

6

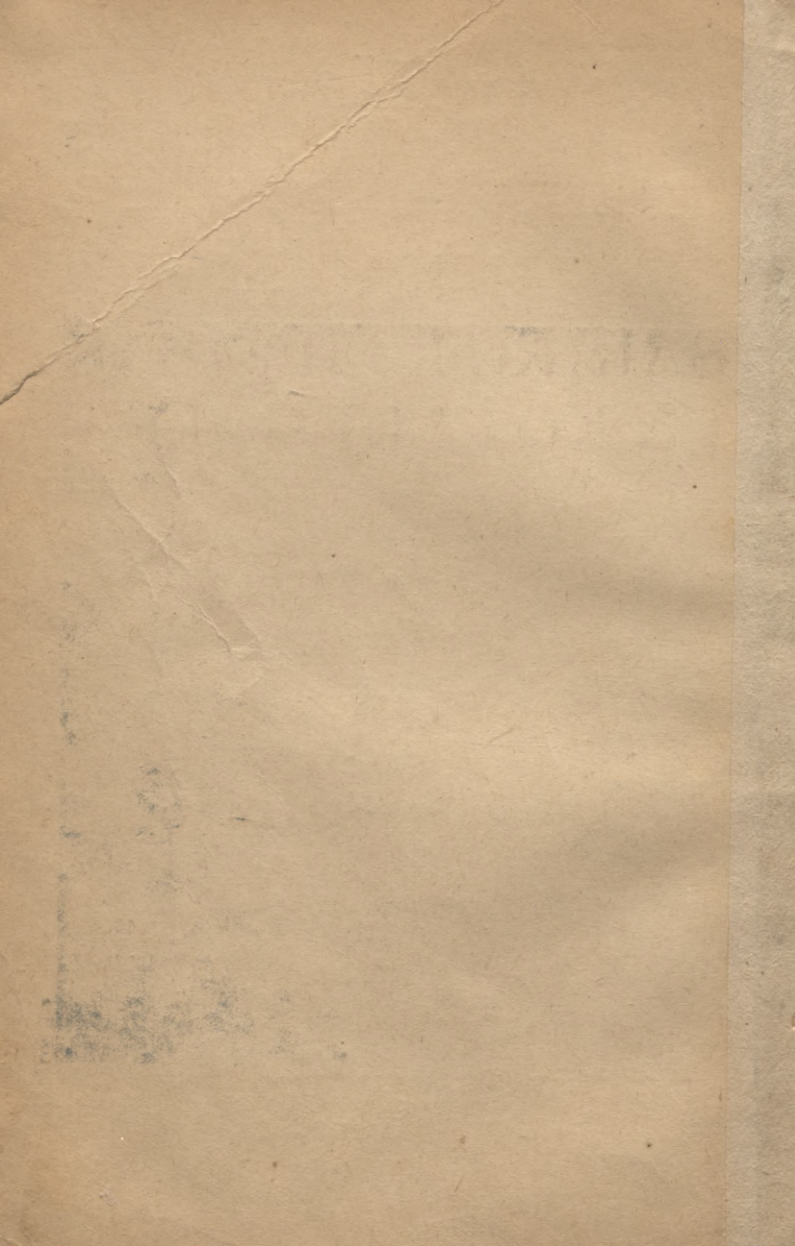
785

KĀ

SARĪKOT VIESĪBAS UN KO CELT GALDĀ



RĪGĀ, 1936.



MARIJA LEIŠE

MĀJTURĪBAS-ROKDARBU KURSU VADĪTĀJA LIEPĀJĀ

L
6
—
785

KĀ
SARĪKOT VIESĪBAS
UN KO CELT GALDĀ

Galda klāšanas attēlus sakopojusi žurnāla
«SIEVIETES PASAULE»
redaktrīse PAULA TILTS

1936.

«SPĪDOLAS» IZDEVUMS
RĪGĀ, KR. BARONA IELĀ 60—10

Part. 60

Latv. PSR Valsts Bibliotēka
Inv. ~~56 3426~~

0302015246



Spiestuve „Progress”
Rīgā, Lielgabalu ielā

I. Viesību rīkošana un to noskaņojums.

Lai esam bagāti vai nabagi, visiem mums patīk omulība un skaistums. Neskatoties uz to, bieži vien esam par maz sabiedriski: reti rīkojam viesības, reti apmeklējam savus pazīstamus. Šai nevēlamai parādībai par iemeslu — mūsu sabiedrībā iesakņojusies tradīcija un nepareizais ieskats, ka viesus var aicināt tikai pie pārbagāti klātiem galdiem. Nama mātes šai virzienā cenšas viena otru pārspēt. Viss tas prasa prāvus līdzekļus un daudz pūļu. Tapēc tādas sanāksmes vidēja nama māte var atļauties reti, varbūt pāris reizes gadā un — tikai. Tam tā nevajadzētu būt. Lielas viesības, ko latvieši sauc par godiem vai godībām, un kas sakrīt ar ģimenes izcilus svinībām, kā kāzām, kristībām, saprotams, prasa lielāku svinīgumu. Tās ir — mielasts vai dzīras, tāpēc saimnieciskai pusei katrā ziņā piegriežama lielāka vērība. Citādi tas ir ar mazākām sanāksmēm. Mazāku viesību kvintesence nedrīkst būt ēdināšana, bet labu savstarpēju attiecību, sabiedriskuma uzturēšana. Te galvenais likums — omulība, sirsnība, garīgs noskaņojums — lai visi jūtas labi.

Tāpat kā māksliniekam savā darbā, katrai nama mātei tiesība savā mājā ievest īpatnēju viesību stilu, saprotams, nenogrēkojot pret galvenajām pamatprasībām. Ir vajadzīga tikai laba gaume, sabiedriskā māksla, tad arī vienkāršos apstākļos ar nedaudz līdzekļiem var panākt ļoti daudz. Mazu izdomu vienkāršā galda dekorēšanā, ēdienu izvēlē, viesību noskaņojuma ieturēšanā, šis vaļības katra nama māte drīkst sev atļauties, nepieturoties burtiski pie priekšrakstu likumiem.

Tomēr lai varētu rīkoties brīvi, šie likumi ir jāzina, tikai tad nama māte jutīsies brīvi, nepiespiesti un pietiekoši droša. Mājas dzīve un viesības ir tā pasaule, kur katra sieviete var parādīt savu oriģinālītāti, daiļuma izjūtu un radošo iedvesmu. Būt labai nama mātei ir tiešām liela māksla, kas prasa lielu talantu. Cik vispusīgām gan nav jābūt viņas zināšanām!

Ir jābūt taupīgai, jāpārvalda virtuves māksla, jāprot radīt ap sevi daiļuma izjūtu, patīkamu noskaņojumu. Viena nama māte bez oriģinēlas izdomas ar daudz līdzekļiem, sekodama tikai priekšrakstiem, iekrīt bezgaršībā, bet otra ar labu gaumi rada ap sevi daiļumu kā ikdienas dzīvē, tā arī viesību sanāksmēs. Bet neviena nav tik gudra, lai nebūtu vairs ko mācīties. Šai ziņā žurnāla „Sievietes Pasaule“ gada abonentu prēmija grib būt mazs padomnieks it īpaši jaunām, maz piedzīvojušām nama mātēm, lai tās ātrāk ievingrinātos tai mākslā, no kuŗas nereti atkarājas nevien ģimenes laime, bet arī sabiedriskā slava un nereti pašas vai vīra karjēra. Nama mātei jābūt pietiekoši attīstītai un sabiedriskai, lai viesībās prastu uzturēt sarunas.

Laiņns vārds, veikli ievirzīta saruna, pareiza viesu izvēle, vienāda uzmanība pret visiem, šie mazie sīkumi tomēr rada mājas garu un sanāksmes noskaņojumu, neatkarīgi no ēdieniem un galda dekorēšanas.

Gribētos nama mātēm tiešām likt pie sirds ienest savās viesībās vairāk garīguma.

Lai viesu starpā neizceltos nesaskaņas, tad jācenšas ielūgt tādus cilvēkus, kam būtu kautkas kopējs, apvienojošs. Labāk izvēlēties mazāku sabiedrību, vai uzņemšanai domātos ciemiņus sadalīt uz divām reizēm, kā uzaicināt cilvēkus, kam pēc saviem ieskatiem, interesēm vai kāda cita iemesla dēļ nevar būt nekā saistoša.

Ar vārdu sakot — var ielūgt tikai cilvēkus, par kuŗu savstarpējām labām attiecībām nav šaubu. Cieši jāizvairas uzaicināt viesus, kam naidīgas attiecības. Ja tāda nejaušība tomēr gadītos, tad nama mātei jāprot taktiski novērst nepatīkamo asumu abu viesu starpā.

Uz lielākām viesībām vai godībām mēdz ielūgt rakstiski vai ar drukātām kartēm. Mazākai sanāksmei pietiek tālefonisks vai arī mutisks uzaicinājums.

Katrā gadījumā ielūgumā precīzi jānosaka viesību stunda. Vēlams ielūgumus izsūtīt pēc iespējas laikus. Ielūgumu pēdējās dienās uzaicināmā persona var ņemt ļaunā vai arī vēlmais viesis var būt kur citur aizņemts. Ļoti nepatīkama paraša viesībās ierasties ar nokavēšanos, jo tas traucē galda kārtību. Viesus saņemt ir nama tēva un nama mātes tiešs personīgs uzdevums. Ja viesi nav savā starpā pazīstami, tad tie jāiepazīstina.

Lielās viesībās viesu vietas mēdz apzīmēt ar redzamā vietā noliktām galda kartēm. Ja tādas nav paredzētas, tad norādījumus, kur viesiem sēdēt, dod nama māte. Vietas ierādot nama mātei jāparāda viss savs sabiedriskais takts un psiholoģiskā izpratne. Saprotams, jācenšas pēc iespējas ieturēt raibu rindu.

Nama tēvs un nama māte, lai varētu labāk parādīt pienācīgu uzmanību, parasti ieņem abus pretējos galda galus.

Par sarunu noskaņojumu pie galda franču rakstnieks Onē saka: „Atveriet logus un izdzeniet savas zinātniskās gudrības, mēs esam še nākuši smieties, ēst un dzert“. Ar vārdu sakot — sarunu noskaņojumam jābūt vieglam un patīkamam, bet tas vēl nenozīmē, ka tām jābūt tukšām. Tik nav vēlams ievirzīt sarunas par nepatīkamām vai pārāk speciālām lietām, kur visi nevar līdzrunāt. Nevēlami arī ja kāds no viesiem izvirza sevi par sarunu viduspunktu un piespiež klausīties tikai uz sevi.

Svinīgos gadījumos patīkamu noskaņojumu lielākā sabiedrībā ienes, ja kāds no viesiem uzstājas ar veiklu, atjautīgu un dzīves priecīgu galda runu. Tikai nama tēvam vai nama mātei, kas ar to tiek pagodināti, katrā ziņā jāpateicas. Ja tie nebūtu runātāji, daži vienkārši sirsnīgi vārdi tomēr jāpasaka. Mazākās viesībās visvairāk vēlama vienkārša omulība, patīkams noskaņojums, bez kādām galda runām, kas valda kā pie galda, tā arī viesistabā.

Lai veicinātu sabiedriskumu un latvisku sirsnību, nama mātēm ļoti ieteicams rīkot vairāk mazās sanāksmes, kam vienmēr viegli arī ārpus ģimenes svinībām atrast dibinātu iemeslu. Rudeņos var rīkot vakarēšanas, ābolu vakarus; ziemā var uzaiņināt viesus par godu kādam pabeigtam darbam. Uz pavasara pusi prasās blīnu vakars, lai gan tas nav latvisks. Vasarā var ielūgt uz zemenēm vai citu ogu nogaršošanu. Dibinātu iemeslu nekad netrūks, nemaz nerunājot par tēju ar sviestmaizēm vai parasto kafeju. Tik mazliet oriģinālitātes un svaigas izdomas! Katra nama māte var kļūt par istu mākslinieci, kur māja daiļa, kur valda viesmīlība, omulība un patīkams garīgs noskaņojums.

*Žurnāla „Sievietes Pasaule“
redakcijas kollēģija.*

II. Modernā galda klāšana.

Vispirms apskatīsim, kas ir moderns galda klāšanā un tad runāsim par to. Visas gaumes līdz ar modi mainās, tāpat arī galds ir padots modes iespaidam. Augstās puķu dekorācijas, kuŗas senāk bija ļoti iecienītas, tagad pamazām nozūd. Viņu vietu ieņem zemas, pa lielākai daļai platas vāzes ar skaisti sakārtotiem ziediem. Tāpat pamazām nozūd augstī locītās servjete — „gulbji“, „bīskāpa cepure“ u. t. t., to vietā nāk moderni, vienkārši locījumi.

Galda trauki var būt no porcelāna, sudraba, kristāla vai stikla. Porcelāna traukus lieto spožās, bet neuzkrītošās krāsās. Sudraba traukus, kuŗiem liela nozīme galda dekorēšanā, izvēlas vienkāršās un gludās formās. Kristāla traukus, viņu dārguma dēļ, tagad lieto retāk. To vietu tagad ieņem modernie stikla trauki, kuŗi veidoti no plāna materiāla, pa lielākai daļai gludi, bet ļoti skaistās formās un krāsās.

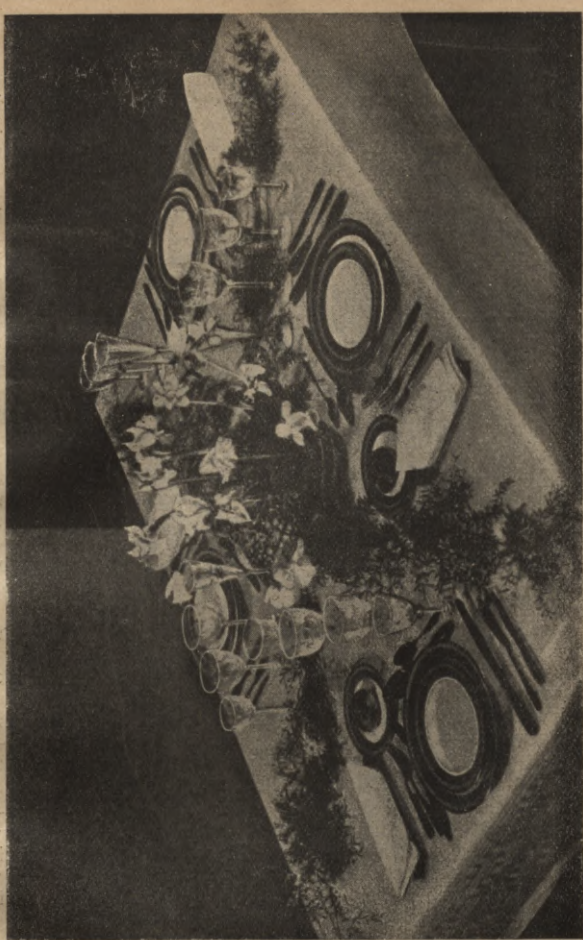
Starp iecienītām linu galda segām tagad vietu ieņem arī mākslīgā zīda galda segas un krāsainas damasta galda segas spožās krāsās. Pusdienas galdam vispiemērotākā ir balta vai spilgti dzeltēna galda sega. Sevišķi svinīgos gadījumos priekšroka, kā arvien, dodama baltai krāsai. Vakariņu galdam piemērotākās galda segu krāsas ir: zils, dzeltēns, violets, spilgti zaļš un lašu rozā. Tējas galdam ļoti piemērotas ir rokdarbiem izstrādātas galda segas. Lietojot raibās galda segas spilgtās krāsās — ļoti jāuzmanās, jo bieži vien tās atstāj pārāk uzkrītošu iespaidu.

III. Galda klāšana.

Sarīkojot viesības, vislielākā vērība piegriežama pareizai un kārtīgai galda klāšanai, dekorēšanai un ēdamistabas tīrībai. Vienalga, vai galdu klāj viesībām vai ikdienišķai maltītei, jāraugās, lai galda sega un trauki būtu tīri un spodri. Visvienkāršākais ēdiens, pasniegts uz tīra un glīta galda, garšos daudz labāk, nekā dārgi ēdieni, pasniegti uz nevīžīgi klāta galda.

Ēdamistaba vispirms jāiztīra (grīdas uzslauka ar slapju drēbi, jo slaukot sacel putekļus), labi jāizvēdina un, ja vajadzīgs, arī jāiekurina. Telpu temperatūrai jābūt apmēram 14—16° C. Ja telpas būs siltākas, viesi sajutīs nogurumu, bet aukstākās telpās tie nejutīsies omulīgi. Kad telpas savēstas kārtībā, stājas pie galda klāšanas un dekorēšanas. Klājot galdu nama mātei jāzina, cik personu sēdēs pie galda, kādam gadījumam galdu klāj un kādus ēdienus un dzērienus pasniegs galdā, jo no tā atkarīgas trauku daudzums un dažādība. Salikt pārāk daudz trauku

Eleganti dekorēts galds,



ar zaļumiem (asperagu) un baltām alpu vijolītēm. Galda vidū lēzens kristāla jeb stikla trauks, no kura uz galda stūriem iziet zaļumu vītnes. Lai ziedi brīvāki — dabiskāki stāvētu, ieteicams traukā novietot stiepuļu režģi, kurā iesprauž ziedus un zaļumus.

uz galda nav ieteicams: tas bojā galda izskatu un traucē viesu ērtības. Trauki uz galda sakārtojami tā, lai katrs ēdējs skaidri redzētu, kupi trauki viņam domāti.

Ēdamgaldam jābūt 1—1,5 m platam, lai uz tā ērti varētu sakārtot ēdiena bļodas un citus traukus. Galdi ir dažādas formas: apaļi, četrstūrains un ovāli. Apaļie galdi ir skaisti, bet nepraktiski, jo tos nevar katrā telpā ērti novietot. Ļoti praktiski ir galdi, kurus pēc vajadzības var pagarināt — izvelkot un ieliekot vidū liekus dēļus. Ap galdiem novieto krēslus, saliekot cieši vienu pie otra, bet pēc tam katru otro krēslu izņem, tā rodas pietiekoši ērtas vietas, lai blakus sēdētāji ēdot viens otru netraucētu. Vispirms uz galda uzklāj kādu mīkstu drānu vai viloka gabalu, uz tā klāj labi izgludinātu galda segu, raugoties, lai vidējais drānas locījums būtu galda vidū un visas galda segas malas nokarātos vienādi. Šķīvjus uz galda sakārto sekošā kārtībā: lēzenos šķīvjus uz galda novieto tā, lai galda mala par vienu cm pārsniegtu šķīvju malas, un lai blakus, kā arī pretīm stāvošie šķīvji atrastos vienā līnijā. Ja galdu klāj viesībām, tad apakšējais lēzenais šķivis visu laiku paliek uz galda pārējo šķīvju uzlikšanai, bet pie ikdieniskā galda to izlieto cepetim vai citam ēdienam. Pusdienas galdam virs lēzenā šķīvja liek zupas šķīvi. Ja arī pasniedz vairākus ēdienus, tomēr vairāk par diviem šķīvjiem uz galda neliek. Pārējos šķīvjus pasniedz katram ēdienam atsevišķi. Kreisā pusē no lielā šķīvja noliek maizes šķīvīti, bet ja pasniedz arī salātus, tad pa labi noliek salātu šķīvīti.

Nazi liek šķīvja labā, bet dakšiņas kreisā pusē. Pie zivīm liek īpašu zivju nazi, bet ja tāda nav, tad divas dakšiņas. Karotes parasti liek šķīvja priekšpusē ar kātu uz labo pusi. Ja liek tikai vienu karoti, tad to var likt arī blakus nazim pa labi. Ja liek divas karotes, tad šķīvja priekšpusē kā pirmo liek zupas karoti, bet otro — desertkaroti. Pa labi, augšpus nažiem, novieto mazu sāls trauciņu, katrai personai atsevišķi. Ja uz galda liek kopēju sālstrauku, tad tam pieliek mazu karotīti vai nazi.

Pudeles ar dzērieniem liek uz galda, kad ēdiens jau pasniegts. Viesību, tāpat ikdienas galdā nedrīkst trūkt karafe ar ūdeni, sāls, sinepju, etiķa un maizes. Uz ikdieniskā galda maizi novieto kopējā šķīvī, bet viesībās uz katra maizes šķīvīša noliek pa šķēlītei no katras maizes. Vēlāk, vajadzības gadījumā, maizi piedāvā katram atsevišķi.

Servjetes pusdienu galdam lieto baltas, lielāka formāta. Ikdieniskam galdam tās pārsien ar lentīti vai uzmauc gredzenu, lai zinātu, kam kuŗa pieder. Viesību galdam servjete vienkārši saloka, jo pēdējā laikā mode neatzīst visāda veida mākslīgus locījumus. Skatoties no higiēniskā viedokļa uz mākslīgi locītas servjete ir vairāk dažādu baciļu nekā uz vienkārši locītas.

Ikdieniskā dzīvē, kur nama māte pate parasti sadala porcijas, viņai pie labās rokas novieto mazu paplāti ar dēlīti karsto

blodu uzlikšanai. Ja porcijas netiek sadalītas, tad paplāti reizē ar blodu novieto galda vidū. Ja pasniedz dzērienus, tad šķīvja labajā pusē aiz nažiem sakārto glāzes. Ja lieto dažādus dzērienus, tad katram dzērienam liek atsevišķu glāzi. Vistuvāk liek to glāzi, kuŗa pirmā tiek lietota. Ja uz galda liek tikai vienu glāzi, tad glāzes vietu dekorē ar vieglu zaļumu vītņīti.

Sakārtojot blodās ēdienu, jāraugās, lai tās nebūtu pārāk piekrautas: pārāk pilnas blodas, kuŗas pie tam nav vēl glīti sakārtotas, neatstāj labu iespaidu. Visus ēdienus pasniedz uz galda sadalītus un blodās sakārtotus savā pirmatnējā kārtībā tā, lai blodu uzskatot viņa atstātu vesela gabala iespaidu.

Sadalot jāraugās, lai gabali nebūtu pārāk lieli. Liekot uz blodas cepeti, zivi vai citu kādu gaļu, jāatstāj vēl vieta, kur novietot kartupeļus, kāpostus, makaronus, zirņiņus un citas piedevas. Blodu dekorēšanai lieto pētersiļu lapiņas, citronu ripiņas, gurķu vēdekliņus, marinētus puķu kāpostus un citus. Vismazāk dekorēšanai piemērotas bietes, jo tās stipri krāso. Brīvās trauku malas nedrīkst būt apslacītas ar mērci, tāpēc tās pirms pasniegšanas galdā rūpīgi jānoslauka. Klājot galdu sevišķa vērība piegriežama glītam ēdienu sakārtojumam, dekorējumam un trauku tīrībai. Ja pie galda sēd vairāk viesu, tad katru ēdienu sakārto vairākās blodās un tās novieto uz galda vairākās vietās. Ja ēdienu viesiem pasniedz, tad pasniegšanu iesāk no abiem galda galiem reizē.

IV. Galda dekorēšana.

Galda dekorēšanai vispiemērotākās ir vienkāršas stikla vāzes. Dažādas gleznotas vāzes nav domātas galda dekorēšanai, tās piemērotākas pārējām telpām. Ziedus kārtojot un novietojot ir nepieciešama laba gaume un izjūta. Nedrīkst likt pārāk daudz dažādu ziedu dažādās krāsās vienā traukā un nekādā ziņā nedrīkst jaukt kultivētos dārza ziedus kopā ar lauku ziediem. Vislabāki izskatās vienādi ziedi vienā vāzē. Jo vienkāršāks ziedīņš, jo vienkāršākam jābūt traukam. Nožēlojami izskatīsies zilais rudzu puķu ziedīņš dārgā kristāla vāzē, atstāsim šo vietu dižciltīgās rozēs ziedam. Lietojot krāsainas vāzes, ziedi jāņem kontrasta krāsā, piemēram, zilai vāzei labi piestāvēs dzeltēni, oranža un sarkani ziedi, bet ne zili, kuŗi saplūdis kopā ar vāzes krāsu. Oranždzeltēnā traukā labi izskatīsies zilie ziedi. Uz galda drānas liek tādus pašus ziedus un zaļumus, kādi ir vāzēs.

Nekādā ziņā galda dekorēšanai nedrīkst lietot papīra puķes — tās atstāj bezgaršīgu iespaidu. Visvienkāršākais priedes vai egles zariņš, ar gumi ielikts vāzē, izskatīsies daudz labāk, nekā visglītākā papīra puķe. Tāpat lazdas vai alkšņa pumpurotais zars var atstāt vislabāko iespaidu.

V. Ēdienu pasniegšanas kārtība.

Ja pirms siltām vakariņām vai pusdienām pasniedz aukstus uzkožamos, tad, ja telpas atļauj, klāj atsevišķu galdu, pretējā gadījumā visu pasniedz uz tā paša galda.

Vienkāršā pusdienā kā pirmo pasniedz zupu vai buljonu, kā otro — gaļas vai sakņu ēdienu, pēc tam — saldo ēdienu vai augļus.

Viesību pusdienu galdā vispirms pasniedz dažādus aukstus uzkožamos, pēc tam buljonu, zivis, gaļu, putnus, medījumus, saknes un saldo ēdienu vai augļus. Pēc augļiem, ja vēlas, var vēl pasniegt kafeju ar vai bez liķiera.

VI. Ēdienu kartes sastādīšana.

Senāk viesībās pusdienu galdā vispirms lika aukstos uzkožamos, pēc tam sekoja vesela rinda dažādu citu ēdienu 4—10 un pat vairāk maiņās. Tagad lielais ēdienu daudzums nozudis, pietiek, ja liek galdā, augstākais, 4 ēdienus. Agrāko bagātīgo gaļas ēdienu vietā tagad nāk daudz vieglāki ēdieni, kas arvien iegūst lielāku piekrišanu. Katrai nama mātei jāprot sastādīt ēdienu karte kā vienkāršam, tā bagātam ēdienu galdam.

Vienkārša pusdienu: zupa, cepetis ar bagātīgu salātu vai sakņu piedevu un salda ēdiens vai augļi. Visu šo var papildināt ar mazu aukstu priekšēdienu. Zupas vietā var ņemt tasi buljona ar pīrādziņiem vai citām piedevām. Ja ēdienu skaitu grib palielināt, tad saknes pasniedz kā atsevišķu ēdienu, dodot klāt mazas piedevas, piemēram, lapu mīklas gabaliņus, kurus pirms cepšanas piepilda ar gaļu vai arī pārkausa ar sieru. Ja saknes liek galdā atsevišķi, tad ēdienu karte iznāk šāda: priekšēdiens, zupa, saknes ar piedevām, cepetis ar salātiem, salda ēdiens vai augļi. Pie šāda pusdienas galda droši var sēdināt katru viesi.

Bagāta pusdienu: zaļbarības plāts vai aukstie uzkožamie, buljons ar pīrādziņiem vai citām piedevām, siltās zivju pastētes, pudiņš vai cits kāds zivju ēdiens, cepetis ar saknēm un salātiem, tad saknes ar piedevām, salda ēdiens, siera plāts un augļi. Cepeša vietā var ņemt arī kādu citu gaļas ēdienu — putnus, medījumus u. t. t.

Pasniedzot vairākus ēdienus, nama mātei jāpieturas pie sekošas kārtības: auksto priekšēdienu vai zaļbarības plāti pasniedz pirms zupas vai buljona. Pēc zupas vai buljona dod siltos priekšēdienus. Zivis vienmēr pasniedz pirms cepeša, putniem, medījumiem un citiem gaļas ēdieniem. Pirms tumšās gaļas cepeša, piemēram, medījumiem, vērša vai jēra gaļas, liek galdā gaišu vieglu zupu. Ja pasniedz tumšo zupu, piemēram boršču, tad iepriekš galdā liek putnus vai teļa cepeti. Pēc smaga

Galds
mīļiem
viesiem.



