ābolus. Sataisa ar kanēlcukuru, pielej dažas karotes citronsulas. Tad ņem kaltējumus, sagriež tos mazos gabaliņos, saliek biezenī un liek galdā. Vēl var ņemt kaltējumus un gluži veselus salikt uz lēzenas bļodas riņķī un pārliet tiem ābolu biezeni.

Nevārīts ābolu pudiņš.

Ņem kādus 6 ābolus, samaļ ar mizu un serdēm. Pieliek cukuru, kardemonu un kanēli. Tad ņem kādus 200 gr labas auzu pārslas, kuŗas pirms tam izmērcētas dažas stundas pienā, piejauc tās āboliem, pielej vēl dažas karotes citronsulas. Saputo krējumu ar cukuru par stīvām putām, izjauc pudiņam cauri un ceļ galdā.

Ābolu krēms.

Sarīvē ābolus ar visu mizu, pielej tiem citronsulu. Uz 4 āboliem ņem 1 tējkaroti citronsulas. Pieliek vēl kādu riekstu pulveri, vai nu mūsu mazo, vai lielo riekstu, saputo krējumu un ceļ galdā.

Ērkšķogu recenis ar mandelēm.

Gatavām, zaļām ērkšķogām iegriež vienos sānos un ar kādu mazu karotīti izņem sēklas laukā. Kad ērkšķogas notīrītas, tas uz dažām stundām ieliek cukursīrupā. Pa to starpu sagatavo cukurūdeni ar agar-agaru un uzkarsē, lai agara izšķīst. Tagad saliek cukurā ievilkušās ogas, kuŗām pa starpu izliek saldas, nlobītas mandeles un lej karstu agaru tām pāri. Kad sarec, dod galdā.

Sarkanā biezputra.

Ņem 100 gr upeņu, 400 gr sarkanās jāņogas, notīra, sastampā vai samaļ un samaisa ar cukuru. Ja sulas nav daudz, ja masa stipri bieza, pasausa, pielej tai cukursīrupu vai, ja tā nav pie rokas, vienkārši ūdeni, kuŗam piejaukts cukurs. Kad cukurs ar sulām savienojies, izkusis, piebeŗ auzu vai citas labības, kā: kviešu, kukurūzas pārslas, labi izmaisa un ceļ galdā. Tādu un tamlīdzīgu biezputru var gatavot arī no citām ogām. Ļoti garšīgas ir avenes ar mellenēm, dzērvenes ar zemenēm, rabarberi ar zemenēm vai avenēm.

Bumbieŗu pudiņš.

Samaļ vai sarīvē kādus 800 gr labus, sulīgus bumbieŗus, pielej 1 citrona sulu, pieliek cukuru un pielej izkausētu agar-agaru. Agarū ņem kādus 3 gr, bet tikai tik daudz ūdens, lai tas izkustu, apmēram ne vairāk kā 200 gr un pielej tai bumbieŗu masu, lai apsilst, tikai nevajaga pārāk sakarsēt. Tad pieliek vēl masai ap 400 gr salda putkrējuma un saputo. Kad masa sāk jau stingt, to lej aukstā, slapjā pudiņceptuvē un noliek aukstā vietā sasalt. Dod uz galda ar vaniļas mērci.

Kafijas putojums.

Kādus 100 gr labal, tīrai, tikko smalki samaltai, īstu pupu kafijai pārlej uzkarstētu putkrējumu. Pieliek cukuru, pieber smalki sagrūstu vaniļju, kad masa labi atdzisusi, ņem to saputot stingrās putās.

XIII nodaļa.

Konfektes, karameles un cukuroti augļi.

Uzvāra 100 gr medus, pieliek 300 gr cukura un 4 saputotus olbaltumus. Tad maisa masu, līdz tā sabiezē, pieber 100 gr lielus sakapātus riekstus vai rupji kapātas mandeles, labi izmaisa cauri. Tad uzlej uz lēzenas bļodas, uzliek slogu. Otrā dienā to sagriež četrkantainos gabaliņos.