Zemos kristāla jeb stikla traukos rozes.

cepeša, piemēram vērša vai jēra, liek galdā no augļiem pagatavotu saldēdienu, bet pēc viegla cepeša, piemēram teļa, pasniedz kādu pudiņu.

Ēdienus pagatavojot jāizsargājas no atkārtotības, piemēram, ja pasniedz tomātu zupu, tad pie gaļas ēdieniem tomātus vairs nedrīkst lietot. Pēc buljona ar rīsiem, nedrīkst vairs rīsus pasniegt pie gaļas vai saldā ēdiena. Arvien jāizvēlas tāda mal-tīte, lai tā viesus iepriecina ar labumu un skaisto izskatu.

VII. Produktu aprēķināšana.

Rīkojot viesības, vispirms sastāda ēdienu karti. Kad ēdienu karte sastādīta un viesu skaits zināms, stājas pie vajadzīgo produktu aprēķināšanas.

Zivis ar gaļu kopā rēķina	300—400 gr uz personas.
Maizi rēķina	200—300 gr „ „
Sviestu — galdā likšanai rēķina	400 gr uz 8—10 personām.
Silķes	3 gab. „ 8—10 „
Olas — pildīšanai	4—5 gab. „ 10 „
Salāti	150 gr „ 3 „
Aknas — pastētei	300 gr „ 10 „
Gurķi — salātiem	4 gab. „ 5 „
Sieri — dažādi	200 gr „ 10 „
Krejums — aukstam galdam . . .	1,5 l „ 10 „

Visas turpmāk pievestās receptes domātas 4—5 personām.

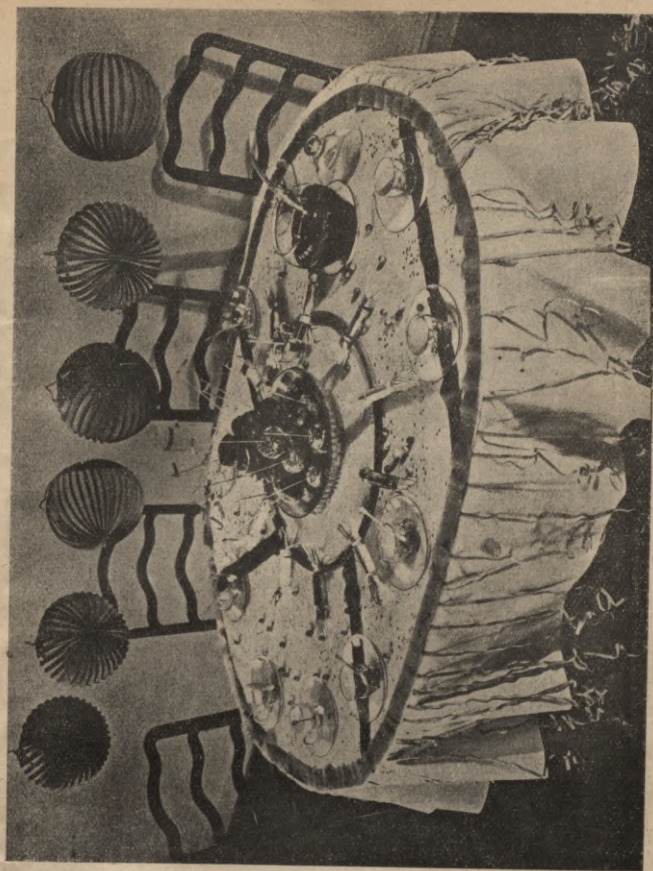
VIII. Mēru un svaru salīdzinājumi.

Ne katrai saimniecei mājās ir sviri, tamdēļ arī, turpmākās receptēs, uzdodot produktu samēru, pieturējos pie karotēm un glāzēm. Koka karotes mērišanai neder, jo tās ir dažāda lieluma, tāpēc lietojamas alumīnija karotes, kuŗu tilpums ir apmēram vienāds. Karotes nedrīkst ņemt pārāk pilnas, bet gan tik daudz, cik karotē paliek pēc kāta piesišanas pie trauka malas. Tomēr jāsapaka, ka īsti pareizu svaru ar karotēm nevar dabūt, jo visas karotes nav vienāda lieluma. Katrai nama mātei ieteicams pār-liecināties, kāds ir viņas karōšu tilpums un vai tas sakrīt ar re-ceptēs uzdoto svaru.

Viena glāze rīsu	200 gr
„ glāze cukura	200 „
„ karote cukura	30 „
„ glāze miltu	130 „
„ karote miltu	12 „
„ glāze kartupeļu miltu	150 „
„ karote kartupeļu miltu	27 „

Jaungada sagaidīšanas galds,

13



dekorēts ar gaisa baloniem un serpentīnu.

Viena glāze auzu pārslu	100 gr
„ glāze krejuma	250 „
„ kaļote krejuma	40 „
„ glāze putraimu	160 „
„ glāze manna	160 „
„ kaļote manna	20 „
„ kaļote sviesta	30 „
„ kaļote rīvmaizes	15—20 „
„ glāze rīvmaizes	100 „
viens litrs zirņu	750—800 „
viena tējkaļote briezraga sāls	3—4 „

IX. Saīsinājumi.

kg	jālasa	: kilograms
gr	„	grams
l	„	litrs
gl.	„	glāze
st.	„	standziņa

1. Jaungada galds.

Jaungadu saņem ar bagātīgi klātu galdu. Vispārējais noskaņojums jautrs un arī galds jāklāj atbilstoši. Galda sega balta. Servjetes ņem baltas, vai raibas, papīra, kurās paslēpj dažādus humoristiskus laimes vēlējumus. Ļoti jautru noskaņojumu rada raibie gaisa baloni, piestiprināti pie katra krēsla. Neaizmirsīsim arī kādu ziedu likt uz galda.

Jaungada galdā mēdz likt zivis un ikrus, tad nākošajā gadā būs pa pilnam naudas.

Lai izvairītos no rūpēm un asarām, tad arī pupas un zirņi jāliek galdā, jo, pēc tautas ticējuma, tie vecā gada vakarā jānoēd.

1. Jaungada siļķes.

Produkti: 8 siļķes, $\frac{1}{4}$ l majonēzes Nr. 552, $\frac{1}{8}$ l skāba krejuma, 4 piparu gurķi, 2 sīpoli, 1 tējkaļote sinepju, 1 tase tomātu masas.

Pagatavošana: Siļķes mērcē 24 stundas, ņemot pusi piena un pusi ūdens. Nomērcētās siļķes iztīra, izņem asakas. Sadala gabaliņos, sakārto par siļķi.

Majonēzi sajauc ar krejumu, sarīvētiem sīpoliem, sinepēm un tomātu masu, pieliek smalki sagrieztus gurķīšus un pārlej pār siļķi. Pie siļķes pasniedz restētu maizīti.

2. Stirnas pudiņš.

Produkti: $\frac{1}{2}$ —1 kg stirnas cepeša, 100 gr sviesta, 200 gr skāba krejuma, 3 olas, sāls pēc garšas.

Pagatavošana: Stirnas cepeti samal, pieliek sviestu, krejumu, sakultas olas un sāli. Labi samīca un cep krāsni brūnu. Pasniedz aukstu ar majonēzes mērci Nr. 38.

3. Cūkas galva.

Produkti: 2 kg cūkas galvas, 1 sīpols, 1 selerija, sāls.

Pagatavošana: Cūkas galvu mērcē stiprā sāls ūdenī 2—3 dienas. Pēc tam ieliek vārošā ūdenī un izvāra pusmīkstu, sagriež ādu un cep aplaistot krāsni, kā cepeti, līdz galva gatava. Sagriež šķēlēs, nenoņemot no kaula, lai galva izskatītos vesela. Izgarnē.

Klāt dod zirņus un pupas.

4. Gurķu kurviši.

Produkti: 5 skābi gurķi (lielāki), 400 gr cūkas cepeša, 200 gr skāba krejuma, 100 gr kartupeļu, sinepes, sāls pēc garšas, 10 šķēlītes taukos ceptas baltmaizes, 1 ola, 10 ķilavas.

Pagatavošana: Gurķi pārgriež šķērsām, izņem vidu. Gaļu sagriež sīkos gabaliņos, pieliek sagrieztus kartupeļus, krejumu, kas iepriekš sajaukts ar sāli un sinepēm pēc garšas. Visu sajauc kopā. Sajaukto masu iepilda gurķī, virsū uzliek ķilavu, cieti novārītas olas šķēlīti un gurķa lociņu. Sagatavotos gurķus saliek uz apaceptas baltmaizes, izgarnē ar zaļumiem un pasniedz.

5. Pildītas karpas.

Produkti: 2 kg karpas, 3 olas, sāls, ingvērs, 100 gr sviesta, 50 gr baltmaizes, 1 ķarote skāba krejuma, $\frac{1}{4}$ gl. ūdens.

Pagatavošana: Notīrītām karpām atgriež ādu pie galvas ar smailu un asu nazi, atdala kaulus, izņem gaļu, sakapā, pieliek saputotas ar sviestu olas, sāli, ingvēru, labi saputo, iepilda karpā un vāra uz lēnas uguns 1 stundu.

Klāt dod mārutku Nr. 152 vai majonēzes mērci Nr. 38.

6. Pildītas olas ar ikiem.

Produkti: 5—10 olas, 100 gr ikru (kaviāra).

Pagatavošana: Cieti novārītām olām nogriež apmēram trešo daļu, izņem dzeltēnumu, iepilda ikrus ar kaudzīti, sakārto uz bļodas un izgarnē ar zaļumiem.

7. Maltā rulāde.

Produkti: 1 kg sivēna vidus gabala, naža gals zalpetra, $\frac{1}{2}$ tējkarotes cukura, 1 ķarote sāls, 3 olas, pipari, 100 gr baltmaizes, 50 gr krejuma, 3 ķaotes ūdens, 1 mēle.

P a g a t a v o š a n a: Gaļu nogriež no ādas, atstājot klāt 1—2 cm biezu kārtu speķa. Nogriezto ādu ierīvē ar sāli, kas sajaukta ar cukuru un zaļpetri, apsāla arī nogriezto gaļu un atstāj 10—12 stundas. Pēc tam gaļu samal 2 reizes ar gaļas mašīnu, pieliekot nomērcētu un nospiestu baltmaizi. Samalto masu samīca, pārsmērē pār ādu, uzliek cieti novārītas un sagrieztas olas, izvārītas sālītas mēles, sarullē, nosien, izvāra. Atzisušu sagriež, garnē ar aspiku un zaļumiem.

8. Olu tornis.

Produkti: 5 olas, 200 gr teļa cepeša, 1 teļa mēle, 1 ābols, 2—2½ gl. aspika.

P a g a t a v o š a n a: Mēli, cepeti un ābolu smalki sagriež, sajauc ar sāli un pipariem pēc garšas.

Labi augstā un šaurā formā ielej nedaudz aspika, sasaldē, tad ieliek 1 kārtu sagrieztu olu, pārliet ar sagatavoto gaļu, pārlej ar aspiku, atkārtu līdz viss salikts, ļauj sastingt. Sastingušu izgāž un izgarnē ar zaļumiem.

2. Bliņu vakars.

Bliņu galdam ņem gaišu galda segu, pieskaņotus traukus. Galda dekorāciju skaisti papildinās ziedi, kādus atļauj gada laiks: hiacintes, tulpes vai alpu vijolītes.

Bliņu vakarā parasti pasniedz dažādas bliņas un pankūkas. Ņem brokastu šķīvīšus, vidēja lieluma nažus un dakšiņas, blakus kreisā pusē liek maizes šķīvīti, uz kuŗa uzliek servjieti.

Bez bliņām uz galda liek ar krejumu sajauktu sakapātu siļķi, kaviāru, krejumu, ievārījumu, kausētu sviestu u. t. t.

9. Bliņas (krievu).

Produkti: 400 gr griķu miltu, 400 gr kviešu miltu, 2 gl. ūdens, 3 gl. piena, 50 gr sviesta, 3 olas, sāls, 20 gr rauga, 1 karote cukura.

P a g a t a v o š a n a: Miltus ieber traukā, pielej pamazām remdenu šķidrumu, labi sakuļ, beigās pieliekot cukurā izkausētu raugu, un ļauj mīklai uzrūgt. Uzrūgušai mīklai pieliek saputotu sviestu, olu dzeltēnumus, labi sakuļ, beigās pieliek saputotus olu baltumus, uzraudzē un cep uz karstas pannas gaiši brūnas.

10. Holandiešu bliņas.

Produkti: ½ gl. sviesta, 5 olas, 4 karotes cukura, 300—400 gr miltu, ½ gl. piena, ½ citrona miziņa, 1 gl. ievārījuma. Vārītais bezējs Nr. 46.

P a g a t a v o š a n a: Sviestu saputo ar 2 karotēm cukura, pieliekot vienu pēc otra olu dzeltēnumus. Saputotai masai pieliek miltus, pienu, labi izkuļ, beigās viegli jaucot pieliek saputotus olu baltumus, uzlej uz karstas pannas un cep plānas pankūkas no vienas puses brūnas. Izceptas sakārto uz bļodas, katru pankūku pārsmērējot ar ievārījumu, virsu pārliet ar bezeju, ieliek krāsnī 5—10 minūtes. Pasniedz karstas.

11. Ābolu pankūkas.

Produkti: 2 olas, $1\frac{1}{2}$ gl. piena, 1 gl. skāba krejuma, 2 karotes cukura, 1 tējkarote zoda, 400—500 gr miltu, sāls, 5—10 āboli.

P a g a t a v o š a n a: Olu dzeltēnumus ar cukuru saputo, pielej krejumu, labi sajauc, pieliekot miltus. Labi sakultai mīklai pielej pamazām pienu ar sakausētu zodu, labi sakul. Beigās pieliek smalki sagrieztus ābolus, šaputotus olu baltumus, viegli izjauc un cep uz pannas gaiši brūnas. Gatavas pārkaisa ar cukuru un pasniedz.

P. S. Krejuma vietā var ņemt arī rūgušpienu.

12. Rīsu pankūkas.

Produkti: $\frac{1}{2}$ gl. rīsu, $1\frac{1}{2}$ gl. ūdens, 2 gl. piena, 1 lote rauga, 2 olas, 100 gr miltu, sāls, cukurs pēc garšas.

P a g a t a v o š a n a: Rīsus izvāra ūdenī puse stundas, pielej pienu un turpina vārīšanu līdz rīsi gatavi, atdzesē. Atdzisušai rīsu biezputru pieliek miltus, ar cukuru sakultas olas, sāli, cukurā izkausētu raugu, labi izkuļ, uzraudzē un cep taukos vai sviestā brūnas.

Pasniedz karstas ar ievārījumu.

13. Mannas pankūkas.

Produkti: $1\frac{1}{2}$ gl. piena, $1\frac{1}{2}$ gl. ūdens, 100 gr mannas, 50 gr miltu, 2 olas, sāls, cukurs pēc garšas. Cepšanai: 100 gr sviesta vai margarīna.

P a g a t a v o š a n a: Pienu ar ūdeni uzvāra, pieliek mannu un vāra minūtes 3, atdzesē, Atdzisušai pieliek miltus, ar cukuru sakultas olas un cep sviestā brūnas.

Pasniedz karstas ar ievārījumu.

14. Auzu pārslu kūkas.

Produkti: 2 tases auzu pārslu, 2 tases ūdens, 2 olas, 1 karote miltu, 1 karote tauku, sāls.

P a g a t a v o š a n a: Auzu pārslas mērcē ūdenī 2 stundas, pieliek miltus, sakultas olas, sāli un cep taukos plānas, skraukstošas kūkas.

Pasniedz karstas ar ievārījumu vai sviestu.



15. Vafeļu pīrāgs ar putu krejumu.

Produkti: $\frac{1}{4}$ gl. kausēta sviesta, 3 karotes cukura, $1\frac{1}{2}$ gl. piena, 3 olas, 200 gr. miltu, sāls pēc garšas. Pildījumam: $\frac{3}{4}$ gl. ievārījuma, $\frac{1}{4}$ l putu krejuma.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu dzeltēnumiem saputo, pieliek miltus, pielej pienu, labi izkuļ, beigās pieliekot saputotus olu baltumus. No sagatavotās mīklas izcep vafeles, pārsmērē ar ievārījumu, sarullē, sakārto uz bļodas riņķveidīgi, izgarnē ar putu krejumu un tūlīt pasniedz.

3. Lieldienu brokastu galds.

Lieldienas svētki — atmodas svētki. Tie vēsta pavasara tuvošanos, tādēļ nama māte cenšas arī galdam pēc iespējas piedot pavasarīgu izskatu. Sevišķi liela vērība jāpiegriež brokastu galda klāšanai, jo brokastu galds dod visai dienai svētku noskaņu. Rūpīgi un ar gaumi klāts galds atstāj arvien patīkamu iespaidu un katra nama māte galda klāšanā cenšas parādīt savu personīgo gaumi un fantāziju.

Vispāri pieņemts, ka brokasta galdu klāj tāpat kā pusdienas galdu — ar baltu galda segu. Dekorēšanai ņem pūpolišus, plaukstošus bērzu vai lazdu zarus, izplaucētos ceriņus un pirmos pavasara ziedīņus. Sliktākā gadījumā — staipēklišus un mētras. Krāsotas olas, glīti sakārtotas groziņos vai šķīvjos, kuņos dīdžēta labība vai vienkārši saliktas zaļas sūnas, piedod galdam Lieldienu noskaņu.

Ja olas nav krāsotas, tad tās saliek olu trauciņos un uzmauc katrai krāsainu, vislabāk latvju rakstiem adītu vilnas cepurīti. Olu trauciņu novieto aiz katra šķīvja.

Servjetes uzliek uz šķīvja, uzliekot tām pūpoļu zariņu vai pavasara ziedīņus.

Galda dekorēšanai, sevišķi tās nama mātes, kam galds jāklāj arī bērniem, var lietot mazus marcipāna vai vates cālīšus, šokolādes zaķīšus u. t. t. Kā pārsteigumu mazājiem mīluļiem, koka, papes, vai vienkārši krāsotā olu čaulā ieliek kādu mazu dāvanu, kuņ tad novieto uz šķīvja zem servjetes.

Siltas brokastis.

16. Buljons.

$1\frac{1}{2}$ —2 kg vērša gaļas ar kauliem, aplej ar 5—6 l auksta ūdens, uzvāra uz ātras uguns. Kad buljons pāris reizes stipri uzvārījies, katlu novelk uz plīts malas un vāra uz lēnas uguns, 3—4 stundas, pieliekot 2 sagrieztus un apaceptus burkānus un $\frac{1}{4}$ kāļa. Tāpat neapceptus pieliek 1 sīpolu, 1 puravu, 2 pēter-

Lieldienu brokastu galds.



siļus un 1 seleriju. Gatavu nostājušos buljonu viegli nolej no padibenēm, izkāš caur tīru servjēti.

Pasniedz ar pīrādziņiem vai citām piedevām.

17. Lapu mīkla.

Produkti: 400 gr sviesta, 400 gr miltu, 1 olas dzeltēnums, 1 glāze auksta ūdens, 1 kaļote skāba krejuma.

Pagatavošana: Miltus izsijā uz dēļa, iztaisa vidū bedrīti, uzlej ūdeni, pieliek 1 olas dzeltēnumu, 1 karoti sviesta, krejumu un māca vēsā vietā, līdz mīkla sāk spīdēt. Tad noliek vēsumā 20 minūtes. Atdzisušo mīklu izrullē gaļenā rullī, apmēram $1\frac{1}{2}$ —2 cm biezu, uzliek virsū nospiestu sviestu, saliec mīklu no visām pusēm un noliek vēsumā 20 minūtes. Pēc tam mīklu izrullē, skatoties, lai liekums būtu pie labās rokas, saliec 3 reizes un noliek vēsumā 20 minūtes. Rullēšanu atkārto 7—8 reizes, līdz sviests ar mīklu savienojies, tad izrullē plāni un lieto.

Mīklu drīkst rullēt tikai vienā virzienā. Rullējot no sākuma mīklu uz visām pusēm, tā neiznāk tik cēla.

18. Sviesta mīklas pastētes.

Produkti: 200 gr. lapu mīklas, $\frac{3}{4}$ —1 gl. burkānu biezeņa, 1—2 olas, sāls, 1 karote sviesta.

Pagatavošana: Burkānus notīra, izvāra, atdzesē un samal. Olas izvāra, smalki sakapā, sajauc ar izvārītiem burkāniem, pieliek sāli, cukuru un sviestu.

Lapu mīklu izrullē plānu, izduļ ar glāzi ripas, uzliek uz katras ripas koḗoti pildījuma, pārklāj ar otru ripu, saspiež malas, apsmērē ar olu un cep ne visai karstā krāsnī 10—15 minūtes. Pasniedz karstas pie buljona.

19. Volovangi.

Produkti: 200 gr lapu mīklas Nr. 17, 400 gr smadzeņu, 1 sīpols, 1 karote sviesta, sāls, pipari.

Pagatavošana: Izrullē lapu mīklu, izduļ ar glāzi ripiņas, saliek pa divām kopā, virsējai izgriežot vidu, kuŗu izcep atsevišķi. Izceptu iepilda ar smadzeņu farsu, uzliek izcepto vāciņu un pasniedz pie buljona vai arī kā auksto uzkožamo.

Smadzeņu farse: Smadzenes notīra, nomazgā un notecina ūdeni, tad vāra ar 1 karoti izkausēta sviesta tik ilgi, līdz smadzenes vairs neizskatās sārtas, pieliek sasutinātu sīpolu, sāli un saberztus piparus pēc garšas, sajauc un pilda.

20. Raugu mīklas pīrādziņi.

Produkti: 1 gl. piena, 30 gr sviesta, $\frac{1}{2}$ kg miltu, sāls, 1 tējkarote cukura.

Pagatavošana: Pienu sasilda līdz 30° C, sakul ar pusi no miltiem, pieliek cukurā izkausētu raugu un kuļ, līdz mīkla palikusi vienlīdzīgi gluda, pārkaisa ar miltiem, noliek siltumā, lai norūgst. Uzrūgušai mīklai pieliek sviestu, sāli, atlikušos miltus, samāca, ļauj uzrūgt un lieto.

Pildījumam: 400 gr buljona gaļas, 2 karotes tauku vai sviesta, 3 karotes buljona, 2 karotes skāba krejuma, sāls, pipari, 1—2 sīpoli.

Sīpolus sakapā, apacep taukos brūnus, pieliek samalto gaļu, brīdi pasutina, pielej buljonu, pieliek krejumu, sāli, piparus, labi sajauc, atdzesē un pilda pīrādziņos.

21. Olu maisījums ar reņģēm.

Produkti: 5 olas, 10 žāvētas reņģes, 1 glāze piena, 1 tējkarote miltu, sāls, 2 karotes sviesta.

Pagatavošana: Olas sakuļ, pielej ar miltiem sajauktu pienu, sāli, labi sakuļ. Sakultai olu masai pieliek notīrītas un sagriezītas reņģes un cep uz lēnas uguns, viegli apmaisot, lai olas savilkotos, bet maisījums netiktu brūns. Kad masa sabiezējusi, uzliek uz bļodas un pasniedz.

22. Smadzeņu kotletes.

Produkti: 2 teļu vai 1 vērša smadzenes, 50 gr sarīvētas baltmaizes, 1 ola, 1 tējkarote kartupeļu miltu, sāls pēc garšas, 2 sīpoli, 2 karotes kapātu pētersiļu zaļumu.

Pagatavošana: Smadzenes uzvāra vieglā etiķa ūdenī, samaļ vai izdzen caur sietu. Samaltām smadzenēm pieliek sarīvētu baltmaizi un sīpolus, sakultas olas, kartupeļu miltus, saka-pātus zaļumus, labi sajauc, izveido kotletes, apviļā olā un rīv-maizē, cep taukos brūnas. Klāt dod murķeļu Nr. 41. vai sviesta mērci Nr. 42.

23. Fritēta līdaka.

Produkti: 1 kg līdakas, 1 ola, 1/2 gl. piena, 3—5 karotes miltu, sāls.

Pagatavošana: Notīrītu līdaku sadala gabaliņos, izņem asakas, viegli apsāla. No olas, piena un miltiem pagatavo pabiezu pankūku mīklu, kuņā apmērcē sagatavoto līdaku un vāra taukos gatavu.

Klāt dod olu Nr. 43. vai bearnes mērci Nr. 39.

24. Zivju kroketes.

Produkti: 1 kg vārītas zivs, 2 karotes skāba krejuma, 3 karotes miltu, 1—2 olas, sāls, pipari pēc garšas.

Pagatavošana: Vārītu zivi samaļ, pieliek krejumu, sakultu olu, miltus, sāli un piparus pēc garšas, samīca, izveido kroketes, cep sviestā vai taukos brūnas.

Pasniedz ar krejuma mērci Nr. 40.

25. Šķiņķis ar olu.

Produkti: 1/2 kg šķiņķa, 10 olas, 10 šķēles baltmaizes, 50 gr tauku, 3—5 tomāti.

Pagatavošana: Baltmaizes šķēles apacep un saliek uz cepeša bļodas. Šķiņķi sagriež šķēlēs, viegli apdauza, apacep

brūnu, uzliek uz saceptās maizes, pārliet vēršaci, izgarnē ar tomātiem un pasniedz.

26. Olās cepts cūkas šķiņķis.

Produkti: 600 gr cūkas cepeša, 2—3 olas, $1\frac{1}{2}$ —2 gl. piena, 2 desertkaļotes miltu, sāls, 2 kaļotes pētersiļu zaļumu.

Pagatavošana: Sālītu vai žāvētu cūkas gaļu sagriež šķēlēs, apdauza ar āmuru, apcep no abām pusēm brūnu. Apcepto gaļu saliek formā, pārlej ar sakultu olu, pienu un miltu maisījumu, pārkaisa ar zaļumiem un cep krāsni gatavu. Pasniedzot sagriež gabalos.

Ja gaļa stipri sāļa, tad pirms cepšanas to nomērcē.

27. Šokolādes torte.

Produkti: Mīklai: 200 gr sviesta, 3 olas, 100 gr cukura, $\frac{1}{2}$ gl. piena, 1 cepamais pulveris, 100 gr miltu, $\frac{1}{2}$ citrona.

Pildījumam: 150 gr sviesta, 3 kaļotes kakao, 5 kaļotes cukura, $\frac{1}{4}$ gl. ūdens, 2 tāfelītes želatīna, 3 olu dzeltēnumi. Pārļiešanai glazūra.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu dzeltēnumiem saputo, pieliek citrona miziņu, miltus sajauktus ar cepamo pulveri, pielej pienu, labi izkuļ. Beigās pieliek citrona sulu un viegli jaucot saputotus olu baltumus. Sadala 2—3 daļās un cep.

Cukuru ar ūdeni savāra par sīrupu, pieliek nomērcētu želatīnu, izkausē, sajauc ar kakao un atdzesē. Sviestu ar olu dzeltēnumiem saputo, pielej atdzesēto sīrupu, saputo un lieto.

28. Lieldienu maize.

Produkti: 6—10 olu dzeltēnumi, 300 gr sviesta, 300—400 gr cukura, 100 gr rauga, 1 glāze salda krejuma, 2 glāzes salda piena, 2 kg miltu, citrona miziņa, 100 gr sukādu vai rozīņu.

Pagatavošana: No piena, krejuma un puses miltu uzliek rauga mīklu, labi uzraudzē. Uzrūgušai mīklai pieliek ar cukuru saputotus olu dzeltēnumus un sviestu, samīca ar atlikušiem miltiem, beigās pieliekot sukādes, rozīnes un citrona miziņu, uzraudzē, saformē, ļauj uzrūgt un cep.

29. Ķiršu torte.

Produkti: 200 gr sviesta, 150 gr cukura, 3 olu dzeltēnumi, 200 gr miltu, $\frac{1}{2}$ citrona miziņa, $\frac{1}{2}$ tējkaļotes briežraga sāls.

Pildījumam: 1 l ķiršu, 4 kaļotes cukura.

Garnēšanai: 3 olu baltumi, 3 kaļotes cukura.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu dzeltēniem saputo, pieliek briežraga sāli, miltus, samīca, izrullē un izcep, pārliet ar sacukurotiem ķiršiem, izgarnē ar saputotu olu baltumu, kuņam beigās pieliek cukuru un cep 5—10 minūtes.

Bez pievestām receptēm nama māte var ņemt pēc patikas, dažādus ragū, pildītas pankūkas, gaļas pudiņus, siltu šķiņķi, ceptas zivis u. t. t.

Tāpat arī tortes un cepumus var ņemt pēc patikas. Krāsotas olas nedrīkst iztrūkt uz galda.

Aukstas brokastis.

30. Zaļumu olas.

Produkti: 5 cieti novārītas olas, 3 ķarotes eļļas, 1/2 citrona sula, 2 ķarotes pētersiļu zaļumu, sāls, pipari, sinepes pēc garšas.

Pagatavošana: Cieti novārītas olas pārgriež, izņem dzeltēnumu, kuņ sarīvē, pieliek eļļu, sakapātus zaļumus, sāli, piparus, sinepes pēc garšas, sajauc, iepilda olā, izgarnē ar zaļumiem un pasniedz.

31. Brūnās olas.

Produkti: 400 gr teļa gaļas, 2 olas, 50 gr sviesta, sāls, pipari.

Apviļāšanai: 1 ola, 100 gr rīvmaizes.

Pildījumam: 3 olas, 1 ķarote skāba krejuma, sāls, sinepes pēc garšas.

Pagatavošana: Vārītu teļa gaļu samal, pieliek ar sviestu saputotas olas, sāli, piparus, labi samīca, iepilda sakapātās, ar krejumu un sinepēm sajauktas, olas. Piedod olas formu, apviļā olā un rīvmaizē, cep brūnas. Klāt dod majonēzi Nr. 38.

32. Teļa pudiņš.

Produkti: 2 kg teļa gaļas, 2 l ūdens, 100 gr sviesta, sāls, pipari, 1 selerija, 1 sīpols, 1 puravs, 1 pētersilis, 2—3 burkāni.

Pagatavošana: Gaļu izvāra, pieliekot saknes. Izvārīto gaļu samal 2—3 reizes ar gaļas mašīnu, pielej izkāsto buljonu, kuņ vārījās gaļa, pieliek sāli, piparus, sviestu, labi sakuļ, saliek sagatavotā formā un cep brūnu.

Pasniedz aukstu ar majonēzes Nr. 38, sinepju Nr. 634, vai citu kādu mērci.

33. Olu tūtas.

Produkti: 400 gr teļa cepeša, 600 gr sakņu salātu, 3 olas.

Pagatavošana: Teļa cepeti sagriež plānās šķēlēs, saformē tūtas, piepilda ar salātiem Nr. 34, uzliek olu ripiņu, sakārto uz bļodas riņķveidīgi. Pasniedz uz auksta galda ar sviestmaizēm. Teļa gaļas vietā var ņemt žāvētu šķiņķi.

34. Sakņu salāti.

Produkti: 2 burkāni, $\frac{1}{2}$ kāļa, 1 ābols, 1 gurķis, 2—3 tomāti, 100 gr svaigu kāpostu, 1 olas dzeltēnums, 1 ķarote skāba krejuma, 2 ķarotes eļļas, sāls, cukurs pēc garšas.

Pagatavošana: Burkānus un kāli smalki sarīvē. Ābolu smalki sakapā. Kāpostus sakapā vai sarīvē, pārlej ar vārošu ūdeni un atstāj dažas minūtes, tad ūdeni nolej.

Olu dzeltēnumu sakul, pielejot pamazām eļļu, pieliek krejumu, sāli un cukuru, sajauc. Gurķus un tomātus sagriež, sajauc ar pārējām saknēm. Pārlej ar mērci un lieto.

35. Pastētes rulāde.

Produkti: 400 gr cūkas gaļas, 300 gr aknu, 100 gr sviesta, 2 gl. krejuma majonēzes Nr. 253, zaļumi.

Pagatavošana: Aknas sagriež kumosiņos, pieliek sviestu, izsutina, samal 5—6 reizes ar gaļas mašīnu, brīdi pakul.

Gaļu sagriež šķēlēs, izdauza, pārsmērē ar sagatavoto pastēti, sarullē, nosien, apacep uz pannas brūnu, sutinā katliņā līdz gaļa gatava. Atdzesē. Atdzisušai noņem diegus, sakārto uz bļodas, pārlej ar majonēzi, izgarnē ar zaļumiem un pasniedz.

36. Mēles želeja.

Produkti: 1 vērša mēle, $1\frac{1}{2}$ l buljona no cūkas galvas vai kājām, 1—2 cieti novārītas olas, zaļumi.

Pagatavošana: Sālītu vērša mēli uzvāra, sagriež vienādās plānās šķēlītēs. Olas cieti novāra, sagriež. Formu izskalo ar aukstu ūdeni, ielej nedaudz aspika, sasaldē, sakārto olas un mēli, pārlej ar aspiku un ļauj sastingt. Sastingušu izsit uz bļodas un izgarnē ar zaļumiem.

37. Zivju beignetes.

Produkti: $\frac{1}{2}$ kg zivs, 1—2 olas, puse muskatrieksta, 1 ķarote sviesta, 3 ķarotes rīvmaizes, sāls, 1 ķarote krejuma.

Pagatavošana: Vārītu zivi samal, pieliek sakultas olas, sviestu, rīvmaizi, sāli un krejumu, labi samīca, saformē gaŗenus rullišus, apviļā miltos, cep sviestā brūnus.

Pasniedz aukstu ar majonēzes mērci Nr. 38.

38. Majonēzes mērce.

Produkti: 3—4 olu dzeltēnumi, $\frac{1}{2}$ l putu krejuma, $\frac{1}{2}$ citrona sulas, $\frac{1}{2}$ —1 tējkarote sinepju, sāls.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus sakuļ, pielej uzvārītu krejumu un karsē līdz masa sabiezē, tad pieliek citrona sulu, sinepes, sāli, sajauc un lieto.

P. S. Ja krejums nav pietiekoši biezs, tad mērcei pieliek 2—3 tāfelītes baltā želatīna.

39. Bearnes mērce.

Produkti: 2 sīpoli, 1 karote sviesta, $1\frac{1}{2}$ gl. baltā vīna, 3 olu dzeltēnumi, 30 gr sviesta, $\frac{1}{2}$ citrona sula, sāls, pipari.

Pagatavošana: Sīpolus smalki sakapā, izsutina sviestā mīkstus, pielej balto vīnu, uzkarsē, pielej pie sakultām olām un sviesta, kuļ, trauku turot karstā ūdenī, līdz masa sabiezē, tad pieliek citrona sulu, atdzesē un lieto pie aukstas gaļas vai zivīm.

40. Krējuma mērce.

Produkti: 2 karotes sviesta, 2 karotes miltu, 1 gl. buljona, $\frac{1}{2}$ gl. skāba krejuma, sāls.

Pagatavošana: Miltus sviestā sabrūnina, pielej buljonu, pieliekot skābu krejumu, sāli, brīdi pavāra un pasniedz.

41. Murķeļu mērce.

Produkti: 400 gr murķeļu, 100 gr sviesta, 1 karote miltu, $\frac{1}{2}$ gl. skāba krejuma, 1 karote citrona sulas, 2 karotes pētersiļu zaļumu, 2—3 gl. buljona, sāls.

Pagatavošana: Notīrītus un nomazgātus murķeļus aplej ar vārošu ūdeni, brīdi patur, izņem no ūdens, smalki sakapā, sakapātus murķeļus sasutina sviestā, pieliek miltus, buljonu, skābu krejumu, citrona sulu un sāli, uzvāra.

42. Sviesta mērce.

Produkti: 50 gr sviesta, 1 gl. zivju buljona, 20 gr miltu, $\frac{1}{2}$ citrona sula, sāls.

Pagatavošana: Sviestu izkausē, pieliek miltus, karsē līdz pazūd miltu garša, uzlej buljonu, uzvāra. Gatavai pieliek sāli un citrona sulu pēc garšas.

43. Olu mērce.

Produkti: 3 cieti novārītas olas, 50 gr sviesta, 50 gr miltu, 2 gl. zivju buljona, sāls, 2—3 karotes pētersiļu zaļumu.

Pagatavošana: Miltus sviestā sabrūnina, pielej buljonu, uzvāra, tad ieliek novārītas un sakapātas olas, sāli, sakapātas pētersiļu lapiņas, uzvāra un pasniedz pie pildītas, vārītas vai sutinātas zivs.

44. Vaniljas torte.

Produkti: 8—10 olas, 8—10 karotes cukura, 8—10 nepilnas karotes miltu, $\frac{1}{2}$ standziņas vaniljas.

Krēmam: 2 gl. salda piena, $\frac{1}{2}$ st. vaniljas, 200 gr sviesta, 2 olas, 3 karotes miltu, 4 karotes cukura.

Pagatavošana: Iesit bļodā veselas olas, pieliek cukuru un putu ar rīkstīti, trauku turot siltā vietā, līdz masa divkāršojas, tad pieliek pa karotei miltus, sajauc, izcep 2—3 ripas, atdzesē.

Pienu ar vanilju uzvāra, olas sakul ar cukuru, pieliek miltus, pielej pienu, labi sajauc un uzvāra. Uzvārīto masu atdzesē, sajauc ar saputotu sviestu un lieto.

45. Jāņogu torte.

Produkti: 150 gr sviesta, 200 gr cukura, 400 gr miltu, $\frac{1}{2}$ gl. piena, 3 veselas olas, citrona miziņa, 1 tējkarote briežraga sāls.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot vienu pēc otras veselas olas, saputotai masai pieliek miltus, sajauktus ar briežraga sāli, pielej pienu, labi izkuļ, uzsmērē uz plātes un izcep 2—3 ripas.

Atdzisušās ripas pārsmērē ar jāņogu ievārījumu, virsū uzliek ievārījumu un izgarnē ar putu krejumu, vai vārītu bezēju Nr. 46.

46. Vārītais bezējs.

Produkti: 600 gr cukura, $\frac{1}{2}$ l ūdens, 3 pīles etiķa, 6 olu baltumi.

Pagatavošana: Cukuru ar ūdeni savāra par sīrupu līdz var izpūst par gaŗu pūslī. Olu baltumus saputo nevisai stīvās putās, lej pamazām stipri putojot, karsto sīrupu un putu līdz paliek biezs.

47. Rabarbera kūkas.

Produkti: 3 olas, 3 karotes cukura, 3 karotes miltu, pagatavo vārīto biskvītu tāpat kā vaniljas tortei.

Pagatavošana: 150 gr sviesta, 150 gr miltu, 75 gr cukura, $\frac{1}{2}$ tējkarotes kanēļa, $\frac{1}{2}$ tējkarotes briežraga sāls. Visu kopā samīca un izcep.

Atdzisušo sviesta mīklu pārsmērē ar rabarberu marmelādi. Virsū uzliek biskvītu, pārsmērē ar nevārītu krēmu Nr. 648, izgarnē ar rabarberu gabaliņiem. Sagriež kantainos gabaliņos.

48. Svētku maize.

Produkti: 6 olu dzeltēnumi, 2 kg miltu, 1 gl. salda krejuma, $\frac{3}{4}$ l salda piena, 200—300 gr cukura, 200 gr sviesta, 100 gr rauga, citrona miziņa, 100 gr sukādes.

Pagatavošana: No 1 kg miltu un piena pagatavo rauga mīklu, pieliek karoti cukurā izkausētu raugu, labi izkuļ un uzraudzē. UZRŪGUŠAI mīklai pieliek ar cukuru saputotus olu dzeltēnumus, saputotu sviestu, saldu krejumu, labi sajauc, tad pieliek atlikušos miltus, mīca, līdz mīkla sāk spīdēt, beigās pieliekot sukādes, uzraudzē. UZRŪGUŠO mīklu saliek formā, vēlreiz uzraudzē un cep.

Paschas.

49. Vārītā pascha.

Produkti: 1 kg biezpiena, 4 olu dzeltēnumi, 400 gr krejuma, 200 gr sviesta, 400 gr cukura, $\frac{1}{2}$ paciņas vaniļjas cukura, 100 gr sukādes vai rozīņu.

Pagatavošana: Krejumu uzvāra. Olu dzeltēnumus sajauc ar cukuru, pielej pamazām karstu krejumu, sajauc un karsē līdz masa sabiezē, tad pielej, pastāvīgi jaucot, pie sagatavotā biezpiena un karsē līdz parādās garaiņi, pēc tam atdzesē. Atdzisušai pieliek saputotu sviestu un sagrieztas sukādes, labi sajauc, liek formā un nosloga.

50. Vienkāršā pascha.

Produkti: 1 kg biezpiena, 2 olu dzeltēnumi, 1 gl. skāba krejuma, 50 gr sviesta, $\frac{1}{2}$ —1 gl. cukura, 50 gr rozīņu vai sukādes, $\frac{1}{2}$ paciņas vaniļjas cukura.

Pagatavo tāpat kā vārīto paschu, tik nevāra.

51. Šokolādes pascha.

Produkti: 1 kg biezpiena, 200—300 gr šokolādes, 100 gr sviesta, 1 gl. cukura, 3 olu dzeltēnumi, $\frac{1}{2}$ paciņas vaniļjas cukura, 1 gl. krejuma.

Pagatavošana: Krejumu uzvāra. Olu dzeltēnumus sajauc ar cukuru, pieliek sarīvētu šokolādi, pielej uzvārītu krejumu, uzkarsē, pēc tam pielej pie sagatavotā biezpiena un maisa, līdz masa atdziest. Atdzisušai pieliek saputotu sviestu, labi sajauc, liek formā un nosloga.

52. Nevārīta pascha.

Produkti: $1\frac{1}{2}$ kg biezpiena, 4—6 vārītu olu dzeltēnumi, 50—100 gr sviesta, $1\frac{1}{4}$ gl. cukura, 100 gr rozīņu vai sukādes, $\frac{1}{2}$ paciņas vaniļjas cukura, 1 gl. skāba krejuma.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliek sarīvētus olu dzeltēnumus, labi sajauc, pieliekot caur sietu izbertu biezpienu. Beigās pieliek krejumu un rozīnes, labi sajauc, liek formā un nosloga.

53. Rozā pascha.

Produkti: 1 kg biezpiena, 200 gr aveņu žeļejas, 1 gl. cukura, 150 gr sviesta, 1 gl. skāba krejuma, 2 olu dzeltēnumi.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot vienu pēc otra olu dzeltēnumus. Saputotai masai pieliek aveņu žeļēju un samalto biezpienu, visu kopā labi sarīvē, beigās pieliek krejumu, labi sajauc, liek formā un nosloga.

54. Kuličs.

Produkti: 1 kg miltu, 12 olu dzeltēnumi, 100 gr rozīņu, 100 gr sukādes, 300 gr cukura, 300 gr sviesta, 50 gr mandeļu, 2 gl. salda krejuma, 50 gr rauga, 1/2 paciņas vaniļas cukura, 1 tējkarote sāls.

Pagatavošana: No krejuma, puses miltu un rauga uzliek rauga mīklu, uzraudzē. Uzrūgušai mīklai pieliek ar cukuru saputotu sviestu un olu dzeltēnumus, labi sajauc un samīca ar atlikušiem miltiem. Samīcītai pieliek rozīnes, sukādes, sakapātas mandeles, uzraudzē, liek formā, vēlreiz uzraudzē un cep.

4. Lieldienu pusdienas galds.

Balta galda sega, balti trauki, pirmie pavasara ziediņi vai zaļumi zemās vāzēs. Kā galda dekorācija šķīvis vai groziņš krāsotu olu.

55. Buljona kūka.

Produkti: 1 karote sviesta, 4 olas, 4 desertkarotes miltu, 2 karotes pētersiļu zaļumu, sāls.

Pagatavošana: Sviestu ar olu dzeltēnumiem saputo, pieliek miltus, sakapātus pētersiļu zaļumus, labi sajauc, beigās viegli jaucot pieliek saputotus olu baltumus, viegli izjauc, lej formā un cep.

Pasniedz pie buljona Nr. 16.

56. Sēņu rulliši.

Produkti: 200 gr mākslīgās Nr. 57, vai parastās lapu mīklas Nr. 17.

Pildījumam: 1 galda maize, 30 gr sviesta, 1 ola, 200 gr sēņu, 1—2 karotes pētersiļu zaļumu vai sarīvētas saknes, sāls, muskats pēc garšas.

Pildījuma pagatavošana: Baltmaizei nogriež garozu, iemērc uz 5 minūtēm ūdenī, nospiež ūdeni, apcep uz pannas, pieliekot 1/2 sviesta, un pētersili, atdzesē. Beigās pieliek sakultas olas, sakapātas un sasutinātas ar pusi sviesta, sēnes, garšas vielas, sajauc un lieto. Visnoderīgākās sēnes: šampiņjoni un baravikas.

Izrullēto lapu mīklu sagriež garenos gabaliņos, uzliek uz katra gabaliņa karoti pildījuma, sarullē un cep krāsni brūnas. Pasniedz siltu pie buljona Nr. 16.

57. Mākslīgā lapu mīkla.

Produkti: 300 gr miltu, 150 gr margarīna, $\frac{1}{2}$ ola, $\frac{3}{4}$ gl. piena, sāls.

Pagatavošana: Olu ar sāli un pienu sakuļ, samīca ar miltiem, līdz mīkla sāk spīdēt, izrullē. Izrullētu mīklu pārsmērē ar margarīnu, saloka, izrullē un vēl reizi pārsmērē. Rullēšanu un smērēšanu atkārto, līdz viss margarīns izsmērēts. Pagatavo vēsā vietā.

58. Aknu zupa.

Produkti: 400 gr aknas, 200 gr speķis, 4 l ūdens, 200 gr burkānu, 600 gr kartupeļu, 1 karote miltu, 1 pētersilis, 1 selerija, 1 sīpols, 100 gr skāba krejuma.

Pagatavošana: Burkānus sagriež nūdelītēs, pieliek sagrieztu pētersili, seleriju, pārlej ar ūdeni, uzvāra pusmīkstus, tad pieliek sagrieztus kartupeļus. Aknas ar speķi sagriež sīkos gabaliņos, apcep brūnas, pieliek pie zupas reizē ar kartupeļiem.

Gatavai zupai pieliek miltus, tumi, uzvāra. Pasniedzot ieliek krejumu.

59. Jēra gaļa ar baltām pupiņām.

Produkti: $\frac{3}{4}$ kg jēra priekšas, $\frac{1}{2}$ kg balto pupiņu, 2 karotes tauku, 2 sīpoli, 2 karotes miltu, 3 karotes tomātu masas.

Pagatavošana: Gaļu sagriež gabaliņos, apviļā miltos, apcep uz pannas brūnu, saliek katlīnā, sutina $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ stundu, tad pieliek izmērcētas pupiņas un sīpolus. Turpinā sutināt uz lēnas uguns līdz gatavs. Gatavam pieliek tomātu biezeni un pasniedz.

P. S. Gaļu un pupiņas var sutināt katru atsevišķi.

60. Teļa mēles strogonovs.

Produkti: 4—5 teļa mēles, 1 karote miltu, 2 gl. ūdens, 2 karotes skāba krejuma, 1 sīpols, 1 karote tomātu masas, 1 karote tauku, sāls, pipari, virces.

Pagatavošana: Teļa mēles aplej ar vārošu ūdeni, brīdi patuļ, novelk ādu. Sagatavotas mēles sagriež garenās strēmelītēs. Apcep taukos gaiši brūnas, pārlej ar ūdeni un sutinā uz lēnas uguns mīkstas, pieliekot sīpolu, sāli, piparus un virces. Gatavam pieliek miltus, krejumu, tomātu masu, uzvāra un pasniedz.

61. Pildītas aknas.

Produkti: 1 teļa aknas, 2 kaņotes pētersiļu zaļumu, 4 olas, sāls, pipari, $\frac{1}{4}$ gl. piena.

Pagatavošana: 3 olas sakul, pieliek sāli, sakapātus pētersiļu zaļumus, piparus, pagatavo olu maisījumu un atdzesē. Atdzisušo olu maisījumu sajauc ar veselu olu, iepilda, aknas sašuj un cep. Aknas pirms pildīšanas no vienas puses sagriež šķēlēs, bet otru malu atstāj veselu.

62. Tomātu sitenis.

Produkti: $1\frac{1}{2}$ kg vērša gaļas, 5—6 kaņotes tomātu masas, 1 kaņote skāba krejuma, 3 kaņotes rīvmaizes, sāls, pipari, 50 gr tauku, 1 kaņote miltu.

Pagatavošana: Gaļu sagriež šķērsām audiem, izdauza. Pusi no tomātu masas sajauc ar rīvmaizi un krejumu, pārsmērē pār izklapētām gaļas šķēlēm, pārkaisa ar sāli un pipariem, sasutinā, notin ar aukliņu, apcep taukos brūnu. Atvāra piecepumu, pārlej pār apcepto gaļu, pieliek atlikušo tomātu masu un sutinā līdz gaļa mīksta. Gatavai mērcei pieliek miltus, uzvāra un pasniedz.

63. Slāvu frikando.

Produkti: 1 kg teļa mīkstuma no šķiņķa, 100 gr speķa, 1 sīpols, pipari pēc garšas, 300 gr sviesta mīklas.

Mērcei: 2 kaņotes sviesta, 2 kaņotes miltu, 3 kaņotes tomātu masas, 2 gl. buljona, sāls, pipari pēc garšas.

Pagatavošana: Teļa gaļu ierīvē ar sāli un pipariem, iespeķo, apcep brūnu, atdzesē. Atdzisušu ietin sviesta mīklā, liek uz pannas, apcep karstā krāsni brūnu, turpinā cepšanu lēnā siltumā $1\frac{1}{2}$ —2 stundas. Gatavu sagriež, sakārto uz bļodas un pasniedz.

Mērci pasniedz atsevišķā traukā.

64. Zivis sarkanos svārkos.

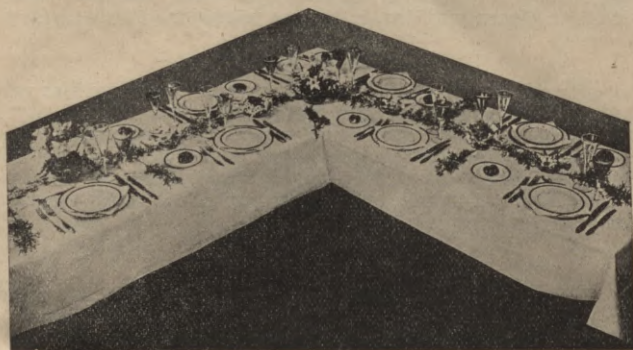
Produkti: 1— $1\frac{1}{2}$ kg jūras zivis, 1 citrons, sāls, pipari, 1 kg svaigu tomātu vai 1 gl. tomātu masas, 1 gl. zivju buljona, 3 kaņotes miltu, 2 kaņotes Šveices siera.

Pagatavošana: Zivis notīra, novelk ādu, izņem asakas, sadala gabaliņos, aplaizta ar citrona sulu, pieliek sāli, piparus un saliek zivju formā.

Tomātus savāra un izberž caur sietu. Pusi no sviesta sabrūnina, pieliek miltus, pielej buljonu, tomātu masu un savāra biezā mērcē, pārlej pār zivi, pārkaisa ar sieru, uzliek atlikušo sviestu un cep krāsni.

Lielu viesību galds,

dekorēts ar zaļumiem un ziediem.



65. Šnicele krejumā.

Produkti: 1 kg jēra gaļas, 1 ola, 100 gr rīvmaizes, 200 gr skāba krejuma, 1—2 tējkarotes ķimeņu, 3 karotes sviesta, ½ gl. buljona, sāls.

Pagatavošana: Gaļu sagriež šķēlēs, izdauza, izveido, apviļā sakultā olā un rīvmaizē, apcep sviestā brūnu un sakārto uz bļodas. Uz pannas uzlej buljonu, atvāra piecepumu, pieliekot ķimenes, krejumu un visu kopā uzvāra, pārlej pār šnicelēm, izgarnē ar citronu un pasniedz ar ceptiem kartupeļiem.

66. Cūkas šķiņķis sīpolu mērcē.

Produkti: 1 kg svaiga cūkas šķiņķa, 200—400 gr sīpolu, 1 karote miltu, 2 gl. buljona, 2 karotes krejuma, sāls, 2 karotes tauku.

Pagatavošana: Šķiņķi sagriež šķēlēs, izdauza, pārkaisa ar sāli un pipariem, cep taukos vai sviestā brūnas. Sacepinā gaiši brūnus sīpolus, pieliek miltus, krejumu, pielej buljonu, uzvāra, pārlej pār izcepto šķiņķi un pasniedz ar kartupeļu sniegu vai ceptiem kartupeļiem.

67. Vērša filē pikantā mērcē.

Produkti: 1 kg muguras filē, 1 burkāns, 1 sīpols, sāls, pipari, lauru lapa, 3—5 piparu gurķi, ½ l vāroša ūdens, 3—5 baravikas, 1 karote miltu, sāls, 2 karotes tauku, 1 karote skāba krejuma, 1—2 karotes mārrutku saknes.

Pagatavošana: Muguras filē izdauza, apcep brūnu, pieliek burkānus, sīpolus, sāli, piparus un lauru lapu, pārlej ar vārošu ūdeni un sutinā līdz mīksts. Gatavu mērci izkāš, pieliek sagrieztas baravikas, miltus, mārrutku sakni (sarīvētu), krejumu un piparu gurķīšus, uzvāra un pasniedz.

68. Mannas flamērijs.

Produkti: 1 l piena, 120 gr mannas, $\frac{1}{2}$ st. vaniļas vai 10 rūgto mandeļu, 3 olas, 4 karotes cukura, sāls.

Pagatavošana: Pienu uzvāra, pieber mannu un vāra 8—10 minūtes. Olas sakul ar cukuru un sarīvētām mandelēm, pieliek pie karstas biezputras, labi izklapē minūtes 5—8. Saliek ar aukstu ūdeni izskalošanās tasēs vai formā. Atdzisušu izgarnē un pasniedz ar augļu mērci Nr. 638.

69. Mandeļu krēms.

Produkti: 1 gl. piena, 2 olas, 1 karote miltu, $\frac{1}{4}$ l putu krejumu, $\frac{1}{4}$ gl. ūdens, $\frac{1}{2}$ gl. cukura, 6—8 tāfelītes želatīna, 50 gr mandeļu, $\frac{1}{4}$ st. vaniļas.

Pagatavošana: Pienu ar vaniļu uzvāra, olas sakul ar cukuru un miltiem, pielej uzvārīto pienu, visu kopā uzvāra, pieliek sakapātas un viegli apgraudzētas mandeles, atdzesē. Nomērcētu želatīnu izkausē vārošā ūdenī, atdzesē un sajauc ar atdzesēto piena masu. Krejumu saputo, sajauc ar atdzisušo masu, sasaldē, izgarnē ar mandelēm un pasniedz ar augļu mērci Nr. 638.