Krējuma karameles.

Ņem uz litra piena 400 gr cukura, pieliek standziņu vaniļjas, vāra tik ilgi līdz masa sāk biezēt. Tad apsmērē bļodu ar saldu sviestu un uzlej masu vienādi virsū, liek atdzist un sagriež mazos gabaliņos. Gatavības pazīmes šādas: uzvāramo masu iepilina glāzē auksta ūdens un, ja ūdens paliek skaidrs un masa sacietē, tad karameles masa izlejama.

Šokolādes konfektes.

Ņem 400 gr cukura, 10 ēdamkarotes piena, 10 karotes kakao, 5 karotes sviesta un to visu samaisa, tad vāra 20 minūtes, padzesē, izviļā ar sviestainām vālītēm apaļas vai garenas konfektes un ļauj tām sastingt.

Cukurotas dzērvenes.

Izvāra cukursīrupu no 1 glāzes ūdens un 400 gr cukura, ieber tanī dzērvenes un ļauj samirkst. Tad ņem tās ārā un ber uz porcelānbļodas vai pergamenta papīra, jau iepriekš ar biezu kārtu putekļu cukura nobērtu, apviļā un liek, lai nožūst.

Cukurotas jānogas un ķirši.

Ogas apmērcē olbaltumā un apviļā lēzenā traukā cukurā, noliek sažūt.

Cukuroti paradīzes āboli.

Uzvāra $\frac{1}{2}$ litru ūdens ar 200 gr cukura un citrona sulu, ieliek tanī paradīzes ābolus un vāra pusmīkstus. Tad izņem tos laukā un pie atlikušā cukursīrupa pieliek vēl 200 gr cukura un vēlreiz uzvāra, liek atpakaļ ābolus un vāra tos gatavus. Izvārījušos saliek uz porcelānbļodas sasalt.

Ābolu pastila.

Izcepušus ābolus izlaiž karstus caur sietu. Ņem uz ikkatrām 2 glāzēm ābolu masas 1¹/₂ glāzes cukura, 4 tās. želatīna, izmaisa visu cauri un liek masu uz lēzenas bļodas un noliek stāvēt remdenā krāsnī līdz otrai dienai. Tad izduļ dažādas figūras, kuņas apkaisa ar cukuru un vēl drusku uzkalnē. Šīs pastilas var pagatavot arī krāsainās, tad tām jāpieliek kāda ogu sula — ķiršu vai upeņu, var pielikt arī citrona mizu un sulu.

Seleriju mērce priekš zaļbarības.

Šī mērce pārspēj visas zaļbarības mērces jau sava labuma ziņā, bez tam tā sevišķi cēli garšo, kā pārlejums salātiem un rutkiem.

Dominējošo te izpilda seleriju kāti, kuņus te pielietojam visvairāk, bez tiem vēl vasara dilles un loki, ziemā puravi, sīpoli un ļoti maz ķiploki ar ļoti maz sāls; šo visu pārlej ar paslābu skābu krējumu. Šādu mērci var lietot zaļbarības maisījumam un citur.

Zaļbarības maisījums.

Skābus kāpostus, smalki ēvelētus redīsus, svaigus un skābus gurķus, salātus, spinātu lapas, mazās šķīlīnās grieztus tomātus, šos visus saliek uz bļodas, pārlej ar augšā minēto mērci. Šāda bļoda izskatās labi un garšo sevišķi ziemā, kad nav zaļumu pārprodukcija, tad vēl tādu iespējams sagatavot.

Zaļbarības maisījums ar svaigiem kāpostiem.

Zaļbarības maisījumu var arī sagatavot, sarīvējot ābolus, ļoti smalki sagriežot cietos galus un balto kāpostu pierīvējot burkānu, piegriežot kādu sālītu izmērcētu sēni jeb pieliekot sarīvētu bieti, ķimenu un pārlejot ar augšā minēto mērci.