70. Olu krēms ar rabarberu masu.

Produkti: 1 gl. rabarberu masas, $\frac{1}{2}$ gl. cukura, 2—3 olas, 5 tāfelītes želatīna, $\frac{1}{2}$ tējkarote vaniļas cukura, vai $\frac{1}{2}$ citrona miziņa, 3 karotes ūdens, $\frac{1}{4}$ l putu krejuma.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus ar cukuru saputo, pieliek nomērcētu un izkausētu želatīnu, karsto rabarberu masu un ne visai stīvās putās saputotus olu baltumus, atdzesē. Atdzisušam pieliek saputotu krejumu, ļauj sastingt. Klāt dod vaniļas mērci Nr. 189.

71. Biskvītu pudiņš.

Produkti: 400 gr biskvītu vai citu sausu cepumu, 2 olas, 1— $1\frac{1}{2}$ glāzes salda piena, 1 karote cukura, citrona miziņa.

Pagatavošana: Izmērētā formā saliek biskvīta gabaliņus, pārlej ar sakultu olu, kuņai pieliek cukuru un pienu, atstāj 10—15 minūtes, pēc tam cep karstā krāsnī.

72. Šarlotes pudiņš.

Produkti: 500 gr kūkas, vai biskvīta, 500 gr rabarberu, 150—200 gr cukura, 1 tējkarote kanēļa, 1 gl. piena, 3 olas.

Pagatavošana: Cietu kūku sagriež šķēlēs, samērcē pienā, kuņš sakults ar olu, izliek formas malās. Rabarberus notīra, sagriež sikos gabaliņos, sasutinā, pieliekot cukuru un kanēli, atdzesē. Atdzisušus sajauc ar sakultām 2 olām, iepilda sagatavotā formā, pārklāj ar izmērcētām biskvīta šķēlēm un cep.

73. Putraimu formīši.

Produkti: 1 gl. ūdens, 2 gl. piens, $\frac{3}{4}$ —1 gl. putraimu, 3 kaņotes cukura, $\frac{1}{2}$ tējkaņote vaniļas cukura, 1 gl. jāņogu ievārījuma.

Pagatavošana: Izvāra putraimu biezputru, saliek ar aukstu ūdeni izskalotās formās, atdzesē. Atdzisušu izgāž no formas, iztaisa vidū bedrīti, kuņā ieliek ogas no ievārījuma. Pasniedzot pārlej ar ievārījuma sīrupu, kuņam pieļej nedaudz uzvārīta ūdens.

74. Lieldienu saldais.

Produkti: 700 gr biezpiena, 100 gr rozīņu, 2 olu dzeltēnumi, $\frac{1}{4}$ l kafejas krejuma, 100—150 gr cukura, $\frac{1}{2}$ st. vaniļas.

Pagatavošana: Krejumu ar vaniļju uzvāra, pieļej pamazām pie, sakultiem ar cukuru, olu dzeltēnumiem, uzkarsē, bet nevāra. Atdzesē. Atdzisušu sajauc ar samaltu biezpienu un rozīnēm. Klāt dod augļu mērci Nr. 638.

5. Lieldienu kafejas galds.

Kafejas galdu klāj, kā parasti, ar kādu izstrādātu, vai krāsainu galda segu, ar piemērotām mazām kafejas servjetēm. Galdu dekorē ar zilām vizbulītēm vai sniegpulkstenītēm, kuņas glīti sakārto zemās vāzēs.

75. Lieldienu cepumi.

Produkti: 150 gr sviesta, 80 gr riekstu, 2 olas, 150 gr cukura, 300 gr miltu, $\frac{1}{2}$ paciņas cepamā pulvera, 1 kaņote skāba krejuma.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un veselām olām saputo. Miltus sajauc ar cepamo pulveri, samīca ar saputoto sviestu, pieliekot krejumu un kapātus riekstus, samīca, sarullē garenas stangas, sagriež slīpos gabaliņos, pārsmērē ar olu un cep.

76. Šokolādes stangas.

Produkti: 100 gr sviesta, 100 gr miltu, 25 gr mandeļu vai 5 piles mandeļu eļļas, 50 gr cukura, 1 kaņote kakao, 2 olu dzeltēnumi vai 1 vesela ola.

P a g a t a v o š a n a: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot olu dzeltēnumus, vai veselu olu un mandeles. Saputotai masai pieliek kakao, miltus, labi saputo, uzlaizta uz plātes un cep.

77. Rozā torte.

P r o d u k t i: 10 olu, 5 kaļotes ķiršu sīrupa, 1 citrona sula, 100 gr sviesta, 2 tējkaļotes cepamā pulvera, 10 kaļošu kviešu miltu, 5 kaļotes kartupeļu miltu, 10 kaļošu cukura.

P a g a t a v o š a n a: Olu dzeltēnumus saputo ar cukuru un sviestu, pielejot pamazām ķiršu sīrupu un citrona sulu. Saputotai masai pieliek miltus, sajauktus ar cepamo pulveri, labi izjauc, beigās pieliekot saputotus olu baltumus, izcep 2—3 ripas.

Atdzisušas pārsmērē ar vārīto krēmu Nr. 79, izgarnē ar ķiršu sviestu Nr. 645.

78. Tējas kļiņģerīši.

P r o d u k t i: 500 gr miltu, 100 gr sviesta, 100 gr cukura, $\frac{1}{2}$ gl. piena, 4 olu dzeltēnumi, 20 gr rauga, $\frac{1}{2}$ citrona miziņa, $\frac{1}{4}$ tējkaļotes sāls.

P a g a t a v o š a n a: Pusi no miltiem ar pienu un raugu uzraudzē. Sviestu ar cukuru un olu dzeltēnumiem saputo, sajauc ar uzrūgušo mīklu, samīca ar atlikušiem miltiem, izveido kļiņģerīšus, uzraudzē, pārsmērē ar sakultu olu un cep.

79. Vārīts krēms.

P r o d u k t i: 3 gl. piena, 3 olu dzeltēnumi, 2 kaļotes miltu, 100 gr sviesta, 3 kaļotes cukura, $\frac{1}{2}$ st. vaniļjas.

P a g a t a v o š a n a: Pienu ar vaniļju uzvāra, olu dzeltēnumus sajauc ar cukuru un miltiem, pielej, pamazām jaucot, uzvārīto pienu. Visu kopā uzvāra. Uzvārīto masu kuļ, līdz atdziest, tad pieliek saputotu sviestu, saputo un lieto garnēšanai un pildījumiem, Napoleona kūkās u. t. t.

80. Vēja kūkas.

P r o d u k t i: 2 gl. piena, $\frac{1}{2}$ gl. sviesta, $2\frac{1}{2}$ gl. miltu, $\frac{1}{4}$ tējkaļotes sāls, $\frac{1}{4}$ l putu krejumu, 1 kaļote cukura.

P a g a t a v o š a n a: Pienu ar sviestu un sāli uzvāra, pieliek miltus, uzvāra līdz mīkla atlīp no kastroļa. Atzdesē kuļot. Pie atdzisušās mīklas pieliek vienu pēc otras veselas olas un kuļ apmēram $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ stundas. Sakulto mīklu liek ar kaļoti vienāda lieluma kūkās un cep vidējā siltumā gaiši brūnas. Atdzisušas pārgiež un piepilda ar putu krejumu.

81. Lieldienu maizītes.

P r o d u k t i: 400 gr teļa aknu, 5—6 olas, 4 kaļotes majonēzes, sāls, pipari, sinepes pēc garšas.

Pagatavošana: Izsutinātas un smalki sakapātas aknas sajauc ar 2—3 smalki sakapātām olām, majonēzi, sāli, sinepēm un pipariem, uzsmērē uz sviestmaizi, izgarnē ar olu ripiņām un zaļumiem.

82. Ķiršu uzgriežamie.

Produkti: 200 gr Aleksandra mīklas Nr. 644, $\frac{1}{4}$ l svaigu vai konzervētu ķiršu. Karstais bezējs Nr. 46, no 2 olu baltumiem, 400 gr cukura un $\frac{1}{2}$ gl. ūdens.

Pagatavošana: Izceptai Aleksandra mīklai uzliek iecukurotus ķiršus, pārlej ar karsto bezēju, cep 2—5 minūtes. Karstu sagriež.

83. Mandeļu kūkas ar šokolādi.

Produkti: 150 gr sviesta, 1 ola, 70 gr mandeļu, 25 gr kakao, 1 karote skāba krejuma, $\frac{1}{2}$ tējkarotes cepamā pulvera, 200 gr miltu.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu saputo, pieliek krejumu, kakao, sakapātas mandeles, miltus, sajauktus ar cepamo pulveri, samīca, izveido stūrainus gabaliņus, pārsmērē ar sakultu olu un cep.

84. Šprickūkas.

Produkti: 200 gr sviesta, 200—300 gr cukura, 1 gl. piena, 2 olu dzeltēnumi, 20 gr briežraga sāls, 2 veselas olas, 1 paciņa vaniļas cukura, 600—800 gr miltu.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot vienu pēc otra olu dzeltēnumus un veselas olas. Saputotai masai pieliek ar briežraga sāli sajauktus miltus, sāli, labi sakul, uzlaista uz plātes nelielas kūkas un cep gaiši brūnas.

6. Lieldienu vakariņu galds.

Vakariņu galdu klāj ar gaišu galda segu un piemērotiem traukiem. Servjetes ņem baltas. Galdu dekorē ar ziediem vai zaļumiem un krāsotām olām.

Vakariņu galdam var ņemt pēc patikas no tiem pašiem ēdieniem, kuņus ņem brokasta galdam. Bez tam pievedu vēl dažas receptes no mazāk pazīstamiem ēdieniem.

85. Apslēpta siļķe.

Produkti: 5 siļķes, 1 ola, 1 gl. piena, 5—7 karotes miltu.

Pagatavošana: Nomērcētai siļķei izņem asakas, pārkaisa ar pipariem, apmērcē mīklā un cep taukos vai sviestā brūnu. Pasniedz pārlietu ar sviestu pie kartupeļiem.

86. Pikantie rulliši.

Produkti: $\frac{1}{2}$ kg teļa gaļas, 200 gr žāvēta šķiņķa, 2 olas, 2 ķaotes skāba krejuma, 1 tējķaote kartupeļu miltu, sāls, pipari un sinepes pēc garšas.

Pagatavošana: Vārītu teļa gaļu samal, pieliek smalki sakapātu šķiņķi, sakultas olas, krejumu un pārējās piedevas. Labi samīca, izveido rullišus, apviļā olā un rīvmaizē un cep taukos brūnu. Pasniedz aukstu ar majonēzes mērci Nr. 38.

87. Aknu omlete.

Produkti: $\frac{1}{2}$ kg aknu, 2 sīpoli, 50 gr sviesta, 4—5 olas, 4 ķaotes miltu, $1\frac{1}{2}$ gl. piena, sāls.

Pagatavošana: Olas sakuļ, pieliekot miltus, pielej pienu, labi izkuļ un izcep 8—10 omletes.

Aknas aplej ar vārošu ūdeni, patura ūdeni apmēram 10 minūtes, izņem, smalki sakapā. Sviestā sasutina sīpolus, pieliek sakapātas aknas, sutina 2—3 minūtes, pieliek sāli un piparus. Pilda omletē un pasniedz karstu.

88. Ābolu silķes.

Produkti: 3 silķes, 2 āboli, 1 sīpols, $\frac{3}{4}$ gl. tomātu masas, $\frac{1}{4}$ gl. galda eļļas, 1 ķaote etiķa.

Pagatavošana: Nomērcētas silķes iztīra, izņem asakas, sadala gabaliņos, sakārto uz bļodas, pārkaisa ar smalki sakapātiem āboliem un sīpoliem, pārlej ar tomātu masu, kas iepriekš sajaukta ar eļļu un etiķi.

89. Neīsts lasis.

Produkti: 1 kg teļa krūts, naža gals zalpetra, $\frac{1}{2}$ tējķaotes cukura, 100 gr sāls, pipari, virces, pētersils, selerija.

Pagatavošana: Teļa krūtij izņem kaulus, ierīvē ar sāli, kas sajaukts ar cukuru un zalpetri, cieši sarullē un sāla 3—4 dienas, cieši noslogot. Iesālīto gaļu nomērcē, 3—5 stundas ieliek vārošā ūdenī, pieliek garšas vielas un vāra uz lēnas uguns līdz gatava. Gatavu nosloga, ļauj atdzist. Atdzisušai noņem aukliņu, sakārto uz bļodas, izgarnē ar olām, zaļumiem, aspiku.

90. Marinētas reņģes tomātos.

Produkti: 1 kāls reņģu, $\frac{1}{2}$ gl. tomātu masas, $\frac{1}{2}$ gl. provansas vai saules puķu eļļas, $\frac{1}{2}$ gl. galda etiķa, 1—2 sīpoli. Cepšanai 50 gr sviesta.

Pagatavošana: Notīrītas un apsālītas reņģes apviļā miltos, apcep uz pannas un atdzesē. Atdzisušās reņģes sapilda traukā, liekot pa starpām sīpolus un marinādi. Noliek vēsumā 1—2 dienas. Marinādei uzvāra etiķi ar sīpoliem, atdzesē. Atdzisušu labi sajauc ar tomātiem un eļļu, līdz savienojās un lieto.

91. Ceptas teļa kājas.

Produkti: 8—10 teļa kājas, 2 olas, 1 gl. piena, 200 gr miltu, sāls, 400 gr kokovāra vai tauku.

Pagatavošana: Teļa kājas izvāra, atdzesē, izņem kaulus, saformē, viegli nosloga un labi atdzesē. Atdzisušās kājas pārkausa ar sāli, apmērcē mīklā un vāra taukos vai kokovārā brūnas.

P. S. Izveidotās kājas var arī apviļāt sakultā olā un rīvmaizē. Cep uz karstas pannas taukos brūnas.

Pasniedz ar sutinātiem burkāniem vai zirņiem.

92. Apslēptas aknas.

Produkti: 2 olas, 1½ gl. piena, 300—400 gr miltu, sāls, 1 kg aknu.

Pagatavošana: Olas sakul, pielejot nedaudz piena, pieliek miltus, labi izkuļ, pielejot pamazām atlikušo pienu, par labi biezu pankūku mīklu.

Aknas sagriež šķēlēs, viegli izdauza, pārkausa ar sāli, apmērcē mīklā un cep karstos taukos brūnas.

Klāt dod svaigus gurķus vai salātus.

7. Vasaras svētku brokastu galds.

Vasaras svētku galdū klāj svinīgi ar gaišu galda segu. Brīnišķu ziedu vizmu un smaržu dos ceriņu dekorējums, ieturēts vai nu baltā, vai violētā tonī. Ziedu krāsu un smaržas harmonija ienesīs telpās ziedoņa daili. Oriģinēli izskatās arī dzeltēnā tonī ieturēts primulu vai cāļu galviņu dekorējums zemās, platās vāzēs, kurās ziedu kopoņums izskatīsies bagātāks.

93. Aknu pastēte.

Produkti: 1 kg teļa aknu, 400 gr speķa, 3—4 kaņotes skāba krejuma, sāls, pipari.

Pagatavošana: Teļa aknas aplej ar vārošu ūdeni, novelk plēves, smalki sakapā. Tāpat sakapā speķi. Sakapātās aknas sutina uz lēnas uguns kopā ar speķi, līdz gatavas; tad samal vairākas reizes gaļas mašīnā. Samaltām aknām pieliek skābu krejumu, sāli un piparus pēc garšas, labi saputo un pasniedz.

94. Gaļas salāti.

Produkti: 200 gr vārītas gaļas, 1 vārīta selerijas sakne, 2 cieti novārītas olas, 3—4 kaņotes majonēzes Nr. 552.

Pagatavošana: Vārītu gaļu sagriež sīkos gabaliņos, tāpat sagriež seleriju un novārītas olas, sajauc ar majonēzi, sakārto uz bļodas un izgarnē ar zaļumiem.

95. Sakņu bļoda.

Produkti: 600 gr svaigu zirņiņu, 600 gr burkānu, 600 gr spargeļu.

Pagatavošana: Saknes katru atsevišķi, vislabāk sutā, izsutina mīkstas un sakārto uz bļodas sekošā kārtībā: bļodas vidū sakārto spargeļus, apkārt burkānus, bet zirņus liek gar malām, pārlej ar sviestu, garnē ar zaļumiem.

96. Mandeļu maizīte.

Produkti: 6 olu dzeltēnumi, 150 gr cukura, 500 gr miltu, 100 gr mandeļu vai 10 pīles mandeļu eļļas, 1 paciņa cepamā pulvera, 1 gl. skāba krejuma.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus ar cukuru saputo, pieliek sakapātas mandeles, miltus, sajauktus ar cepamo pulveri, skābu krejumu, sajauc, liek garenā formā un cep gaiši brūnu.

97. Mazās krejuma kūkas.

Produkti: 6 olas, 6 ķaņotes skāba krejuma, 6 ķaņotes kviešu miltu, 6 ķaņotes kartupeļu miltu, 3 pīles citrona eļļas, 1/2 tējķaņotes zoda, 7 ķaņotes cukura.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus saputo ar 5 ķaņotēm cukura, pieliek krejumu, miltus, citrona eļļu, labi sajauc. Beigās viegli jaucot pieliek saputotus olu baltumus, saliek mazās formītēs un cep gaiši brūnas.

Pusputotam baltumam pieliek atlikušo cukuru un puto līdz gatavs.

98. Magoņu stricele.

Produkti: 1 kg kviešu miltu, 1/2 l piena, 100 gr sviesta vai tauku, 20 gr rauga, 1 ķaņote cukura, sāls.

Pildījumam: 300 gr magoņu sēklu, 200 gr cukura, 50 gr sviesta, 2 olas.

Pagatavošana: Pagatavo rauga mīklu, uzraudzē, izrullē, pārsmērē ar sagatavoto magoņu masu, satīsta, ļauj uzrūgt, pārsmērē un cep.

Magoņu sagatavošana: Svaigas magoņu sēklas izžāvē, sa-grūž miezerī smalkas, pieliek ar cukuru saputotu sviestu un olas, labi sakūļ un lieto.

99. Medus stricele.

Produkti: 1/2 l piena, 800—900 gr miltu, 100 gr cukura, 150 gr medus, 150 gr sviesta, 30 gr rauga, 1 tējķaņote sāls.

Pagatavošana: Raugu izkausē cukurā. No puses miltu un piena pagatavo mīklu, labi izkuļ pieliekot raugu —

uzraudzē. Uzrūgušai pieliek sāli, ar medu saputotu sviestu, atlikušos miltus, labi samīca un uzraudzē. No uzrūgušās masas izveido tievus, gaļus kukulišus, uzraudzē, ar asu nazi vairākās vietās viegli iegriež, pārsmērē ar olu un cep.

100. Beļģu torte.

Produkti: 400 gr cukura, 12 olu dzeltēnumi, 14 olu baltumi, 400 gr miltu, 150 gr sviesta, 150 gr mandeles, ½ citrona miziņa.

Pildījumam: zilo plūmju marmelāde.

Pārļiešanai: Vārītā glazūra Nr. 101.

Garnēšanai: Sviesta krēms Nr. 304.

Pagatavošana: Sviestu ar 300 gr cukura saputo, pieliekot vienu pēc otra olu dzeltēnumus. Saputotai pieliek citrona miziņu, sakapātas mandeles, miltus, sajauc, beigās pa 3 reizēm jaucot, pieliek stīvās putās saputotus baltumus, izjauc un cep 2—3 ripas.

P. S. Kad baltums saputots ne visai stīvās putās, tad pieliek 100 gr cukura un turpina putošanu līdz saputots.

101. Vārītā glazūra.

Produkti: 1 kg cukura, 1 l ūdens, tējkarote etiķa.

Pagatavošana: Cukuru aplej ar ūdeni un vāra, līdz to, izņemtu uz saliktas drāts, var izpūst par pūslīti, tad pielej etiķi un nemaisot atdzesē. Aukstu ar koka kaķoti saputo līdz kļūst par baltu spīdīgu masu. Ja masa būtu par cietu, tad samīca ar aukstā ūdenī apslāpinātu roku, līdz paliek vijīgi mīksta. Noliek vēsumā, pirms lietošanas drusku sasilda un pārlej pār torti.

8. Vasaras svētku pusdienas galds.

Arī pusdienas galds bagātīgi dekorēts ar ziediem. Vēlama ziedu maiņa, lai neatkārtotos brokasta galda dekorējums. Vasaras svētkos tas iespējams, jo ziedonis sniedz ziedu pārpilnību.

102. Spinātu zupa ar grūbām.

Produkti: 1 kg gaļas ar kaulu, 1 selerija, 1 pētersilis, 5 l ūdens, 1 gl. grūbu, ½ kg spinātu, 3—4 kaķotes skāba krejuma, 1—2 tējkarotes citrona skābes.

Pagatavošana: Izvāra balto buljonu, ieliek grūbas un vāra, līdz gatavas. Tad pieliek nomazgātus, smalki sakapātus spinātus, uzvāra.

Pasniedzot pieliek citrona skābi un krejumu pēc garšas.

103. Skābeņu zupa ar olām.

Produkti: $\frac{3}{4}$ kg žāvētas cūkas gaļas ar kaulu, 600 gr skābeņu, 6 l ūdens, $\frac{1}{2}$ gl. skāba krejuma, 3 olas, 75 gr miltu, sāls.

Pagatavošana: Gaļu aplej ar aukstu ūdeni, uzvāra, noputo un vāra līdz gatava. Gatavai pieliek nomazgātas un sakapātas skābenes, uzvāra, pieliekot miltu tumi. Pasniedzot pieliek skābu krejumu un cieti novārītas, uz 4 daļām sagrieztas, olas.

P. S. Ja olas tiek ņemtas mazāk, tad pieliek smalki sakapātas.

104. Buljons ar kaldūniem.

Produkti: 1 vesela ola vai 2 olu dzeltēnumi, 1 gl. ūdens, 400 gr miltu, sāls.

Pildījumam: 400—500 gr cūkas vai treknas vērša gaļas, $\frac{1}{4}$ gl. auksta buljona vai ūdens, sāls, pipari.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus sakul, pielej ūdeni, labi sajauc, samīca uz dēļa ar miltiem, līdz mīkla ir vienlīdzīgi gluda un griežot ar nazi vairs neredz miltu piciņu. Tad izrullē pēc iespējas plānu un izdur ar vīna vai alus glāzi rīpiņas. Uz katras rīpiņas uzliek $\frac{1}{2}$ tējkarotes pildījuma, saliek no abām pusēm kopā, saspiež maliņas cieši kopā, galus apgriež 2 reiz apkārt un vāra buljonā 3—4 minūtes.

Pildījumam gaļu samaļ, pieliek sarīvētu sīpolu, sāli, piparus, ūdeni, labi sajauc un lieto.

105. Zivis ar makaroniem.

Produkti: 1 kg līdakas (vai citas zivs), 100 gr sviesta, 2 sīpoli, 50 gr miltu, $\frac{1}{2}$ l ūdens, sāls, pipari, 3 karotes krejuma.

Pagatavošana: Sagrieztus sīpolus sviestā sasutina, uzlej ūdeni, uzvāra, ieliek gabaliņos sagrieztas zivis un vāra uz lēnas uguns līdz gatavas. Gatavām pieliek ar krejumu sajauktus miltus, uzvāra, sakārto uz bļodas, blakus liekot sāls ūdenī izvārītus makaronus, kuņus pārlej ar sviestu un pārkaisa ar sieru.

106. Pildīta teļa krūts ar aknām.

Produkti: 1 kg teļa krūts, $\frac{3}{4}$ gl. rīsu, 600 gr teļa aknas, sāls, pipari.

Pagatavošana: Teļa krūtij izņem kaulus. Rīsu izvāra ūdenī mīkstu, uzlej uz caurdura, notecina ūdeni, sajauc ar samaltām aknām, pieliek sāli, piparus, iepilda gaļā, sarullē, sašuj ar diegu un cep, aplaistot kā cepeti.

107. Teļa gaļa ar rīsiem un puķu kāpostiem.

Produkti: 1 kg teļa cepeša, 1 kaļote miltu, 1 gl. buljona, 2 kaļotes krejuma, sāls, pipari, citrona sula pēc garšas, 3—5 piparu gurķīši vai marinētas baravikas, 1 kaļote tauku, 1 gl. rīsu, 1—2 galviņas puķu kāpostu, 2 kaļotes siera, 2 kaļotes sviesta, 1—2 tomāti.

Pagatavošana: Atlikušu teļa cepeti sagriež šķēlēs. Miltus taukos sabrūnina, pielej buljonu, pieliek krejumu, citrona sulu, sāli, piparus, smalki sagrieztus gurķīšus vai baravikas, uzvāra. Uzvārītā mērcē ieliek sagriezto gaļu, uzsilda, sakārto uz bļodas un pārlej ar mērci. Sagatavotai bļodai apkārt apliek izvārītu, ar sviestu sajauktu rīsu un pārkaisa ar sieru. Izgarnē ar izvārītiem puķu kāpostiem un šķēlēs sagriežtiem tomātiem.

108. Sautēta teļa gaļa gurķu mērcē.

Produkti: 1 kg teļa krūts, 50 gr sviesta vai tauku, 3 kaļotes miltu, 2—3 skābi gurķi, 3 kaļotes skāba krejuma, sāls, pipari.

Pagatavošana: Gaļu sadala, rēķinot 1—2 gabaliņus uz porcijas, apcep brūnu, pārlej ar vārošu ūdeni vai buljonu un sutina uz lēnas uguns gatavu. Gatavai pieliek miltus, krejumu, smalki sagrieztus gurķus, uzvāra un pasniedz.

109. Vērša gulašs ar tomātiem.

Produkti: 1 kg vērša gaļas, $\frac{3}{4}$ gl. tomātu masas, 3 kaļotes tauku, 1 kaļote miltu, 1 kaļote sarīvētu pētersiļu, 1 sīpols, $\frac{1}{2}$ —1 l ūdens, pipari, sāls.

Pagatavošana: Gaļu sadala gabaliņos, rēķinot 2—3 gab. uz porcijas. Sagriezto gaļu apcep taukos brūnu, pieliek sarīvētu pētersili, sagrieztu sīpolu, sāli, piparus, pārlej ar vārošu ūdeni un sutina uz lēnas uguns gatavu. Gatavai pieliek sabrūninātus miltus, tomātu masu, izvāra un pasniedz ar kartupeļu sniegu Nr. 226.

110. Maltais sitenis sīpolu mērcē.

Produkti: $\frac{1}{2}$ kg vērša gaļas, 100 gr vērša tauku, 1 gl. ūdens, 150 gr baltmaizes, sāls, pipari, 200—300 gr sīpolu, 2 kaļotes miltu, 2 kaļotes tauku, 2 gl. buljona, 3 kaļotes krejuma.

Pagatavošana: Gaļu ar taukiem un izmērcētu baltmaizi samaļ, pielej ūdeni, pieliek sāli un piparus, labi samīca, izveido garenus klopšus, apviļā miltos un cep taukos brūnus.

Sīpolus sagriež ripiņās, sasutina ar taukiem un buljonu, pieliek miltus, krejumu, uzvāra un pārlej pār izceptiem siteņiem.

111. Aprikosu rīss.

Produkti: 1 gl. rīsu, $\frac{1}{2}$ l piena, 1 gl. ūdens, 1—2 olas, 200 gr žāvētu aprikosu, 200 gr cukura.

Pagatavošana: Rīsu izvāra ūdenī pusmīkstu, pielej pienu un turpina vārīšanu līdz rīss gatavs. Aprikoses mērcē 1 gl. ūdens 5 stundas, tad pieliek 100 gr cukura un sutina gatavas, atdzesē. Olas sakuļ ar 100 gr cukura, pieliek pie izsutinātā rīsa, saliek formā kārtām ar aprikosēm, pirmā un pēdējā kārtā liekot rīsu, cep 30—40 minūtes.

112. Sarkanā biezputra.

Produkti: 3 gl. jāņogu vai dzērveņu sulas, 3—4 gl. ūdens, 1— $1\frac{1}{2}$ gl. cukura, 200 gr rīsu miltu.

Garšas vielas: kanēls vai vaniļja.

Pagatavošana: Ogu sulu ar ūdeni un cukuru uzvāra, pamazām maisot pievieno rīsu miltus un turpina vārīšanu līdz masa paliek ķīseļa biezumā, atdzesē un pasniedz ar vaniļjas mērci Nr. 189.

113. Rabarberu omlete.

Produkti: 4 olas, 1 desertkarote miltu, 1 gl. piena, sāls, cukurs pēc garšas.

Cepšanai: 1 karote sviesta.

Pildīšanai: $\frac{3}{4}$ gl. rabarberu marmelādes.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus sakuļ ar cukuru, pieliek miltus, labi izkuļ, pielej pienu, pieliek saputotus olu baltumus, izcep gatavas, pārliet ar rabarberu marmelādi, saloka, pārkaisa ar cukuru un pasniedz.

114. Maizes pudiņš ar rabarberi.

Produkti: 500—600 gr rupjas maizes, 600—800 gr rabarberu, 200 gr cukura, 1 tējkarote kanēļa, 1 karote sviesta.

Pagatavošana: Rabarberus notīra, smalki sagriež, sakaisa ar cukuru un kanēli, atstāj $\frac{1}{2}$ —1 stundu. Rupju maizi sarīvē, saliek maizi ar rabarberiem kārtām formā, pirmā un pēdējā kārtā liekot maizi, pārliet ar sviestu un cep.

Atdzisušu pasniedz ar saldu pienu.

115. Mandeļu pudiņš.

Produkti: 500 gr biskvīta vai kūkas, 20 gr saldās mandeles, 2 karotes sakapātas sukādes, 3—5 rūgtās mandeles, 2 karotes cukura, 2 olas, 1 desertkarote miltu, 1 gl. piena.

Pagatavošana: Atlikušo kūku vai biskvītu sagriež, saliek kārtām sagatavotā formā, katru kārtu pārkaisot ar sakapātām mandelēm un sukādēm, pēdējo kārtu liekot kūku. Olas ar cukuru sakuļ, pieliek miltus, pienu, sajauc, pārlej pār sapildīto formu, liek krāsnī un cep $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ stundu.

Pasniedz aukstu ar augļu mērci Nr. 638.

9. Vasaras svētku kafejas galds.

Kafejas vai tējas galds skaisti izskatīsies klāts ar dzeltēnu galda segu un ziliem traukiem. Zemā, zilā vāzē efekti būs vijo-
lēti cerīnu ziedi.

116. Sviesta stangas.

Produkti: 200 gr sviesta, 125 gr cukura, 5 pīles citrona eļļas, 4 olu dzeltēnumi, 250 gr miltu.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu dzeltēnumiem saputo, pielej citrona eļļu, pieliek miltus, labi izjauc, uzlaista standziņas, pārkaisa ar sarīvētām kokosa mizām un cep gaiši dzeltēnas.

117. Kanēļa plācenīši.

Produkti: 100 gr sviesta, 100 gr cukura, 250 gr miltu, 2 olas, 2 olu dzeltēnumi, 1 tējkarote kanēļa, 1/2 tējkarotes briežraga sāls, 2 karotes piena.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olām saputo, beigās pielejot pienu un kanēli. Miltus sajauc ar briežraga sāli, pieliek pie saputotā sviesta, labi sajauc, uzlaista mazus plācenīšus un cep gaiši brūnus.

118. Biespiena bumbas.

Produkti: 1 gl. piena, 400—500 gr miltu, 2—3 olas, 3 karotes cukura, 2 karotes sviesta, 300 gr biespiena, 20 gr rauga, 50 gr riekstu.

Pagatavošana: Raugā izkausē 1 karoti cukura, pieliek pie mīklas, ko pagatavo no piena un miltiem, uzraudzē. Sviestu ar olām un atlikušo cukuru saputo, pieliek uzrūgušai mīklai kopā ar samaltu biespienu, uzraudzē, izveido apaļas bumbiņas, vēl reiz uzraudzē un vāra taukos gaiši brūnas.

Pasniedz ar ievārījumu.

119. Berlīnes kēkss.

Produkti: 350 gr miltu, 150 gr cukura, 3 olas, 100 gr sviesta, 1 paciņa cepamā pulvera, 1/2—3/4 gl. piena, 3 pīles citrona eļļas vai 1/2 citrona miziņa.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu dzeltēnumiem saputo, pieliek miltus, sajauktus ar cepamo pulveri, pielej pienu, labi izkuļ un cep garenā formā 1/2—3/4 stundas.

120. Kuldīgas sausiņi.

Produkti: 1 kg miltu, 1/2 l piena, 75 gr rauga, 150 gr cukura, 125 gr sviesta, 2 olas, 2 olu dzeltēnumi, 8 gr sāls.

Pagatavošana: No puses miltu, piena un cukurā izkausēta rauga pagatavo mīklu, uzraudzē. Uzrūgušai pieliek sviestu, atlikušo cukuru, kuŗu iepriekš labi saputo ar olām, samīca ar atlikušiem miltiem, uzraudzē, izveido mazas maizītes, uzraudzē un izcep. Atdzisušas pārgriež uz pusēm.

121. Parīzes biskvīti.

Produkti: 6 olu dzeltēnumi, 12 olu baltumi, 400 gr cukura, 200 gr miltu, 3 piles citrona eļļas.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus saputo ar pusi cukura; sajauc ar miltiem un citrona eļļu, beigās pieliek saputotus olu baltumus, viegli izjauc, uzlaista garenus biskvītus un cep gaiši dzeltēnus.

P. S. Pie pusputota olu baltuma pieliek atlikušo cukuru un puto stīvās putās.

122. Smilšu torte.

Produkti: 400 gr sviesta, 6 olas, 300 gr cukura, 200 gr kartupeļu miltu, 1 paciņa vaniļjas cukura, $\frac{1}{2}$ tējkarotes briežraga sāls.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot vienu pēc otras veselās olas. Saputotai masai pieliek miltus, kuŗus iepriekš sajauc ar briežraga sāli, izcep 3—4 ripas.

Atdzisušas pārsmērē ar ievārījumu, pārlej ar glazūru Nr. 101. un izgarnē ar augļiem un sviesta krēmu Nr. 304.

10. Vakariņu galds.

Ziloņkaula damasta galda sega, zemās vāzēs sārti ziedi, trauki balti, vai krāsaini.

123. Špinātu pudiņš ar gaļu.

Produkti: 1 zupas šķīvis kapātu vai sasutinātu špinātu, 100 gr vārīta šķiņķa, 100 gr teļa cepeša, 3 olas, sāls, 1 tējkarote pētersiļu zaļumu, 1 karote sviesta.

Pagatavošana: Sviestu ar olu dzeltēnumiem saputo, sajauc ar špinātiem, pētersiļu zaļumiem, beigās pieliek saputotus olu baltumus, liek kārtām ar gaļu un cep $\frac{3}{4}$ —1 stundu.

Pasniedz ar sviestu vai bešamel mērci.

P. S. Var ņemt arī tikai gaļu.

124. Jēra cepetis ar rīsu un kāpostiem.

Produkti: 1 kg jēra cepeša, 50 gr speķa, 400 gr svaigu kāpostu, $\frac{1}{2}$ gl. rīsu, 2 karotes tauku, 3 karotes siera, 1 sīpols, $\frac{1}{2}$ l buljona.

P a g a t a v o š a n a: Jēra cepeti iespeko un izcep aplaistot. Kāpostus sakapā, aplej ar vārošu ūdeni, ļauj brīdi pastāvēt, nolej ūdeni un apacep taukos gaiši brūnus, pieliekot sīpolu, nomazgātu rīsu, sāli, uzlej buljonu, noslēdz trauku ar vāku un sutina, vislabāk krāsnī, līdz gatavi. Cepeti sagriež, pieliek vienā malā kāpostus, pārkaisītu ar sieru, otrā — kartupeļus un pasniedz.

125. Pikantās aknas.

P r o d u k t i: 1 kg aknu, 100 gr. sviesta, 50 gr miltu, sāls, pipari, 1 gl. ūdens, 1 sīpols, 1 karote citrona sulas, 2 karotes skāba krejuma, 1 karote miltu.

P a g a t a v o š a n a: Aknas sagriež šķēlēs, izdauza, izveido garenas kotletes, pārkaisa ar sāli un pipariem, apviļā miltos, cep sviestā brūnas un sakārto uz bļodas. Uz pannas sacep sīki sagrieztu sīpolu, uzlej ūdeni, atvāra piecepumu, izkāš. Izkāstam pieliek miltu tumi, krejumu, citrona sulu, uzvāra un pārlej pār aknām.

126. Pildītas mencas krejumā.

P r o d u k t i: 2 kg mencu, 200 gr baltmaizes, 5 sīpoli, 2 olas, sāls, pipari pēc garšas.

Mērcei: 2 sīpoli, 5 karotes krejuma, 1 karote miltu.

P a g a t a v o š a n a: Mencas notīra, izņem iekšas, novelk ādu. Gaļu noņem no asakām, sakapā, pieliek nomērcētu, nospiestu un sakapātu baltmaizi, sakapātus sīpolus, olu, sāli un piparus, sajauc un iepilda ādā. Katla dibenā ieliek sagrieztus sīpolus, asakas, galvas, virsū uzliek piepildīto mencu, pārlej ar ūdeni, lai būtu tikko apņemta un vāra 1 stundu. Mērci izkāš, pieliek krejumu, uzvāra.

127. Sautētas siļķes.

P r o d u k t i: 100 gr sviesta, 5 siļķes, 60 gr miltu, $\frac{1}{4}$ l zivju buljona vai ūdens, $\frac{1}{8}$ l krejuma, 1 sīpols.

P a g a t a v o š a n a: Zivju buljonu ar sviestu un sīpolu uzvāra, ieliek notīrītas un nomērcētas siļķes, sutina minūtes piecas, tad pieliek krejumu un miltus, uzvāra un pasniedz ar kartupeļiem.

128. Karpas pikantā mērcē.

P r o d u k t i: 1 kg karpas, 1 karote etiķa, 2 sīpoli, $\frac{1}{2}$ l ūdens, $\frac{1}{4}$ l skāba vai salda krejuma, 2 olu dzeltēnumi, $\frac{1}{2}$ tējkarotes sinepes, naža gals paprikas, sāls pēc garšas, 2 karotes sviesta, 1 karote miltu.

Pagatavošana: Ūdeni uzvāra, pieliek etiķi, sīpolus, ieliek gabaliņos sagrieztu karpu un sutina uz lēnas uguns līdz gatava. Gatavu karpu izņem un sakārto uz bļodas. Buljonu izkāš, pielej pie sviestā sabrūninātiem miltiem (brūnināti līdz pazūd miltu garša), pieliek krejumu, sinepes, papriku, sāli, uzvāra, pielej pie sakultiem olu dzeltēnumiem, uzkarsē un pārlej pār zivi.

129. Pildīts rīsu pudiņš.

Pagatavošana: Atlikušu pudiņu vai rīsu biezputru sagriež šķēlēs, pārsmērē ar ievārijumu, uzliek virsū otru šķēli, apviļā olā un rīvmaizē, cep karstā sviestā brūnu.

Pasniedz ar augļu Nr. 638, vīna Nr. 639, vai putoto mērci Nr. 640.

130. Biespiena kūka.

Produkti: 400 gr labas rauga mīklas, 400 gr biespiena, 30 gr miltu, 100 gr cukura, 30 gr sviesta, 4 olas, 100 gr rozīņu vai mandeļu.

Pagatavošana: Uzurģušu mīklu uzliek uz plātes pirksta biezumā, vēlreiz uzraudzē. Biespienu samaļ, pieliek ar cukuru saputotu sviestu un olu dzeltēnumus, miltus, rozīnes, sajauc, beigās pieliek saputotus olu baltumus, izjauc, liek uz uzrģušās mīklas un cep gaiši brūnu. Atdzisušu sagriež.

131. Riekstu gredzeni.

Produkti: 10 olas, 300 gr cukura, 500 gr miltu, 100 gr sviesta, 1/2 tģjkařotes brieřraga sāls, 100 gr riekstu kodolu.

Pagatavošana: Olas ar cukuru saputo, trauku turot vārošā ūdenī, pieliek miltus, sajauktus ar brieřraga sāli, izkausētu aukstu sviestu, sakapātus riekstus, sajauc, uzlaista gredzenģtus un cep.

132. Sģrupa plācenģši.

Produkti: 400 gr miltu, 120 gr cukura, 120 gr sviesta, 50 gr sģrupa, 5 olas, 3 kařotes piena, 1 tģjkařote brieřraga sāls, 50 gr mandeļu vai 5 piles mandeļu eļģas.

Pagatavošana: Sviestu ar pusi cukura un olu dzeltģnumiem saputo, pieliek sģrupu, mandeģes, miltus, sajauktus ar brieřraga sāli, pienu, labi izkuļ, beigās pieliekot ar cukuru saputotus olu baltumus, uzliek nelielus plācenģšus un cep gaiši brģnus.

133. Viegģās anģsa kģkas.

Produkti: 250 gr cukura, 12 olu dzeltģnumi, 250 gr miltu, 10 gr anģsa, 8 olu baltumi.

Pagatavošana: Olu dzeltģnumus ar 2/3 cukura saputo, pieliek saberztu anģsu, miltus. Sajauc, beigās pieliek, ar atlikuģo cukuru saputotus, olu baltumus, liek ar kařoti uz plātes un cep.

11. Līgo vakars.

Sieru, sieru, Jāņu māte, ligo,
Tev ir avis laidarā, ligo!
Alu, alu, Jāņu tēvis, ligo,
Tev ir mieži tīrumā, ligo!

No tautas dziesmām redzam, ka galvenais Līgo vakara mie-
lastā ir bijis siers, alus un rauši. Pārējais ir bijis tikai kā pie-
devas. Daudzās tautas dziesmas rāda, kā šie svētki ir svētfīti.

Līgo vakarā galdu klāj ar baltu galda segu un dekorē ar
lauku puķēm, ozola zariem un jāņuzālēm. Traukus var ņemt
māla, kā senātnē. Istabu dekorē ar bērziem, ozola un jāņuzāļu
vainagiem.

134. Jāņu siers. I.

Produkti: 3 kg biespiena, 6 l pilnpiena, 2 l ūdens, 100
gr sviesta, 3 olas, 1—2 kaņotes ķimeņu, sāls.

Pagatavošana: Svaigu, tikko slauktu, pienu sajauc
ar ūdeni, uzvāra, pieliek saberztu, ne visai skābu, biespienu, labi
sajauc un karsē, līdz atdalās sūkalas, tikai neļaujot šķidrumam
vārīties. Sakarsēto, gatavo masu salej uz tīras šķidrās drēbes
un ritina siera mīklu pa drēbi no viena stūra uz otru, lai ātrāk
atdalītos sūkalas. Nosulīnāto siera mīklu ieliek karstā māla
bļodā vai vienkārši katlā un, turot siltumā, kuļ, pieliekot sviestu,
sakultas olas un ķimenes, līdz piedevas vienlīdzīgi sadalās pa
visu siera masu. Sviestu un olas piejauc karstai siera masai,
lai labāki savienotos. Jo vairāk siera mīklu kuls, jo labāks
iznāks siers. Labi izkultu sieru pilda siltu formā, ļauj sastingt,
izņem un pasniedz.

135. Jāņu siers. II.

Produkti: 2 kg biespiena, 8—10 l vājpiena, 2 olas, 1 gl.
krejuma, sāls, ķimenes.

Pagatavošana: Vājpienu uzvāra, atsmel 3 l, pieliek
saberztu biespienu, karsē, līdz sāk atdalīties sūkalas. Tad pielej
atsmelto pienu, labi sajauc, uzlej uz drēbes un nosulina. Nosulīnātam
karstam sieram pielej sakultas olas, krejumu, ķimenes,
labi izkuļ, turot trauku siltā vietā, līdz vienlīdzīgi sadalās.
Izkulto siera mīklu salej drēbē, nosien, viegli nosloga un atdzesē.

136. Aukstā plate.

Produkti: 1 vērša mēle, 3—4 olas, 2—3 galviņas puķu
kāpostu, zaļumi.

Mērcei: 2 olu dzeltēnumi, 5 kaņotes eļļas, 1 gl. skāba kre-
juma, sāls, sinepes, etiķis pēc garšas.

Pagatavošana: Novārītus puķu kāpostus sakārto uz apaļas bļodas, pašā vidū, pārlej ar mērci, apkārt sakārto sagriezta (sālīta un izvārīta) mēles, izgarnē ar olām un zaļumiem.

Mērces pagatavošana: Olu dzeltēnumus sakuļ ar eļļu, pieliek krejumu, garšas vielas, sajauc un lieto.

137. Vakariņu ēdiens.

Produkti: 500 gr auksta teļa cepeša, 2 ceptas teļa smadzenes.

Mērcei: ½ gl. eļļas, 3 olu dzeltēnumi, ½ gl. skāba krejuma, sāls, sinepes, etiķis pēc garšas.

Pagatavošana: Cepeti un smadzenes sagriež šķēlītēs, saliek uz apaļas bļodas lokā, pārlej ar mērci, izgarnē ar mārrotku aspiku Nr. 138. un zaļumiem.

Mērce: Olu dzeltēnumus sakuļ, pielejot pamazām eļļu, pieliek garšas vielas un krejumu, sajauc un lieto.

138. Mārrotku aspiks.

Produkti: 1½ gl. buljona no teļa kājām, 100 gr āboļu, 100 gr mārrotku.

Pagatavošana: Ābolus sarīvē uz sakņu rīves, vai sagriež plānās šķēlītēs. Mārrotkus sarīvē uz smalkās rīves. Kad aspiks sāk sastingt, tad piejauc sagatavotos ābolus un mārrotkus, ļauj sastingt un lieto.

139. Skābētas kotletes.

Produkti: 750 gr zupas gaļas, 75 gr speķa, 3 olas, sāls, pipari, muskatrieksts, 1 sīpols, etiķis pēc garšas.

Pagatavošana: Gaļu ar speķi samaļ, pieliek sakultas olas, sāli, piparus, muskatriekstus, samīca, izveido kotletes un izcep. Sīpolu ar etiķi un pipariem uzvāra, atdzesē, ieliek kotletes un marinē 2—3 dienas.

Pasniedz ar majonēzes mērci Nr. 253.

140. Zivju bļoda.

Produkti: 1 kg līdakas, 1 citrona sula, sāls, 100 gr sviesta vai eļļas, 2 gl. remolādes mērces Nr. 631, olas un pētersīļu zaļumi.

Pagatavošana: Notīrītu līdaku pārkaisa ar sāli un aplaista ar citrona sulu, atstāj apmēram 2 stundas, pēc tam sviestā vai eļļā izsutina mīkstu, uzliek uz garenas bļodas un atdzesē. Atdzisušu pārlej ar remolādes mērci, izgarnē ar olu un zaļumiem.

141. Olu mucīņas.

Produkti: 5 olas, 1 galviņa salātu, 1 kaļote eļļas, sāls, sinepes pēc garšas, 10—15 kilavu, 2 kaļotes krejuma, 1 kaļote dilļu.

Pagatavošana: Olai nogriež galu, izņem dzeltēnumu, saberž, sajauc ar eļļu un krejumu, pieliek sāli, piparus, sinepes. Sīki saplucinātus salātus, dilles, iepilda olā. Sapildītām olām no kilavām apliek stīpas, izgarnē ar zaļumiem.

142. Pildīta biespiena kūka.

Produkti: 200 gr sviesta, 100 gr cukura, 200 gr miltu, 1/2 tējkarotes kanēļa, 1/2 tējkarotes briežraga sāls.

Pildījumam: 1 kg biespiena, 1/4 l krejuma, 120 gr cukura, 50 gr miltu, 4 olas, 50 gr mandeļu, 50 gr sviesta.

Pārļiešanai: 5 olas, 5 kaļotes cukura, 5 kaļotes miltu, 2 pīles mandeļu eļļas.

Pagatavošana: Pagatavo vārīto biskvītu. Sviestu ar cukuru un vaniļu samīca ar miltiem, kas sajaukti ar briežraga sāli, izrullē un izcep pusgatavu. Biespienu samaļ, pieliek krejumu, ar cukuru saputotus olu dzeltēnumus, miltus, saka-pātas mandeles un sviestu, beigās pievieno saputotus olu baltumus, viegli izjauc, uzliek uz pusceptās mīklas, pārlej ar vārīto biskvīta masu, izcep. Atdzisušu sagriež gabaliņos.

143. Dzeltēnā maize.

Produkti: 1 1/2 gl. piena, 1/4 paciņas rauga, 200 gr sviesta, 200 gr cukura, 1 tējkarote sāls, 200 gr rozīņu, 50 gr mandeļu, safrāns (pēc vajadzības), 800 gr miltu.

Pagatavošana: Pagatavo mīklu no puses miltu ar pienu un raugu, uzraudzē. Uzrūgušai mīklai pieliek ar cukuru saputotu sviestu, labi sajauc, pielej safrānu, samīca ar atlikušiem miltiem un ļauj uzrūgt. Uzrūgušu izveido, vēlreiz uzraudzē un cep.

144. Tējas plācenīši.

Produkti: 250 gr miltu, 125 gr sviesta, 1 ola, 3 kaļotes skāba krejuma, 1 tējkarote cepamā pulvera, 1/2 tējkarotes kanēļa, 125 gr cukura.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu saputo, beigās pieliekot krejumu. Saputotai masaī pieliek kanēli, miltus, sajauktus ar cepamo pulveri, uzlaista mazus plācenīšus un cep gaiši brūnus. Iznāk ap 50 plācenīšu.

145. Rudzu miltu pīrāgs.

Produkti: 1/2 gl. krejuma, 1/2 gl. rūgušpiena, 100 gr cukura, 1 tējkarote kanēļa, 50 gr sviesta, 2 olas, 600 gr rudzu miltu, 1 tējkarote zodā.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olām saputo, pieliek krejumu, miltus, kanēli, rūgušpienu. Visu labi izkuļ, beigās pieliekot karotē ūdens izkausētu zoda. Uzlej uz plātes un cep gaiši brūnu. Atdzisušu sagriež.

146. Kviešu miltu rausis.

Produkti: $\frac{1}{2}$ l piena, 400 gr vārītu kartupeļu, 50 gr sviesta, 25 gr rauga, 3—5 karotes cukura, sāls, 2 piles mandeļu eļļas, 100—120 gr rupjo kviešu miltu.

Pagatavošana: No puses miltu, piena un rauga iejauc rauga mīklu, uzraudzē. UZRŪGUŠAI pieliek sviestu, cukuru, mandeļu eļļu, samīca ar atlikušiem miltiem, vēl uzraudzē, izveido, ļauj vēlreiz uzrūgt un cep.

147. Speķa pīrādziņi.

Produkti: $\frac{1}{2}$ l piena, 20 gr rauga, 1 kg miltu, 100 gr margarīna vai sviesta, sāls.

Pildījumam: 400 gr žāvēta speķa, 1 sīpols, pipari, 1 karote sviesta.

Pagatavošana: Pusi miltu iebeļ traukā, pielej remdenu pienu, labi izkuļ, beidzot pieliek 1 karoti cukura, izkausētu raugu, vēl izkuļ un ļauj uzrūgt. UZRŪGUŠAI mīklai pieliek sviestu, sāli, labi sajauc, tad pieliek atlikušos miltus un mīca līdz mīkla sāk spīdēt. Uzraudzē. UZRŪGUŠU mīklu izrullē, uzliek tējkaroti sagatavotā speķa, pārklāj ar mīklu, nodala ar glāzi, uzraudzē, pārsmērē ar sakultu olu un cep krāsni gaiši brūnus.

Speķi sīki sagriež, sīpolus sakapā, izsutina sviestā mīkstu, pieliek sagriezto speķi, brīdi pasutina, pieliek piparus, atdzesē un lieto.

148. Amora torte.

Produkti: 75 gr sviesta, 4 olas, 4 karotes piena, $\frac{1}{2}$ paciņas cepamā pulvera, $\frac{1}{2}$ citrona sula, 3 piles mandeļu eļļas, 300—400 gr miltu, 150 gr cukura.

Pildījumam: 2 olu baltumi, 1 gl. putu krejuma, 1 gl. rabarberu marmelādes, 6 tāfelītes želatīna, $\frac{1}{4}$ gl. ūdens, 2—4 karotes cukura.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu dzeltēnumiem saputo, pielej pienu, mandeļu eļļu sajauc ar miltiem un cepamo pulveri, beigās pielej citrona sulu un saputotu olu baltumu, viegli izjauc un izcep 2—3 ripas, atdzesē. Cukuru ar ūdeni uzvāra, pieliek nomērcētu želatīnu, putu, pieliekot olu baltumu, līdz paliek biezs, tad pieliek marmelādi, saputotu krejumu, iepilda tortēs un pārsmērē. Garnē ar rabarbera gabaliņiem.

149. Imperiāltorte.

Produkti: 400 gr Aleksandŗa mīklas Nr. 644.

Pildījumam: 150 gr rīsu, 150 gr cukura, 6 olu dzeltēnumi,
 $\frac{1}{4}$ l baltā vīna, 50 gr miltu, 600 gr jāņogu marmelādes.

Garnēšanai: 200 gr sviesta krēma Nr. 304.

Pagatavošana: No Aleksandŗa mīklas izcep tortes ripu ar augstu malu. Rīsu izvāra mīkstu, ūdeni nolej. Olu dzeltēnumus sakul ar cukuru, pieliek miltus, pielej uzvārītu balto vīnu, stipri maisot uzkaršē un atdzesē. Atdzisušu sajauc ar rīsu, iepilda izceptā ripā, pārsmērē ar marmelādi un izgarnē.

12. Mārtiņvakara galds.

Mārtiņiem gaili kāvu
deviņiem cekuliem.

Mārtiņa galdu greznosim pēdējiem rudens ziediem, kas vasarai aizejot, atmirdz zeltā un purpurā. Brīnišķās mārtiņprozes sniedz mums bagātu krāsu gammu — no balta, maigi vijolēta, zeltīta līdz dzeltēni brūnam tonim.

Galda sega skaisti izskatīsies balta, zila vai dzeltēna — ar pieskaņotiem traukiem.

150. Zoss cepetis ar skābiem kāpostiem.

Zosi notīra, ierīvē ar sāli, piepilda ar skābiem kāpostiem, kurus iepriekš izvāra pusmīkstus, pieliekot sāli un cukuru pēc garšas. Piepildīto zosi aizšuj, liek krāsnī un cep aplaistot līdz zoss gatava. Uz pannas, kur cepās zoss, uzlej kādu glāzi vāroša ūdens, izkāš. Sviestā vai zosu taukos sabrūnina miltus, pielej izkāsto buljonu, uzvārā un pasniedz.

151. Sautēta zoss.

Notīrītu zosi pārdala uz pusēm, ieliek vārošā ūdenī, lai būtu tikko apņemta, pieliek sīpolu, sāli, piparus, pētersili, seleriju, sagrieztu ābolu un vāra uz lēnas uguns 2—3 stundas.

Klāt dod mārrotku mērci Nr. 152.

152. Mārrotku mērce.

Produkti: 150 gr mārrotku, 3 āboli, 3 karotes krejuma, $\frac{1}{2}$ tējkarotes cukura, 2 karotes tauku, 2 karotes miltu, 2 gl. buljona, sāls pēc garšas.

Pagatavošana: Miltus karsē taukos līdz pazūd miltu garša, pielej buljonu, pieliek sarīvētu mārrotku, izceptus un izberztus caur sietu ābolus, krejumu, sāli, cukuru un uzvārā.

153. Zosu galerts.

Izceptu zosi sadala gabaliņos, sakārto stūrainās vai apaļās bļodiņās, kuņas iepriekš izskalotas ar aukstu ūdeni un izgarnētas ar zaļumiem, citronu un olu. Sakārtotās bļodiņas pārlej ar aspiku, kuņu pagatavo no teļa kājām (sk. aspika pagat.), ļauj sastingt un izgāž uz šķīvja.

154. Zosu ragū.

Atlikušu zosi sadala gabaliņos. Mērci ielej katliņā, pieliek sarīvētu sīpolu, vāra, ieliekot zosi 8—10 minūtes, un pasniedz.

155. Apslēpti cāļi.

Notīrītus, nelielus cāļus nosusina, apmērcē pabiezā pankūku mīklā (sk. apslēpta siļķe) un vāra taukos dzeltēnbrūnus.

Pasniedz ar zaļiem zirņiem Nr. 621, vārītiem kartupeļiem un rīsiem.

156. Pildīta vista.

Produkti: 1 vista, 300 gr teļa gaļa, 75 gr sviesta, 150 gr baltmaizes, 2—3 olas, sāls, 1 gl. ūdens.

Pagatavošana: Vistai izņem kaulus, gaļu samal kopā ar teļa gaļu un izmērcētu baltmaizi, pieliek sviestu, sakultas olas, sāli, samīca. Samīcīto masu iepilda vistas ādā, sašuj un cep līdz gatava.

Pasniedz aukstu, pārlietu ar aspiku vai majonēzi Nr. 253.

157. Tītara frikasē.

Notīrītu tītaru ieliek vārošā ūdenī, pieliek 2 burkānus, 1 mazu šķēlīti selerijas, 1 ripiņu sīpola, sāli pēc garšas un sutina uz lēnas uguns. Gatavu sadala un sakārto uz bļodas.

Katliņā ieliek 100 gr sviesta, pieliek 100 gr miltu, karsē līdz pazūd miltu garša, pielej izkāstu buljonu, kuņā sutināja tītaru, 2—3 karotes salda krejuma, savāra par biezu mērci un pārlej pār tītaru. Bļodai apkārt apliek izvārītu rīsu, vai arī svaigus, izvārītus zaļos zirņus Nr. 621.

158. Tītara cepetis.

Produkti: 1 tītars, 50 gr sviesta, 1 l ūdens, 2 karotes skāba krejuma, sāls, 1 tējkarote miltu.

Pagatavošana: Notīrītu tītaru ierīvē ar sāli, apcep krāsni brūnu, pēc iespējas biežāk aplaistot ar sviestu. Acepto tītaru, pārļautot ar karstu ūdeni vai buljonu, cep līdz gatavs.

Pie buljona, ar kuņu pārļautīja tītaru, pieliek miltus, skābu krejumu, uzvāra un pasniedz.

159. Titara kotletes.

Titara krūts gabalu sadala gabaliņos, izdauza ar āmuru, izveido, pārkaisa ar sāli, apviļā olā un rīvmaizē, cep vārošos taukos tumši dzeltēnas.

Pasniedz ar kartupeļu sniegu Nr. 226.

160. Pīļu rulāde.

Produkti: 1 pīle, 50 gr sviesta, 100 gr baltmaizes, 200 gr teļa gaļas, 2—3 šampinjoni, 2 kaņotes skāba krejuma, 1—3 pīļu aknas, sāls, pipari.

Pagatavošana: Pīli notīra, izņem kaulus un iekšas, pārgriežot pīli uz muguras. Teļa gaļu ar aknām un izmērcētu baltmaizi samaļ, pieliek sviestu, šampinjonus, krejumu, sāli un piparus, labi samīca. Samīcīto masu iepilda pīlē kaulu vietā, satin, iesien tirā servjetē un vāra buljonā 1—3 stundas. Izņem, viegli nosloga.

Atdzisušu pasniedz ar kādu aukstu mērci.

161. Pīle majonēzē.

Uzvāra 1 l ūdens ar $\frac{1}{2}$ l galda etiķa, pieliek 3—4 paegļu ogas, 1 sīpolu, lauru lapu, piparus, sāli, ieliek notīrītu pīli un vāra uz lēnas uguns 1—2 stundas. Atdzesē tai pašā ūdenī, kuņā vārījās. Atdzisušu sadala gabaliņos, sakārto uz bļodas un pārlej ar majonēzi Nr. 253.

162. Pīļu kotletes.

Produkti: 1 pīle, 300 gr baltmaizes, 1 kaņote sviesta, 2 kaņotes salda krejuma, sāls, pipari pēc garšas, 1 gl. ūdens.

Pagatavošana: Gaļu noņem no kauliem, samaļ 2 reizes gaļas mašīnā, pieliekot ūdenī izmērcētu baltmaizi. Samaltai pieliek pārējās piedevas, labi samīca, izveido kotletes un cep sviestā vai taukos brūnas.

163. Aknu žēlēja.

Produkti: 2—3 zosu aknas, $\frac{1}{2}$ l zosu buljona, 8 tāfelītes želatīna, 1 citrons, 2—3 olas, 50 gr sviesta, 1 sālīta teļa mēle, sāls, pipari, pētersīļu zaļumi.

Pagatavošana: Zosu aknas cep sviestā uz lēnas uguns 5—10 minūtes, atdzesē. Atdzisušas sagriež šķēlēs, sakārto stūrainā bļodiņā, liekot pa starpām izvārītu un sagrieztu teļa mēli un sagrieztas olas. Sakārtoto bļodu pārlej ar aspiku, kuņū pagatavo no zosu buljona un želatīna, ļauj sastingt. Sastingušu izgāž no bļodas un izgarnē ar citronu un zaļumiem.

Ziemas svētku eglīte.

13. Ziemas svētku vakara un brokastu galds.

Ziemas svētku vakara galdu klāj svinīgi ar baltu galda segu. Tradicionālais dekorējums ar skujiņām, svečitēm, piparkūkām, āboliem un riekstiem.

Ja dāvanas nepasniedz pie eglītes, tad tās uzliek uz katra šķīvja, zem servjetes, kas greznota ar nelielu skujiņu.

164. Zosu galerts.

Produkti: 1 kg zoss, 2 teļa kājas, 1 pētersilis, 1 l ūdens, sāls.

Pagatavošana: Sadalītu gabaliņos zosi pārlej ar vārošu ūdeni, pieliek sacirstas teļa kājas, pētersili, mazliet sāli un vāra uz lēnas uguns līdz gaļa gatava. Gatavo gaļu sakārto formās, pārlej ar izkāsto buljonu (kuņā vārījās gaļa), ļauj sa stingt. Sastingušu izgāž un garnē.

165. Reņģu sitenis tomātos.

Produkti: 1 kāls labi lielu reņģu, 1 gl. tomātu masas, 1 gl. galda etiķa, 1 gl. galda eļļas, 3 sīpoli, 3—5 pipari, sāls, 1 ola.

Pagatavošana: Reņģes notīra, sadala uz pusēm, izņem asakas, pārkaisa ar sāli un sakapātu olu, sarullē, sagatavotas reņģes izvēra galda etiķi, kuņam pielikti sagriezti sīpoli, atdzesē. Atdzisušās reņģes saliek traukā, pārlej ar to pašu etiķi, kuņā vārīja, pieliekot klāt eļļu un tomātus.

Pasniedz pēc 1—2 dienām.

166. Tomātu gaļa (aukstais).

Produkti: 1 kg gaļas atlieku, 1/2—1 kg tomātu, 3—5 olas. Marinādes mērce.

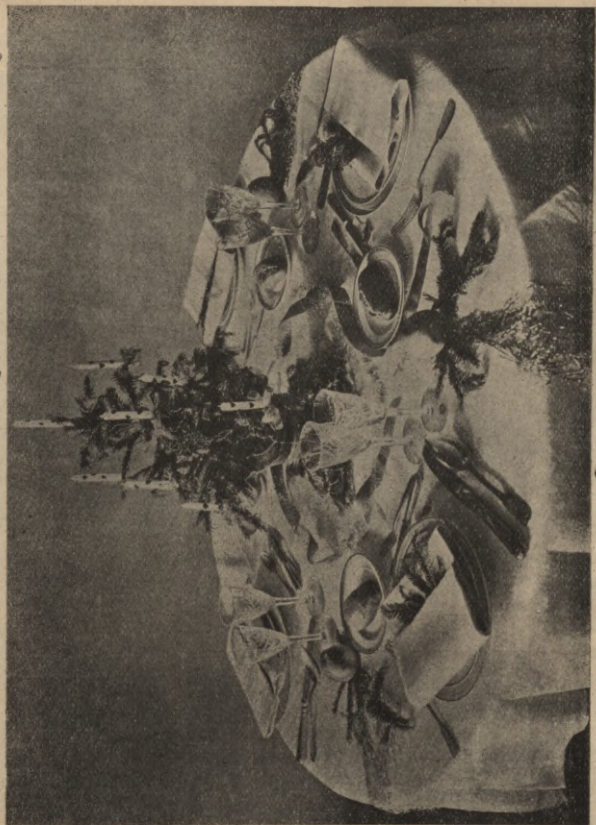
Pagatavošana: Atlikušo cepeša gaļu sagriež šķēlēs un marinē marinādes mērcē 1 stundu. Marinēto gaļu sakārto uz bļodas, liekot vienu kārtu gaļas, otru tomātu un trešo olu un atkārti līdz viss sakārtots. Pārlej ar to pašu marinādi, izgarnē ar tomātiem un olām.

Pasniedz uz aukstā galda.

167. Marinādes mērce, vārītai vai ceptai gaļai.

Produkti: 1/2 gl. galda etiķa, 1 1/2 gl. eļļas, 1 tējkarote sinepu, pipari, sāls, 2 karotes pētersiņu zaļumu.

Ziemas svētku galds,



dekorēts ar mazu eglīti un egļu zariņiem.

Pagatavošana: Etiķi ar eļļu sakul, pieliekot sinepes, sāli, piparus pēc garšas, sajauc ar sakapātiem pētersiļu zaļumiem, pārlej pār šķēlēs sagriezto vārītu vai cepeša gaļu. Izgarnē ar tomātiem, olām, salātiem u. t. t.

Pasniedz aukstu.

168. Svētku maizītes.

Produkti: 300 gr teļa cepeša, 100 gr mēles, 4 kaņotes šveices siera, 150 gr sviesta, sāls, pipari, sinepes pēc garšas, 1 kaņote skāba krejuma, 1 galda maize.

Pagatavošana: Maizi sagriež šķēlēs un sagraudzē gaiši brūnu. Cepeti un mēli smalki sakapā. Sviestu saputo, pieliek sarīvēto sieru, sakapāto gaļu, garšas vielas un krejumu, sajauc un smērē uz maizītēm. Garnē ar aspiku.

169. Mandeļu kūka.

Produkti: 150 gr sviesta, 4 olu dzeltēnumi, 6 olu baltumi, 2 kaņotes skāba krejuma, $\frac{1}{2}$ gl. piena, 400—500 gr miltu, 50 gr mandeles, 2 pīles mandeļu eļļas, 1 paciņa cepamā pulvera, 200 gr cukura.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu dzeltēnumiem saputo, pieliek krejumu, pienu, labi sajauc, pieliek miltus, sajauktus ar cepamo pulveri, mandeles un labi samaisa. Beigās, viegli jaucot, pieliek saputotu olu baltumus. Liek formā un cep.

170. Medus rieksti.

Produkti: 400 gr medus, 200 gr sviesta, 200 gr cukura, 2 olas, 700 gr kviešu miltu, $\frac{1}{2}$ tējkaņotes kardamona, $\frac{1}{2}$ tējkaņotes nagliņu, $\frac{1}{2}$ gl. pomerancu mīžu, 10 gr briežraga sāls.

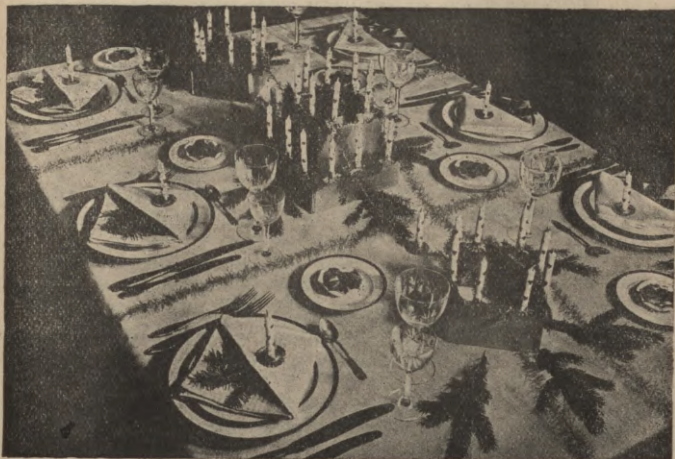
Pagatavošana: Medu ar sviestu uzkausē, pieliekot cukuru un sasmalcinātas garšas vielas, pusi miltu un kuļ, līdz atdziest, tad pieliek atlikušos miltus, izkausētu briežraga sāli, mīca, līdz mīkla paliek spīdīga, ļauj kādu dienu pastāvēt, izrullē un cep lēnā siltumā.

171. Avenu torte.

Produkti: 4 olas, 200 gr sviesta, $\frac{3}{4}$ gl. salda piena, 1 tējkaņote briežraga sāls, 350 gr miltu, $\frac{1}{2}$ citrona miziņa, 200 gr cukura.

Pagatavošana: Cukuru ar sviestu, citrona miziņu un olu dzeltēnumiem saputo, pieliek, ar briežraga sāli sajauktus, miltus, pielej pienu. Labi kuļ. Beigās, viegli jaucot, pieliek saputotus olu baltumus un izcep 2—3 ripas. Atdzisušas sasmērē ar avenų sviestu un izgarnē ar avenēm.

Ziemas svētku galds,



skaisti dekorēts sudraba skujstīgām, svecītēm un egļu zariem. Svecītes iestiprinātas sudraba bronzētā papes paaugstinājumā, kuram pāri stieptas sudrabetās stīgas. Šādi dekorēts galds svētku vakaram piedod svinīgu noskaņu.

172. Aveņu sviests.

Produkti: 400 gr sviesta bez sāls, 2 tāfelītes želatīna vai 3 kaķotes vārītas glazūras, $\frac{1}{2}$ gl. bieza aveņu sīrupa.

Pagatavošana: Sviestu saputo, pielejot pamazām aveņu sīrupu, saputotam sviestam pieliek izkausētu želatīnu. Labi sajauc un lieto. Vasarā, karstā laikā, ieteicams pielikt vārīto glazūru, kas sviestu padara cietāku.

173. Poļu mazaruka.

Produkti: 300 gr cukura, 400 gr sviesta, 6 olas, 30 gr rūgto mandeļu, 600 gr miltu, $\frac{1}{2}$ tējkarotes briežraga sāls, 3 kaķotes piena.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot vienu pēc otras olu dzeltēnumus un sarīvētas rūgtās mandeles. Saputotu sajauc ar miltiem, kas sajaukti ar briežraga sāli, pielej pienu; labi izkuļ. Beigās, viegli jaucot, pieliek saputotu olu baltumus, uzsmērē uz plātes, puscepušu sagriež un turpina cepšanu līdz izepta.

14. Ziemas svētku pusdienas galds.

Pusdienas galdu klāj ar baltu galda segu un pieskaņotiem traukiem. Lai mīkstinātu ziemas bargumu un atgādinātu, ka saules grieze tuvina mūs pavasarim, dosim vietu uz mūsu galda kādam ziedam. Lai gan ziemas stingums neļauj ziediem plaukt, tomēr alpu vijolītes un krejmenītes zied arī aukstajā ziemas saulē.

174. Vistu maizītes.

Produkti: 200 gr vārītas vai ceptas vistas gaļas, 50 gr sviesta, 1 sīpols, sāls, pipari pēc garšas, 1 ola, 10—15 šķēlītes galda maizes.

Pagatavošana: Vistas gaļu samal, sīpolus sakapā, sasutina sviestā brūnus, pieliek samalto gaļu, sāli, piparus, sajauc, atdzesē. Atdzisusiai masai pieliek sakultu olu, sajauc, uzsmērē uz apceptas baltmaizes un cep krāsnī 5—10 minūtes.

175. Biešu zupa ar āboliem.

Produkti: 1 kg gaļas ar kaulu, 5 l ūdens, 300 gr kartupeļu, 200 gr burkānu, 300 gr svaigu kāpostu, 300 gr ābolu, 600 gr biešu, 1 pētersilis, 1 selerija, 1/2 sīpola, sāls, pipari, 2—3 karotes skāba krejuma, cukurs pēc garšas.

Pagatavošana: Kaulus aplej ar aukstu ūdeni, uzvāra, noputo, pieliek pētersili, seleriju, sīpolu un turpina vārīšanu līdz gaļa pusemīksta, tad pieliek sagrieztus burkānus un kāpostus, īsi pirms gatavības pieliek sagrieztus kartupeļus. Gatavai zupai pieliek sagrieztus ābolus, atsevišķi uzvārītas un sarīvētas bietes, skābu krejumu un pasniedz.

176. Tomātu zupa ar putrainiem.

Produkti: 1 1/2 kg kaulu, 5 l ūdens, 800 gr kartupeļu, 400 gr burkānu, 150 gr putrainu, 1 pētersilis, 1 selerija, 1 sīpols, pipari, sāls, 1/2—1 gl. tomātu masas, krejums pēc garšas.

Pagatavošana: Kaulus aplej ar aukstu ūdeni, uzvāra, pieliek pētersili, seleriju, sīpolu, vēl brīdi pavāra, tad pieliek putrainus un turpina vārīšanu, līdz putraini pusemīksti. Pusgatavai zupai pieliek nūdelītēs sagrieztus burkānus, brīdi pavāra, tad pieliek kartupeļus un turpina vārīšanu, līdz zupa gatava. Gatavai pieliek tomātu masu un krejumu pēc patikas.

177. Rožu kāpostu zupa.

Produkti: 1 kg gaļas ar kauliem, 5 l ūdens, 15 kāpostu rozišu, 1 gl. zaļo zirniņu, 1 gl. sagrieztu burkānu, pētersilis, selerija, puravs.

Pagatavošana: Izvāra dzeltēno buljonu, izkāš, tad ieliek burkānus, apvāra pusmīkstus, pieliek zirņus un kāpostu rozītes. Vāra līdz gatavs.

178. Pildīta jēra krūts.

Produkti: 1 kg jēra krūts, 50 gr tauku, 200 gr grūbu, 3 ķarotes tomātu, 1 ķiploks, 1—2 ķarotes skāba krejuma, sāls, 20 olas.

Pagatavošana: Krūts gabalam izņem kaulus, izdauza, ieberzē ar ķiploku un sāli, pārliet ar sagatavotām grūbām, sašuj un cep kā cepeti 1—1½ stundas.

Grūbas izsutina, pieliek pāra ķarotes tauku, tomātu masu, krejumu un olas, sajauc un lieto.

179. Vērša šmorcepētis ar tomātiem.

Produkti: 1—1¼ kg vērša gaļas, 50 gr speķa, 1 sīpols, 2—3 ķarotes tomātu masas, 2—3 ķarotes skāba krejuma, 2 ķarotes tauku, ½—¾ l vāroša ūdens, ¼ pētersiļa, šķēlīte selerijas, 2 ķarotes miltu, sāls.

Pagatavošana: Vērša gaļu izdauza ar āmuru, iespeķo, apcep uz pannas taukos brūnas, ieliek katlīnā. Atvāra no pannas piecepumu, pārlej par apcepto gaļu, pieliek sīpolu, pētersili, seleriju un sutina uz lēnas uguns gatavu. Gatavo gaļu izņem, mērci izkāš, pieliek miltu tumi, tomātu masu, krejumu. Uzvāra un pasniedz.

180. Satītais sitenis.

Produkti: 1 kg vērša gaļas, 50 gr speķa, 1 sīpols, ½ selerijas, 30 gr baltmaizes, ūdens, 1 ķarote skāba krejuma, sāls, pipari, 1 burkāns, 2 ķarotes tauku.

Pagatavošana: Vērša gaļu sagriež porciju lielās šķēlēs, izdauza. Apmēram ¼ daļu sliktākas šķēles (t. i. atgriezumus) samaļ 2 reizes mašīnā, pieliekot izmērcētu baltmaizi, sarīvētu sīpolu un seleriju, samīca, pielejot ūdeni un krejumu. Beigās pieliek sīki sagrieztu speķi, sajauc, pārsmērē pār izdauzīto gaļu, sarullē, notin ar diegu, apcep brūnu, pārlej ar karstu ūdeni, pieliek sagrieztu burkānu un sutina uz lēnas uguns gatavu. Pasniedz ar mērci un kartupeļu sniegu Nr. 226.

181. Stirnas ragū.

Produkti: 1—1½ kg stirnas priekšas, 1 pētersilis, 1 sīpols, 2 burkāni, 100 gr speķa, 1 l ūdens, 1—2 ķarotes miltu, 15 piparu, gurķiši, 2 ķarotes tauku vai sviesta.

Pagatavošana: Gaļu nomērcē 6—8 stundas aukstā ūdenī, nosusina, novelk plēves, sacērt gabaliņos, apcep, pieliek sagrieztu speķi, aplej ar vārošu ūdeni, pieliek sīpolus, burkānus,

pētersili un sutina uz lēnas uguns, līdz gaļa gatava. Gatavai gaļai pieliek pie mērces miltu tumi, sagrieztus pipara gurķīšus. Uzvāra. Pasniedz ar makaroniem.

182. Sautēta cūkas gaļa pikantā mērcē.

Produkti: 1 kg cūkas gaļas, 1 sīpols, pipari, 1—2 kaļotes sarīvētu mārrutku, 1 kaļote galda etiķa, 1 kaļote miltu.

Pagatavošana: Cūkas gaļu ar visu kaulu sacērt gabaliņos, ņemot 2—4 gabaliņus porcijai, apcep brūnu, pārlej ar vārošu ūdeni, pieliek sīpolu, piparus, galda etiķi un sutina, līdz gaļa gatava. Gatavai gaļai pieliek mārrutkus, miltu tumi. Uzvāra un pasniedz.

183. Vērša kotletes.

Produkti: 1 kg vērša gaļas, 50 gr rīvmaizes, 1 ola, sāls, pipari.

Pagatavošana: Vērša gaļai novelk plēvi, sagriež viēnādos gabaliņos, ņemot 2 gabaliņus porcijai. Sagriezto gaļu labi izdauza, izveido kotletes, pārkaisa ar sāli un pipariem, apviļā olā un rīvmaizē, cep karstos taukos brūnas.

Pasniedz ar mērci, salātiem un kartupeļu sniegu Nr. 226.

184. Ķirbji jāņogu sulā.

Produkti: ½ kg ķirbju, 1 gl. ūdens, 2 gl. jāņogu sulas, 1—2 gl. cukura, 1 gab. kanēļa, 1 kaļote kartupeļu miltu.

Pagatavošana: Ūdeni ar ogu sulu, kanēli un cukuru uzvāra, ieliek nomizotu un sagrieztu ķirbi, vāra līdz paliek caurspīdīgs, tad pieliek ar aukstu ūdeni sajauktus kartupeļu miltus, uzvāra, atdzesē un pasniedz.

185. Mannas sniegs.

Produkti: 3 gl. ūdens, 5—6 kaļotes mannas, 3 olu baltumi, ½ tējkaļotes sāls, 1—2 kaļotes cukura, ¼ st. vaniļjas.

Pagatavošana: Ūdeni ar vaniļu uzvāra, pieliek mannu, pavāra minūtes 6—8, pieliek sāli, cukuru un puto ar rīkstīti aukstā vietā, pieliekot olu baltumu, līdz masa paliek bieza, putaina.

Pasniedz ar augļu mērci Nr. 638.

186. Āboli olu putās.

Produkti: 5—10 āboli, 5 kaļotes ievārījuma ogu, 3—6 olu baltumi, 3 kaļotes cukura, 1 gl. cukura sīrupa.

Pagatavošana: Ābolus nomizo, izdur serdes, izvāra cukura sīrupā mīkstus, sakārto uz bļodas un iepilda ar ogām. Olu baltumus saputo, ne visai stīvās putās, pieliek cukuru un

turpina putošanu līdz biezs. Sapatoto baltumu pārliet pār āboliem, liek krāsnī 5—10 minūtes.

Pasniedzot izgarnē ar želēju.

187. Baltmaizes pudiņš ar rabarberi.

Produkti: 600 gr rabarberu vai 400 gr rabarberu marmelādes, 1 gl. cukura, 1 tējkarote kanēļa, 1 galda maize, 2 olas, 1½ gl. piena, 1—2 karotes cukura, 1 karote miltu.

Pagatavošana: Rabarberus notīra, sagriež, sakaisa ar cukuru, atstāj 1—2 stundas. Tad savāra par marmelādi, beigās pieliekot kanēli. Olas saķū ar cukuru un miltiem, pielej uzvārītu pienu, uzkarsē, līdz kļūst krejuma biežumā. Maizi sagriež plānās šķēlītēs, ieliek 1 kārtu izsmērētā formā, pārlej ar uzkarsētā pienu, pārliet ar rabarberu marmelādi, tad uzliek maizi, pārlej pārlietu ar marmelādi un atkārti līdz salikts viss, pēdējo kārtu liekot maizi. Cep ¾—1 stundu.

Pasniedz aukstu ar saldu pienu.

188. Āboli rīta svārkos.

Produkti: 200 gr sviesta, 100 gr cukura, 2 olas, 250 gr miltu, 10—15 āboli, 3—5 karotes cukura, kanēlis, ogas no ievārījuma.

Pagatavošana: Ābolus nomizo, izduņ serdes, pārkaisa ar cukuru un atstāj 2—3 stundas. Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot vienu pēc otras veselas olas, samīca ar miltiem un izrullē. Izrullēto mīklu sagriež kantainos gabaliņos, uzliek sagatavotos ābolus, iepilda vidū cukuru, kanēli un ogas no kāda ievārījuma. Saliec mīklu, aizspiež maliņas, pārsmērē ar olu un izcep.

Pasniedz ar vaniļas mērci Nr. 189.

189. Vaniļas mērce.

Produkti: 1½ l salda piena, 3 karotes cukura, ½ st. vaniļas, 5 olu dzeltēnumi.

Pagatavošana: Pienu ar vaniļu uzvāra. Olu dzeltēnumus sajauc ar cukuru, pielej, pamazām jaucot, uzvārīto pienu, uzkarsē, līdz paliek kafejas krejuma biežumā, bet nevāra. Atdzesē un pasniedz.

P. S. Ja olu dzeltēnumus ņem mazāk, tad pieliek tējkaroti miltu un mērci uzvāra.

190. Krejuma pudiņš.

Produkti: 1 gl. skāba krejuma, 3 olas, 1 gl. rūgušpiena, 1½ gl. sarīvētas rudzu maizes, ½ citrona miziņa, naža gals zodā, ½ gl. cukura, 1 karote miltu.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus ar cukuru saputo, pieliek citrona miziņu, sarīvētu un izkaltētu rudzu maizi, miltus, skābu krejumu un pienu, labi izkuļ. Beigās, viegli jaucot, pieliek saputotus olu baltumus, izkausētu zodā. Liek formā un cep 1 stundu.

Pasniedz aukstu ar augļu mērci Nr. 638.

Vispārējie noteikumi piparkūku pagatavošanā.

Piparkūkas nav latviešu tautas ēdiens, tomēr pie tām esam pieraduši un gŗūti iedomāties Ziemas svētkus bez piparkūkām.

Tā kā piparkūkas prasa diezgan daudz laika, tad ieteicams viņas izcept dažas dienas, vai pat veselu nedēļu pirms svētkiem. Ātrāk izceptās piparkūkas, lai tās nezaudētu savu labo smaržu, ieteicams uzglabāt slēgtā traukā, sausā vietā.

Piparkūku pagatavošanai ņem sviestu, sīrupu, medu, taukus, miltus, olas, dažādas garšvielas un cepamos sāļus.

Garšvielas var ņemt dažādas, bet pa lielākai daļai ieteicamas sekošās: pipari, pomērancmizas, muskātrieksti, kanēlis, anīss, korianders, krustnagliņas un virces, kuŗas visas sasmalcinā. Garšvielas ņemamas tādā samērā, lai tās viena otru nepārspētu. Gatavojot piparkūkas ar garšvielām, neskoņas, jo no tā šis cepums ir ieguvis nosaukumu — piparkūkas.

Katru garšvielu ieteicams pirkt atsevišķi un tikai tad sasmalcināt. Gatavās, paciņās, pērkamās garšvielas nav ieteicams lietot, jo šis maisījums ir ļoti mazvērtīgs.

Visas garšvielas, izņemot pomērancmizas, izkaltē un miezerī sagrūž, pēc iespējas, smalkas.

Pomērancmizas mērcē 1—2 dienas, pārlejot ar siltu ūdeni, atgriež balto daļu (kuŗa stipri rūgta), pēc tam smalki sakapā.

Tā kā piparkūku gatavošanai tiek ņemts sīrups un mīkla jāsamīca ļoti cieta, tad tā iznāk smaga. Lai cepumu padarītu irđenu un trauslu, liek klāt dažādus cepamos sāļus, kas mīklu izceļ. Parasti lieto zodā, briežraga sāli vai potašu. Visi minētie uzcelēji, nonākot siltumā, sāk atdalīt ogļskābo gāzi, kas iziet gaisā un kuŗa ir vajadzīga pie mīklas izcelšanās. Tamdēļ sāļus izkausē aukstā ūdenī vai spirtā un mīklai pievieno tikai tad, kad tā ir atdzisusi. Cepamie sāļi, ņemti pareizā daudzumā, cepumam nekādu piegaršu neatstāj. Parasti piparkūkām ņem kviešu miltus, bet dažām arī bīdelētus rudzu. Piparkūkas ir tumšas un gaišas. Ja ņem sīrupu un labi ilgi savāra ar garšas vielām, dabū tumšās piparkūkas, medus un maz vārītas — gaišas. Ja grib tumšas, tad var nokrāsot ar dedzinātu cukuru, kuŗu pagatavo sekoši: sausu cukuru karsē traukā uz uguns maisot, līdz paliek brūns, tad pielej nedaudz vāroša ūdens, uzvāra un lieto. Jo vairāk cukuru sabrūnina, jo brūnākas būs piparkūkas.

15. Ziemas svētku kafejas galds.

Izstrādāta galda sega, ar pieskaņotiem traukiem. Pa labi no šķīvīša kafejas tase, bet pretī šķīvītim liķiera glāzīte. Liķiera glāzīti uz galda liek, ja pie kafejas tiek pasniegts liķieris.

Uz mazas paplātītes novieto cukura un krejuma traukus. Ja pasniedz liķieri, tad arī liķiera karafi novieto uz paplātes.

Dekorē tāpat kā brokastu galdu.

191. Mēdus piparkūkas.

Produkti: 200 gr medus, 100 gr sviesta, 2 olas, 5 gr kanēļa, 1 tējkarote saberztu nagliņu, 1 muskatrieksts, 1 tējkarote ingvēra, $\frac{1}{2}$ tējkarotes briežraga sāls, 400 gr miltu, 100 gr mandeļu.

Pagatavošana: Medu ar sasmalcinātām garšvielām uzksē, pieliek sviestu un pusi miltu, kuļ līdz mīkla atdziest. Atdzisušai pieliek sakultas olas, sakapātas mandeles, briežraga sāli, samīca ar atlikušiem miltiem, izveido un cep gaiši brūnas.

192. Anīsa plāceņi.

Produkti: 400 gr sarīvētu riekstu, 1 ola, 400 gr cukura, 400 gr miltu, 8 olu dzeltēnumi, 150 gr sviesta, 1 citrons, 5 gr anīsa graudiņu.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot olu un sarīvētus riekstus, beigās pieliek vienu pēc otra olu dzeltēnumus un sasmalcinātus anīsa graudiņus, citrona sulu. Visu kopā saputo. Saputotu samīca ar miltiem, izveido bumbiņas, nospiež, pārsmērē ar olu un cep.

193. Amerikāņu kēkss.

Produkti: 400 gr cukura, 400 gr sviesta, 500 gr miltu, 100 gr rīsu miltu, 300 gr ietaisītu ābolu un bumbieņu, 6 olas, 15 gr kremotartars, 8 gr zodas, $\frac{1}{4}$ gl. piena.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot vienu pēc otra olu dzeltēnumus. Saputotam sviestam pieliek ar kremotartaru sajauktus miltus, pielej pienu, labi izkuļ, beigās pieliekot sagrieztus ābolus un bumbierus, saputotus olu baltumus un karotē ūdens izkausētu zoda. Liek formā un cep gaiši brūnu.

194. Piparu riekstiņi.

Produkti: 1 kg brūnā sīrupa, 200 gr sviesta, 2 olas, 1 tējkarote kardamona, 1 tējkarote kanēļa, 1 muskatrieksts, 1 tējkarote virces, 1 tējkarote piparu, 1200 gr miltu, 10 gr briežraga sāls.

Pagatavošana: Sīrupu ar garšvielām uzvāra, pieliekot sviestu. Vārošā iekuļ miltus, lai dabūtu labi mīkstu mīklu; kuļ līdz atdziest. Atdzisušai pieliek olas, briežraga sāli un atstāj līdz otrai dienai. Otrā dienā samīca ar atlikušiem miltiem, izveido un cep.

195. Poļu baba.

Produkti: 1 gl. piena, 600 gr miltu, 12 olu dzeltēnumi, 1/2 paciņas rauga, 200 gr cukura, 200 gr sviesta, 50 gr mandeļu, 100 gr rozīņu, 1 tējkarote sāls.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu dzeltēnumiem saputo, pieliek pie uzrūgušās mīklas, labi sajauc, pieliek atlikušos miltus, sakapātas mandeles, samīca. Beigās pieliek rozīnes, uzraudzē. Uzrūgušu saliek formā, ļauj vēl reiz uzrūgt un cep.

196. Vindzoras cepumi.

Produkti: 250 gr kausēta sviesta, 200 gr cūku tauku, 6 olas, 4 karotes spirta, 500 gr cukura, 1/2 tējkarotes sāls, 700—800 gr miltu, 2 tējkarotes briežraga sāls.

Pagatavošana: Kausētu sviestu ar cukuru un taukiem saputo, pieliekot vienu pēc otras veselas olas, pielej spirtu, sāli, samīca ar miltiem, kas sajaukti ar briežraga sāli, izveido garenus cepumus, pārsmērē ar olu un cep gaiši brūnus.

197. Šokolādes piparu rieksti.

Produkti: 400 gr sīrupa, 100 gr sviesta, 200 gr vāramās šokolādes, 1/2 citrona sula, 200 gr cukura, 600 gr miltu, 10 gr briežraga sāls, 50 gr pomerancu mizu.

Pagatavošana: Sīrupu ar cukurā sagatavotām pomerancu mizām un sviestu uzvāra, ieliek pusi miltu, labi izkuļ, tad pieliek sarīvētu šokolādi un kuļ, līdz mīkla atdziest. Atdzisušu samīca ar miltiem un briežraga sāli, izveido un cep lēnā krāsnī pēc 3—5 dienām.

198. Brūnie rieksti.

Produkti: 400 gr cukura, 1 gl. ūdens, 1/2 kg miltu, 1—1 1/2 tējkarotes briežraga sāls.

Pagatavošana: Apm. 100 gr cukura sabrūnina, pielej ūdeni, uzvāra, pieliek atlikušo cukuru, izkausē, atdzesē. Atdzisušu samīca ar miltiem, kas sajaukti ar briežraga sāli, izveido riekstiņus un cep lēnā siltumā.

199. Cietās piparkūkas.

Produkti: 1 kg sīrupa, 100 gr tauku, 1 kg miltu, $\frac{1}{2}$ tējkarotes kanēļa, $\frac{1}{2}$ tējkarotes virces, $\frac{1}{2}$ tējkarotes ingvēra, $\frac{1}{2}$ tējkarotes kardemona, $\frac{1}{2}$ tējkarotes piparu, $\frac{1}{2}$ tējkarotes muskatriekstu, $\frac{1}{2}$ tējkarotes nagliņu, 50 gr žāvētu pomerancu mizu, 20 gr briežraga sāls.

Pagatavošana: Sīrupu ar garšvielām uzvāra, pieberusi miltu. Labi izkuļ un ļauj mīklai atdzist. Atdzisušai pieliek atlikušos miltus, ko sajauc ar briežraga sāli un mīca, līdz mīkla sāk spīdēt. Samīcītu noliek vēsā vietā un cep pēc 2—5 dienām.

200. Mīkstās piparkūkas.

Produkti: 100 gr sīrupa, 700 gr miltu, 50 gr margarīna, 25 gr rauga, 5 gr potaša, 20 gr pomerancu mizu, $\frac{1}{2}$ tējkarotes kardemona, $\frac{1}{2}$ tējkarotes nagliņu, 1 tējkarote kanēļa, $\frac{1}{2}$ tējkarotes piparu, $\frac{1}{2}$ tējkarotes vircu, 3 ēdamkarotes cukura.

Pagatavošana: Sīrupu ar margarīnu un garšvielām uzvāra. Atdzisušam pieliek miltus, cukurā sakausētu raugu un potašu, labi ar lāpstiņu izkuļ, apsedz ar tīru drēbi un atstāj siltā vietā 8—10 stundas, lai mīkla labi uzrūgst. Uzrūgušu vēl reiz labi izkuļ, uzliek uz izsmērētas plātes pirksta biezumā, ļauj labi uzrūgt, tad pārsmērē ar sakultu olu, pārkaisa ar riekstiem vai saldām mandeļēm, liek krāsnī un cep mērenā siltumā. Atdzisušu ar asu nazi sagriež.

201. Cukura piparkūkas.

Produkti: 600 gr cukura, $\frac{1}{2}$ l ūdens, 1 ēdamkarote citrona skābes, 2 olas, $\frac{1}{2}$ tējkarotes muskatriekstu, $\frac{1}{2}$ tējkarotes nagliņu, $\frac{1}{2}$ tējkarotes piparu un virces, 2 ēdamkarotes pomerancu mizu, 10 gr briežraga sāls, 600—700 gr miltu.

Pagatavošana: 500 gr cukura ar ūdeni, skābi un garšvielām savāra sīrupā. 100 gr cukura sabrūnina, pielej pie savāritā sīrupa, sajauc, pieliek miltus, labi izkuļ, atdzisušai pieliek izkausētu briežraga sāli, sakultas olas, mīca līdz sāk spīdēt, uzliek uz plātes, sabada, cep lēnā krāsnī. Gatavu sagriež.

202. Krēma torte.

Produkti: 400 gr sviesta, 250 gr cukura, 3 olas, $\frac{1}{2}$ paciņa vaniļjas cukura, 550 gr miltu, $\frac{1}{4}$ gl. skāba krejuma, 1 paciņa cepamā pulvera.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olām saputo, pieliek krejumu, vaniļjas cukuru un samīca ar miltiem, kas sajaukti ar cepamo pulveri. No samīcītās masas izcep 2—3 ripas. Pienu ar vaniļu uzvāra. Olas sakul ar cukuru un miltiem, pielej vārošu pienu, visu kopā uzvāra. Atdzisušam pieliek saputotu sviestu, izkausētu un atdzisušu kokovāru, sajauc un lieto.

16. Ziemas svētku vakariņu galds.

Balta galda sega, podu puķes. Podi apvilkti ar baltu vai tumši zaļu papīru. Galdu dekorē tāpat, kā brokastu galdu.

Aukstās vakariņas.

203. Šķiņķa pastēte.

Produkti: 500 gr teļa cepeša, 600 gr žāvēta šķiņķa, 200 gr baltmaizes, 1 gl. baltā vīna, 3 olas, 1 tējkarote kartupeļu miltu, sāls, muskatriekstu pēc garšas.

Pagatavošana: Teļa cepeti samaļ, pieliek sakultas olas, vīnu, kartupeļu miltus, sāli un muskatriekstu pēc garšas. Samīca. Šķiņķi sagriež plānās šķēlītēs. Sagatavotā formā ieklāj šķiņķa šķēlītes, tad ieliek sagatavoto gaļas masu, tad atkal šķiņķi. Atkārto, līdz viss salikts, pēdējā kārtā liekot šķiņķi. Cep $\frac{1}{2}$ —1. stundu.

204. Dāņu rassols.

Produkti: 3 siļķes, 2 sīpoli, 5 skābi gurķi, 5 tomāti, 1 skābs ābols, 5—10 kartupeļu, 50 gr biespiena, 1 gl. rūgušpiena, $\frac{1}{2}$ gl. krejuma.

Pagatavošana: Nomērcētas siļķes, gurķus, ābolus, tomātus un kartupeļus sagriež, bet sīpolus sakapā, sajauc un atstāj apmēram 1 stundu. Biespienu samaļ, pieliek krejumu, rūgušpienu, dilles, pētersīļu zaļumus, sajauc, pārlej sajauktām saknēm.

P. S. Vasarā skābu gurķu vietā ņem svaigus.

205. Pikantais šķiņķis.

Produkti: 2—3 kg sivēna cepeša, 2—3 gl. galda etiķa, 5 sīpoli, 3 gabaliņi ķiploku, 6 nagliņas, 10 pipari, 3 karotes sāls, 1 gl. ūdens, 3 lauru lapas.

Pagatavošana: Sivēna cepetim nogriež lieko speķi. Ūdeni ar etiķi un sagrieztiem sīpoliem uzvāra, pieliek ķiplokus, nagliņas, piparus un lauru lapu, atdzesē. Atdzisušā ieliek gaļu un marinē 2—3 dienas. Marinēto gaļu ar visu marinādi sautē uz lēnas uguns apmēram $1\frac{1}{2}$ stundas.

Ja paliek par sausu, tad pielej ūdeni. Atdzisušu sagriež.

206. Zviedru aknu pastēte.

Produkti: 500 gr aknu, 500 gr speķa, 2 olas, $\frac{1}{2}$ tases rīvmaizes, $\frac{1}{4}$ gl. skāba krejuma, 1 tējkarote balto piparu, $\frac{1}{2}$ tējkarotes majorāna, 1 sīpols, 3 āboli.

Pagatavošana: Aknas nomazgā, izgriež trūbiņas, samaļ, pieliekot 200 gr speķa. Samaltai pieliek sakultas olas, rīvmaizi, krejumu, sakapātus ābolus, sīpolus un virces, labi samaisa. Samaisīto masu saliek garenā formā, kuŗu iepriekš izklāj ar speķa šķēlēm un cep $1\frac{1}{2}$ —1 stundu.

207. Pildīti skābie gurķi.

Produkti: 3—8 skābi gurķi, 200 gr vārītas vai ceptas gaļas atlieku, $\frac{1}{2}$ gl. skāba krejuma vai majonēzes, 2 karotes eļļas, sinepes pēc garšas. Garnēšanai cieti novārītas olas, zaļumi.

Pagatavošana: Gurķus pārgriež gareniski uz pusēm, izņem vidu. Gaļu sakapā, sajauc ar krejumu vai majonēzi, pieliek sinepes, eļļu, iepilda gurķos. Sapildītos gurķus sakārto uz bļodas, izgarnē ar olu un zaļumiem.

208. Pildīta cūkas galva.

Produkti: 2 kg smagu cūkas galvu, $\frac{3}{4}$ kg liesas cūkas gaļas, 2—3 olas, 2 mēles, sāls, pipari, muskatrieksts, 2 karotes skāba krejuma, 1 gl. buljona, 100 gr sviesta.

Pagatavošana: Veselai notīrītai galvai uzmanīgi nogriež ādu. Gaļu noņem no kauliem, samaļ 2 reizes gaļas mašīnā. No kauliem izvāra buljonu, pieliekot pētersili un seleriju. Samalto gaļu labi samīca, pieliekot sāli, piparus, muskatriekstu, krejumu, sviestu un buljonu. Samīcīto gaļu iepilda nogrieztā ādā, liekot pa starpām cieti novārītas olas un ripiņās sagrieztas sālītas mēles. Sapildīto galvu iešuļ servjetē un vāra buljonā 1— $1\frac{1}{2}$ stundas. Atdzisušu uzliek uz bļodas, ausis atstutē ar skalīņiem, uzgarnē ar aspiku un putotu sviestu.

209. Mārrutku salāti.

Produkti: 2—3 āboli, $\frac{1}{2}$ citrona sula, 1 sakne mārrutku, 2 karotes krejuma.

Pagatavošana: Sarīvētus ābolus apslaka ar citrona sulu, pieliek sarīvētus mārrutkus, krejumu, sajauc un lieto, pieliekot sāli un cukuru pēc garšas.

210. Olas ar gurķi.

Produkti: 5 olas, 1 karote skāba krejuma, 1 karote eļļas, sāls, pipari, sinepes pēc garšas, 1 skābs gurķis.

Pagatavošana: Novārītas olas sadala 4 daļās, dzeltēnumu sarīvē, pieliek krējumu, eļļu, sāli, piparus un sinepes pēc garšas, sajauc, iepilda olā. Gurķu šķēlītes sakārto, pakāpeniski uzliek 3 olas gabaliņus ar dzeltēnumu, uz āru izgarnē ar zaļumiem.

211. Cepti āboli.

Produkti: 5—10 ābolu, 1 ola, 3 karotes rīvmaizes, 2 karotes cukura, 1 tējkarote kanēļa.

Pildījumam: ievārijums, 5—10 Alberta biskvītu, vai citi apaļi cepumi.

Pagatavošana: Nomizotiem āboliem izdur serdes. Rīvmaizi sajauc ar cukuru un kanēli. Sagatavotos ābolus apviljā olā un sajauktā rīvmaizē, uzliek uz cepuma, vidū iepilda ogas no ievārijuma, liek uz plātes un cep gaiši brūnus.

Pasniedz ar pienu, vaniļas mērci vai putu krejumu.

212. Ķiršu putu želēja.

Produkti: 1½ gl. ķiršu sulas, 1 gl. ūdens, ¾—1 gl. cukura, 1 olas baltums, 8—10 tāfelītes želatīna.

Pagatavošana: Cukuru ar ūdeni uzvāra, pieliek nomērcētu želatīnu un putu ar rīkstīti, pieliekot olu baltumu, līdz masa atdziest, tad pielej ķiršu sulu un turpina putošanu līdz masa sabiezē. Ļauj sastingt.

Pasniedz ar vaniļas mērci vai saldu pienu.

213. Augļu zupa ar sago un āboliem.

Produkti: 2 l ūdens, ½ l dzērveņu sulas, 400 gr ābolu, ½ gl. sago, 1—2 gl. cukura, gabaliņš kanēļa.

Pagatavošana: Ūdeni uzvāra, ieber sago un vāra līdz paliek caurspīdīgs, tad pielej ogu sulu, pieliek cukuru, smalki sagrieztus ābolus, uzvāra un atdzesē.

Siltas vakariņas.

Siltās vakariņās vispirms pasniedz buljonu tasēs ar piedevām. Sk. Lieldienas brokastu galds.

214. Smadzeņu cīsiņi.

Produkti: 1 kg smadzeņu, 200 gr rīvmaizes, 2 olas, sāls, pipari pēc garšas.

Pagatavošana: Smadzenes aplej ar vārošu ūdeni, brīdi patur, novelk plēves, smalki sakapā. Sakapātās smadzenes sajauc ar sakultu olu, sāli, pipariem un rīvmaizi, izveido cīsiņus, cep sviestā vai taukos brūnas.

Pasniedz ar kartupeļu sniegu Nr. 226.

215. Siltais vinegrets.

Produkti: 1 kg kartupeļu, ½ kg kāļu, 1 kg burkānu, 3—4 skābi gurķi, 200 gr sēņu, 400 gr žāvēta šķiņķa, 100 gr miltu, 200 gr skāba krejuma, sāls, pipari, sīpols.

P a g a t a v o š a n a: Notīrītas un sagrieztas saknes katru atsevišķi izsutina pusemīkstas, ņemot tik daudz ūdens, lai saknes tikko būtu apņēmtas. Pusgatavas saknes sajauc, pieliek gabaliņos sagrieztu šķiņķi, gurķi, sakapātas sēnes, sīpolu, piparus, sutina līdz gatavs. Gatavam pieliek ar krejumu sajauktus miltus un uzvāra.

216. Miklā ceptas kotletes.

P r o d u k t i: $\frac{3}{4}$ kg teļa gaļas, 200 gr lapu mīklas.

Mērcēi: 3 gl. ūdens, 200 gr vērsa gaļas, 50 gr speķa, 1 burkāns, 1 sīpols, $\frac{1}{2}$ selerijas, 3 kaļotes miltu, 2 kaļotes tauku.

P a g a t a v o š a n a: Gaļu sagriež šķēlēs, izdauza, izveido, apcep uz ātras uguns brūnas, ietin izrullētā lapu mīklā un cep krāsnī 30—40 minūtes. Gaļu ar speķi sagriež, apcep brūnu, pārlej ar ūdeni un sutina, pieliekot saknes, apmēram stundu, tad izkāš, pieliek miltus, kas iepriekš sabrūnināti ar taukiem, uzvāra un pasniedz pie kotletēm.

217. Speķotas karpas tomātos.

P r o d u k t i: $\frac{1}{2}$ kg karpas, 100 gr speķa, 400 gr tomātu, 2 sīpoli, 50 gr tauku vai sviesta, $\frac{1}{4}$ gl. krejuma, $\frac{1}{4}$ gl. ūdens, 3 kaļotes miltu.

P a g a t a v o š a n a: Notīrītas karpas iespeķo, apviļā miltos, cep taukos vai sviestā brūnas. Ūdeni ar tomātiem, krejumu un smalki sagrieztu sīpolu uzvāra, ieliek apaceptās karpas, sutina uz lēnas ūguns 10 minūtes.

218. Šķiņķa pudiņš.

P r o d u k t i: 400—500 gr grūbu, 2 olas, 300 gr šķiņķa, 1 kaļote krejuma, 1 kaļote sviesta, 1 selerijas sakne, sāls pēc garšas.

P a g a t a v o š a n a: Grūbas mērcē ūdenī 1—2 stundas. Izmērcētas grūbas ar sviestu, sīki sagrieztu selerijas sakni un nedaudz ūdens savāra biežputrā. Gatavām grūbām pieliek olas, sagrieztu šķiņķi, sāli pēc garšas, sajauc, saliek formā un cep apmēram 1 stundu.

Pasniedz ar tomātu mērci Nr. 475.

219. Strogonova pudiņš.

P r o d u k t i: 1 kg zupas gaļas, 1—2 olas, 3—5 kaļotes tomātu masas, sāls, pipari, 1 gl. buljona, 1 kaļote miltu, 2 kaļotes skāba krejuma.

P a g a t a v o š a n a: Zupas gaļu sagriež garenās strēmelītēs, saliek formā, kuŗu iepriekš izsmērē ar taukiem un izkaisa ar rīvmaizi. Olas sakuļ ar miltiem, pieliek tomātu masu, kre-

jumu, sāli, piparus, pielej pamazām buljonu, labi sajauc, pārlej pār pudiņu un cep $\frac{3}{4}$ —1 stundu.

Pasniedz ar tomātu mērci Nr. 475.

220. Cepti siļķu rolklopi.

Produkti: 5—6 siļķes, 3—5 kaļotes mikspikles, 1 ola, 3 kaļotes miltu, 50 gr tauku vai margarīna.

Pagatavošana: Siļķes izmērcē, izņem asakas, pārkaisa ar sakapātām mikspiklēm, sarullē, apviļā olā un miltos, cep taukos brūnas.

Pasniedz ar krejuma mērci Nr. 228, salātiem vai brūniem kāļiem Nr. 221.

221. Brūnie kāļi.

Produkti: 1 kg kāļu, 100 gr sviesta, 100 gr cukura, 1—2 gl. ūdens, sāls pēc garšas.

Pagatavošana: Kāļus nomizo, sagriež nūdelītēs. Cukurū sabrūnina gaiši brūnu, pieliek sviestu, pēc tam kāļus, kurus apcep gaiši brūnus. Aceptos kāļus pārlej ar ūdeni un sutina uz lēnas uguns līdz kāļi gatavi. Gataviem pieliek sāli pēc garšas un pasniedz kā piedevu pie gaļas vai siļķēm.

221a. Stirnas šnicele.

Produkti: 2 kg stirnas cepeša, 1 citrons, 50 gr rīvmaizes, 1 kaļote miltu, 3—5 kaļotes ūdens, sāls, 100 gr sviesta.

Pagatavošana: Gaļai novelk plēves, sagriež šķēlēs šķērsām gaļas audiem, izdauza, ierīvē ar citronu, apviļā miltos un pienā, pārkaisa ar sāli, tad apviļā rīvmaizē un cep sviestā brūnas. Uz pannas uzlej ūdeni, atvāra piecepumu, pieliek pēc garšas citrona sulu un pārlej pār šnicelēm.

222. Putraimu pudiņš ar brūkleņu ievārijumu.

Produkti: 1 gl. miežu putraimu, 2 gl. ūdens, 1 gl. piena, 2 olas, 2 kaļotes cukura, 400 gr brūkleņu ievārijuma, 1 ola.

Pagatavošana: Miežu putraimus izvāra ūdenī pusmīkstus, pielej pienu un turpina vārīšanu līdz putraimi gatavi. Atdzesē. Olas sakul ar cukuru, sajauc ar biešputru. Sagatavoto biešputru ieliek formā, pārliet ar brūkleņu ievārijumu, kurai pieliek sakultu olu un atkārti līdz viss salikts, pēdējā kārtā liekot biešputru. Izcep, atdzesē un pasniedz ar brūkleņu sīrupu.

223. Biespiena krēms.

Produkti: $\frac{1}{2}$ kg biespiena, $\frac{1}{2}$ gl. cukura, $\frac{1}{2}$ gl. rozīņu, $\frac{1}{4}$ l salda krejuma, 3 tāfelītes želatīna, $\frac{1}{4}$ gl. ūdens, $\frac{1}{2}$ citrona miziņa.

P a g a t a v o š a n a: Biespienu samaļ, pieliek citronā mi-
ziņu, nomazgātas rozīnes, cukuru, nomērcētu un izkausētu žela-
tīnu, labi sajauc, beigās pieliek saputotu krejumu, viegli sajauc,
ļauj sastingt un pasniedz ar augļu mērci Nr. 638.

224. Kārtainais mannas saldaiss.

P r o d u k t i: $\frac{1}{2}$ gl. jāņogu vai dzērveņu sulas, $\frac{1}{2}$ gl. aveņu
vai zemeņu sulas, 1— $1\frac{1}{2}$ gl. ūdens.

P a g a t a v o š a n a: 5—7 karotes mannas brīdi pavāra,
noņem no uguns, kuļ minūtes piecas. No izvāritās biešputras
pusi uzliek uz bļodas.

No $\frac{1}{2}$ l piena, $\frac{1}{4}$ st. vaniļas, 2 karotēm sakapātu riekstu
un 5—8 karotēm mannas izvāra biešputru, brīdi pakul, pārliiek
pār sarkano biešputru, virsū uzliek atlikušo sarkano putru. At-
dzesē.

Klāt dod vaniļas mērci Nr. 189 vai putu krejumu.

17. Iesvētāmo pusdienu galds.

Balta galda sega, tāpat trauki. Galds dekorēts baltiem zie-
diem, ja iespējams — baltām rozēm. Daži svečturi ar svecēm
piedod galdam svinīgumu. Pirms pusdienām var pasniegt auk-
stos ēdienus (sk. kāzu pusdienu galds), kam seko parasti bul-
jons ar pīrādziņiem vai citām piedevām. Nr. 250. Nr. 490.
Nr. 488. Nr. 174.

225. Teļa gaļas zupa ar saknēm.

P r o d u k t i: 1 kg teļa gaļas ar kaulu, 100 gr rīsu, 400 gr
svaigu kāpostu, 4—5 burkāni, 1 pētersilis, 1 selerija, 1 sīpols,
 $\frac{1}{4}$ gl. skāba krejuma, 1 karote sviesta, sāls, pipari, $\frac{1}{2}$ kg kar-
tupeļu.

P a g a t a v o š a n a: Gaļu sacērt, aplej ar aukstu ūdeni,
uzvāra, noputo, pieliek rīsus, sagrieztus kāpostus, burkānus un
pārējās saknes, vāra līdz gatava.

Pasniedzot pieliek krejumu un sviestu.

226. Kartupeļu sniegs.

P r o d u k t i: $1\frac{1}{2}$ kg kartupeļu, 50 gr sviesta vai mārga-
rīna, 1 gl. salda piena, sāls.

P a g a t a v o š a n a: Izvāritus kartupeļus karstus izberž
caur sietu vai kartupeļu spiedi, pieliek sviestu, pielej pamazām
labi kuļot vārošu pienu, sāli pēc garšas, labi saputo un pasniedz.

227. Jēra kotletes.

P r o d u k t i: 800 gr jēra gaļas, 100 gr baltmaizes, 2 sīpoli,
sāls, pipari pēc garšas, 1 gl. buljona vai ūdens.

P a g a t a v o š a n a: Jēra gaļu samaļ, kopā ar ūdeni izmērcētu baltmaizi un sīpoliem, pielej buljonu vai ūdeni, sāli un piparus pēc garšas, labi samīca, izveido kotletes un cep taukos brūnas.

Pasniedz ar krejuma mērci Nr. 228 un kartupeļu sniegu Nr. 226.

228. Krejuma mērce.

P r o d u k t i: 2 kaņotes sviesta, 2 kaņotes miltu, 1 gl. buljona, 1/2 gl. skāba krejuma, sāls.

P a g a t a v o š a n a: Miltus sviestā sabrūnina, pielej buljonu, pieliekot skābu krejumu, sāli, brīdi pavāra un pasniedz.

229. Sautētas teļa mēles.

P r o d u k t i: 3—4 teļa mēles, 50 gr speķa, sāls, pipari, 2 kaņotes tauku, 2 kaņotes miltu, 1 kaņote krejuma, 2—3 gl. ūdens.

P a g a t a v o š a n a: Mēles aplej ar vārošu ūdeni, novelk ādu, iespeķo un apacep taukos brūnas. Aceptās mēles pārlej ar vārošu ūdeni, pieliek sāli, piparus un sutina uz lēnas uguns gatavas. Gatavām mēlēm pieliek ar krejumu sajauktus miltus, uzvāra.

Pasniedz ar kartupeļiem vai sutinātām saknēm.

230. Cāļu frikasē.

P r o d u k t i: 2—3 cāļi, 100 gr sviesta, 1 l ūdens, 100 gr miltu, sāls pēc garšas, 1—2 burkāni.

P a g a t a v o š a n a: Ūdeni uzvāra, ieliek cāļus, pieliek burkānus un sāli, vāra uz lēnas uguns gatavus.

Sviestu izkausē, pieliek miltus, karsē līdz pazūd miltu garša, pielej buljonu, kuņā vārījās cāļi, savāra par biezu mērci un pārlej pār gabaliņos sagrieztiem cāļiem.

Pasniedz ar zirņiem Nr. 621.

231. Zivju pastēte.

P r o d u k t i: 2 kg līdakas, 3 gl. ūdens, sāls, etiķis pēc garšas, 3 burkāni, 1 nagliņa, 2 pipari, 1 lauru lapa.

Mērci: 100 gr sviesta, 1 sīpols, 4 kaņotes etiķa, 5 olu dzeltēnumi, 3 kaņotes zivju buljona. 10—15 pastētes.

P a g a t a v o š a n a: Līdaku izvāra etiķa ūdenī, pieliekot burkānus un garšvielas. Izvārīto līdaku sadala gabaliņos, sakārto pastētēs un novieto siltā vietā. Sviestu ar olu dzeltēnumiem, buljonu, etiķi, sarīvētu sīpolu, karsē, turot trauku vārošā ūdenī, līdz sabiezē, pārlej pār sapildītām pastētēm un pasniedz.

232. Rabarberu zupa ar rīsu.

Produkti: 400 gr rabarberu, 100 gr rīsu, 100—150 gr cukura, 2½ l ūdens.

Pagatavošana: Ūdeni uzvāra, ieliek nomazgātus rīsus un vāra līdz rīsi gatavi. Gataviem rīsiem pieliek gabaliņos sagrieztus rabarberus, cukuru pēc garšas, uzvāra un atdzesē.

233. Šokolādes flamērijs.

Produkti: 125 gr mandeļu, 150 gr cukura, 1 l piena, 125 gr rīsu miltu, 125 gr šokolādes vai kakao, vaniļjas cukuru pēc garšas.

Pagatavošana: Pienu uzvāra, iekļū rīsu miltus, pieliek sarīvētu šokolādi un vāra minūtes piecas, pieliekot cukuru un sakapātas mandeles. Gatavu salej mazās formītēs, atdzisušas izgāž, sakārto piramīdi, izgarnē ar šokolādi un pasniedz ar vaniļjas Nr. 189 vai augļu mērci Nr. 638.

234. Rupjas maizes pudiņš ar ķiršiem.

Produkti: 1 kaļote sviesta, 3 olas, ¼ gl. piena, 200 gr sarīvētas rupjas rudzu maizes, 1 tējkaļote cepamā pulvera, 2 kaļotes miltu, ½ tējkaļotes kanēļa, 400 gr ķiršu, ¼ gl. skāba krejuma.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu dzeltēniem saputo. Pieliek krejumu sarīvētu un sažāvētu rupju maizi, pienu labi sajauc. Beigās pieliek ar cepamo pulveri sajauktus miltus, izjauc, pieliekot saputotus olu baltumus. Visu ielej formā, viegli apcep, pārliet ar ķiršiem, uzlej atlikušo masu, cep gatavu.

Pasniedz aukstu ar ķiršu mērci.

P. S. Mērci pagatavo tāpat, kā aveņu mērci Nr. 637. Ja par maz skābuma, tad pieliek citrona skābi.

235. Pildīti āboli ar plūmēm.

Produkti: 5—10 ābolu, 10—20 plūmju, 100—150 gr cukura, ½—¾ l ūdens, 2—3 kaļotes kartupeļu miltu.

Garnēšanai: ½ l putu krejuma, 2 kaļotes cukura.

Pagatavošana: Ābolus nomizo, izņem serdes, izvāra cukura ūdenī mīkstus. Gataviem āboliem vidū iepilda svaigas plūmes. Cukura ūdenim pieliek kartupeļu miltus, uzvāra, pārlej pār papildītiem āboliem, atdzesē. Atdzisušu izgarnē ar putu krejumu.

P. S. Ja ņem žāvētas plūmes, tad mērcē 5—6 stundas ūdenī, pēc tam izvāra cukura ūdenī un lieto pildīšanai.

18. Iesvētamo kafejas galds.

Zilonķaula krāsas galda sega. Pieskaņoti trauki. Galds dekorēts tāpat, ar rozēm vai citiem ziediem, kā pusdienu galds.

236. Biespiena torte.

Produkti: 800 gr biespiena, 5 olas, 100—300 gr cukura, 3 pīles mandeļu eļļas, 1 tējkarote kartupeļu miltu, 1 karote skāba krejuma, 300 gr Aleksandra mīklas Nr. 644.

Garnēšanai: ½ l putu krejuma, 2 karotes cukura.

Pagatavošana: Aleksandra mīklu izrullē, izcep gan drīz gatavu. Biespienu samaj, pieliek ar cukuru saputotus olu dzeltēnumus, mandeļu eļļu, kartupeļu miltus, krejumu, labi sajauc, beigās pieliek saputotus olu baltumus, viegli izjauc, uzliek uz pusgatavas mīklas un cep 15—20 minūtes. Atdzisušu garnē ar putu krejumu.

237. Riekstu torte.

Produkti: 10 olas, 50 gr riekstu, 10 karotes cukura, 8 ne visai pilnas karotes miltu.

Pildījumam: 1 l putu krejuma, 100—200 gr riekstu, 2 karotes cukura.

Pagatavošana: Pagatavo vārītu biskvītu Nr. 371, kuram reizē ar miltiem pieliek sakapātus riekstus, izcep. Atdzisušu garnē ar putu krejumu un riekstiem.

238. Anīsa torte.

Produkti: 10 olas, 6 olu dzeltēnumi, 450 gr cukura, 50 gr anīsa, 60 gr mandeļu, 1 citrona miziņa, 420 gr miltu.

Pagatavošana: Olas ar cukuru saputo, turot trauku vārošā ūdenī. Saputotai pieliek saberztu anīsu, sarīvētas mandeles, citrona miziņu un miltus, sajauc un izcep 2—3 ripas.

Atdzisušu pārsmērē ar ābolu marmelādi, pārlej ar vārīto glazūru Nr. 101. Garnē ar augļiem.

239. Plūmju kēkss.

Produkti: 200 gr cukura, 150 gr sviesta, 4 olas, 100 gr rozīnes, 100 gr korintes, 75 gr sukādes, ¼ gl. ruma vai spirta, ¼ gl. skāba krejuma, 400—450 gr miltu, 1 paciņa cepamā pulvera.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu dzeltēnumiem saputo, pieliek miltus, sajauktus ar cepamo pulveri, krejumu, rumu, rozīnes, sukādes un korintes, sajauc. Beigās pieliek saputotus olu baltumus, viegli izjauc, liek formā un cep.

Iesvētamo pusdienu galds,

dekorēts ar rozēm, lentēm un svecēm.



240. Ķiršu kūka.

Produkti: 400 gr Aleksandra mīklas Nr. 644, 120 gr cukura, 6 olas, $\frac{1}{2}$ tējkarotes kanēļa, 75 gr miltu, 600 gr ķiršu.

Pagatavošana: Aleksandra mīklu izrullē garenu un izcep. Izcepto mīklu pārliet ar ķiršiem, kuņģiem iepriekš izņemtī kauliņi, pārlej ar biskvītu mīklu Nr. 371. un cep gaiši brūnu. Atdzisušu sagriež.

Veselās olas ar cukuru saputo, turot trauku karstā ūdenī, pieliek kanēli, miltus un pārlej.

241. Medus stangas.

Produkti: 400 gr sviesta, 6 olas dzeltēnumi, 100 gr cukura, 10 gr briežraga sāls, 25 gr dažādas garšvielas, 100 gr pomerancu mizas, 100 gr riekstu, 400 gr medus, 1 kg miltu.

P a g a t a v o š a n a: Medu ar sasmalcinātām garšvielām uzkarsē. Pieliek sviestu, smalki sagrieztu dzeltēno pomerances miziņu, sakapātus riekstus, atdzesē. Atdzisušam pieliek ar cukuru sakultus olu dzeltēnumus, samīca ar miltiem, kuņi sajaukti ar briežraga sāli, izveido standziņas, pārsmērē ar sakultu olu un cep gaiši brūnas.

242. Riekstu kūkas.

P r o d u k t i: 125 gr miltu, 125 gr cukura, 4 olas, 125 gr riekstu, $\frac{1}{4}$ tējkarotes briežraga sāls.

P a g a t a v o š a n a: Olas ar cukuru sakul, pieliek sarīvētus riekstus, miltus, sajauktus ar briežraga sāli, un cep mazās formītēs gaiši brūnas.

243. Sviesta kliņģerīši.

P r o d u k t i: 200 gr sviesta, 230 gr miltu, 100 gr cukura, 3 pīles citrona eļļas, 1 karote skāba krejuma.

P a g a t a v o š a n a: Sviestu ar cukuru saputo, pieliek krejumu, citrona eļļu, samīca ar miltiem, izveido kliņģerīšus, pārsmērē ar sakultu olu un cep gaiši brūnus.

244. Krējuma spirāles.

P r o d u k t i: 100 gr sviesta, 100 gr cukura, 1 olu baltumu, $\frac{1}{2}$ gl. skāba krejuma, 1 paciņa cepamā pulvera, 250 gr miltu.

P a g a t a v o š a n a: Sviestu ar cukuru un olu baltumiem saputo, pieliek krejumu, miltus, sajauktus ar cepamo pulveri, labi izkuļ ar tillīti, izveido spirāles un cep gaiši brūnas.

19. Iesvētamo vakariņu galds.

Balta galda sega. Tā kā iesvētīšanas diena ir bagāta ziediem, arī vakariņu galdu rotāsim ziediem.

245. Pikantā vista.

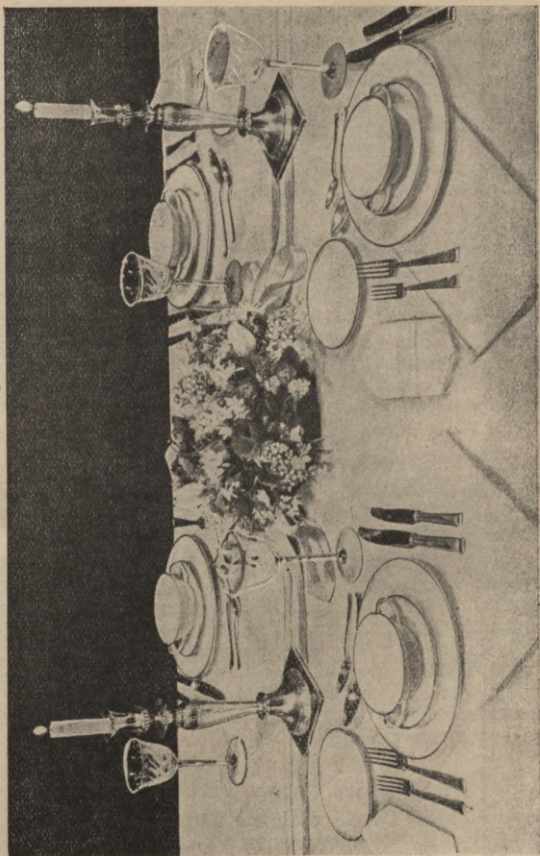
P r o d u k t i: 1 vārīta vista.

Mērcei: 200 gr ābolu, 150—200 gr mārrutku, sāls, etiķis pēc garšas, 1 gl. skāba krejuma.

P a g a t a v o š a n a: Vistu sadala gabaliņos, sakārto uz bļodas.

Ābolus izcep, izberž caur sietu, pieliek sarīvētu mārrutku, krejumu, sāli un etiķi pēc garšas, sajauc un pārlej pār vistu. Garnē ar aknu lodītēm, salātu lapiņām un zaļumiem.

Iesvētāmo galds,



dēkorēts ar ziediem, lentēm un svecēm, kuras galdam piedod sviņīgu noskapu.

246. Siļķu rassols.

Produkti: 2 siļķes, 10 tomāti, 3 sīpoli, 1 ābols, 1/2 gl. skāba krejuma.

Pagatavošana: Nomērcētas siļķes notīra, sagriež, pieliek sagrieztus tomātus, smalki sakapātus sīpolus un ābolus, pārlej ar krejumu un pasniedz.

247. Zaķa cīsiņi.

Produkti: 500 gr zaķa cepeša, 1 zaķa aknas, 1 ola, 1 tējkarote kartupeļu miltu, 1/2 karotes majorāna, 1 karote skāba krejuma, sāls, pipari pēc garšas, 1 gl. krejuma majonēzes Nr. 253.

Pagatavošana: Zaķa cepeti samaļ, pieliek sakultu olu, kartupeļu miltus, sāli, piparus, majorānu un krejumu, labi samīca, izveido cīsiņus, apviļā miltos un cep taukos vai sviestā brūnus.

Pasniedz ar majonēzes mērci Nr. 253.

248. Sivēna ruļāde.

Produkti: 2—3 kg sivēna vidusgabala, 2—3 karotes sāls, 1 tējkarote cukura, 1/2—1 gl. ūdens, 1 tējkarote kartupeļu miltu, 3 gurķi, 3—6 olas, 1—2 mēles.

Pagatavošana: Maza sivēna vidusgabalam nogriež ādu, atstājot spēķi apmēram pirksta biezumā, ierīvē ar sāli, kuŗu iepriekš sajauc ar cukuru, sarullē un atstāj 2—3 stundas. Gaļu noņem no kauliem, samaļ 2 reizes gaļas mašīnā, pieliek ūdeni, sāli, kartupeļu miltus, sajauc par sīkstu mīklu. Samīcīto gaļas masu pārsmērē pār iesālīto gaļu, pārklāj ar šķēlēs sagrieztām mēlēm, gurķiem, cieti novārītām, sagrieztām olām, sarullē, notin ar auklu, ietin servjetē un vāra buljonā 2—3 stundas, pieliekot piparus un lauru lapas.

249. Gaļas salātu pastētes.

Produkti: 10—15 pastētēm, 200 gr zupas gaļas, 2 gurķi, 3—5 tomāti, 1 olas dzeltēnums, 3 karotes eļļas, 1 karote skāba krejuma, sāls, pipari, etiķis pēc garšas, 1 galviņa salātu, 2—3 olas, 1 sīpols.

Garnēšanai: skābs krejums.

Pagatavošana: Gaļu sagriež stūrainos gabaliņos, tāpat sagriež gurķus un tomātus. Sīpolu smalki sakapā. Olu dzeltēnumus sakul, pielejot pa pilītei eļļu, sāli un piparus, beigās pieliek krejumu un etiķi pēc garšas, sajauc ar sagrieztām piedevām, iepilda pastētēs, izgarnē ar olu, salātiem un skābu krejumu.

250. Romiešu pastēte.

Produkti: 2 olas, 1 gl. piena, sāls, 200 gr miltu, 1 karote sviesta.

Pagatavošana: Olas ar pienu sakul. Traukā ieber miltus, labi izkuļ, pieliekot karoti izkausēta sviesta un sāli.

Cepamo formu iemērc karstos taukos, sakarsē un karsto formu iemērc mīklā. Formu, kopā ar mīklu vāra taukos. Izvārītas pastētes pilda ar gaļu vai smadzeņu pildījumu un pasniedz pie buljona Nr. 16.

251. Silķu uzkožamais.

Produkti: 2—3 silķes, 5—6 karotes skāba krejuma, 1—2 karotes sarīvētu mārūtķu, etiķis pēc garšas.

Pagatavošana: Nomērcētas silķes iztīra no asakām, smalki sakapā, sajauc ar krejumu, sarīvētiem mārūtķiem, pieliek etiķi pēc garšas, sakārto uz bļodas silķes veidā, pieliekot galvu un asti. Izgarnē ar gurķi, tomātiem, olām un zaļumiem.

252. Itāliešu salāti.

Produkti: 200 gr zaļās pupu pākstis, 200 gr zupas gaļas, 200 gr vārītu zivju, 200 gr makaronu, 3—5 karotes krejuma majonēzes.

Pagatavošana: Vārītas gaļas atlikumus sagriež, tāpat sagriež vārītu zivi. Pupiņas izvāra ūdenī mīkstas, atdzesē. Sagatavoto gaļu, zivis un pupiņas saliek kārtām uz bļodas, apkārt apliek izvārītas un atdzesētas makarones, pārlej ar eļļas marinādi Nr. 254. un marinē 2—3 stundas.

Pasniedzot pārlej ar krejuma majonēzi Nr. 253. un izgarnē ar tomātiem.

253. Krejuma majonēze.

Produkti: 3—4 olu dzeltēnumi, 1/2 l putu krejuma, 1/2 citrona sula, 1/2—1 tējkarotes sinepju, sāls.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus sakul, pielej uzvārītu krejumu un karsē, līdz masa sabiezē, tad pieliek citrona sulu, sinepes, sāli, sajauc un lieto.

P. S. Ja krejums nav pietiekoši biezs, tad mērcei pieliek 2—3 tāfelītes baltā želatīna.

254. Eļļas marināde.

Produkti: 1 gl. eļļas, 1/2 gl. etiķa, 1/2 gl. buljona, pipari, virces, sāls pēc garšas, 1—2 tējkarotes sinepju.

Pagatavošana: Sinepes sajauc ar eļļu, pielej etiķi, buljonu, pieliek piparus, virces un sāli pēc garšas, labi sakul un lieto.

255. Biespiena krēms ar zemenēm.

Produkti: $\frac{1}{2}$ kg biespiena, $\frac{1}{2}$ gl. cukura, 1 l zemeņu, $\frac{1}{4}$ l saldā krejuma, 3 tāfelītes želatīna, $\frac{1}{4}$ gl. ūdens.

Pagatavošana: Biespienu samal, pieliek cukuru, nomērcētu un ūdenī izkausētu želatīnu, no puses ogu izspiestu sulu, labi sajauc, beigās viegli jaucot pieliek saputotu krejumu, izgarnē ar ogām un ļauj sastingt.

Pasniedz ar zemeņu sīrupu.

256. Ceptas ogu maizītes.

Produkti: 1 galda maize, 1 l ķiršu, zemeņu vai citu kādu ogu, $\frac{1}{4}$ l putu krejuma, 2 karotes cukura, 50 gr sviesta vai margarīna.

Pagatavošana: Maizi sagriež šķēlēs, apcep sviestā brūnu, pārliet ar ogām, izgarnē ar putu krejumu, kuņam putojot pielikts cukurs.

257. Rīvmaizes pudiņš.

Produkti: 6 olas, 3 āboli, 6 karotes cukura, 50 gr rīvmaizes, $\frac{1}{2}$ citrona miziņa.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus ar cukuru saputo, pieliek citrona miziņu, rīvmaizi, saputotu olu baltumu, plānās šķēlītēs sagrieztus ābolus, labi izjauc, liek formā un cep.

Pasniedz ar pralinē mērci Nr. 258.

258. Pralinē mērce.

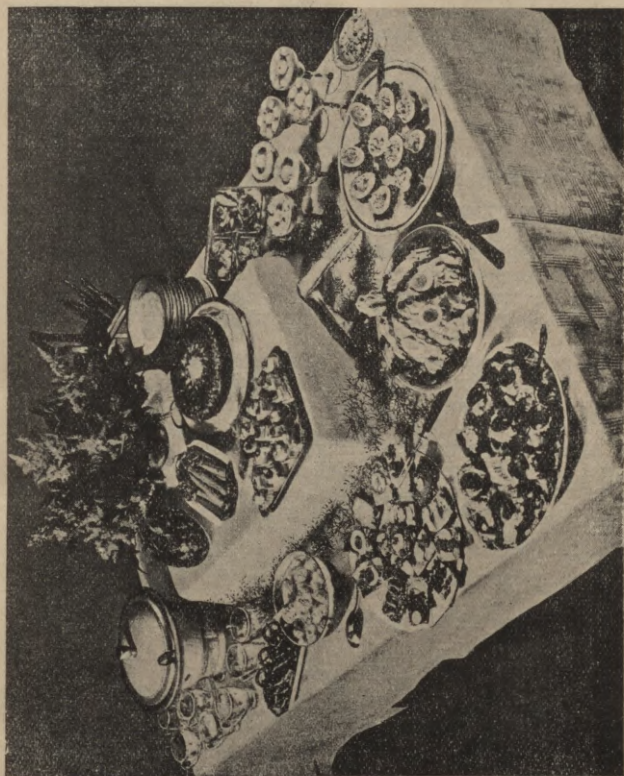
Produkti: 150 gr cukura, 4 olu dzeltēnumi, $\frac{1}{2}$ citrona miziņa un sula, $\frac{1}{4}$ l baltā vīna, 1 gl. ūdens.

Pagatavošana: Uzvāritam ūdenim pielej vīnu, uzkarsē, pielej pamazām jaucot pie sakultiem ar cukuru olu dzeltēnumiem, pieliek citrona miziņu un sulu, karsē līdz sabiezē, pēc tam atdzesē.

Bez pievestiem ēdieniem vēl var pasniegt šķiņķi, aukstu cepeti u. t. t. Skat. kāzu vakariņu galds.

20. Kāzu pusdienu galds.

Balta galda sega un baltas servjetes. Galds dekorēts balta ziediem un mirtēm. Divi vai trīs svečturi, ar 3—4 svecēm katrā, piedos galdam svinīgumu. Virs galda pārklāj plīvuru, ko piestiprina pie augstas vāzes, kas nolikta galda vidū. No galda vidus stiepjot, plīvuru pamazām nolaiž līdz galdam. (Sk. attēlu).



Aukstais galds-bufete,

ar sviestmaizēm un saldiem ēdieniem.

Šķīvjus, nažus un dakšiņas sakārto parastā kārtībā, liekot aiz šķīvjiem glāzes.

Moderni salocītās servjete noliek uz šķīvjiem. Vispirms pasniedz aukstos uzkožamos, kuņiem klāj, parasti, atsevišķu galdu — bufetes veidā.

Bufetes veidā klāts aukstais galds.

Ja telpas atļauj, tad pirms pusdienām aukstos uzkožamos vislabāk pasniegt atsevišķā istabā. Uz ne visai lielā galda sakārto visus ēdienus, izdekorē, bet galda galos saliek visus vajadzīgos traukus, servjete u. t. t.

Traukus nesakārto katrai personai atsevišķi, bet visus glīti sagrupē, saliekot šķīvjus citu uz cita, tāpat arī nažus un dakšiņas.

Ja pasniedz dzērienus, tad glāzes sagrupē ap pudelēm tā, lai tās viegli varētu paņemt, pie kam dažus dzērienus var jau iepriekš iepildīt glāzēs. Pudeles atkorķē īsi pirms sanākšanas pie galda.

Ap uzklāto galdu sagrupē mazus galdiņus, bet sliktākā gadījumā tos var novietot arī blakus telpās. Viesi no bufetes galda paņem ēdienus pēc patikas, un izvēloties sev piemērotu sabiedrību, ēd sēdot vai stāvot pie kāda no mazajiem galdiņiem. Apkalpotāju uzdevums ir uzraudzīt, lai viesiem nekas netrūktu, pārmainīt ēdienus un lietotos šķīvjus. Parasti uz bufetes galda liek visus aukstos ēdienus, bet no siltiem tikai buljonu ar pīrādziņiem.

Bufetes veidā klātais galds parasti rada ļoti omulīgu azaidu.

259. Mēles uzgriežamie.

Produkti: $\frac{1}{2}$ kg vārītu mēļu, 2—3 piparu gurķīši, 1 sīpols, $\frac{1}{2}$ ābola, $\frac{1}{2}$ gl. majonēzes Nr. 552, zaļumi, tomāti vai olas.

Pagatavošana: Mēli sagriež šķēlēs. Piparu gurķīšus, sīpolu un ābolu smalki sakapā, sajauc ar majonēzi, pārsmērē pār mēles šķēlīti, virsū uzliek otru šķēlīti, izgarnē ar zaļumiem, tomātiem vai olām. Sakārto uz bļodas un pasniedz.

P. S. Tāpat var sagatavot uzgriežamos no desām, šķiņķa u. t. t.

260. Marinētas līdakas.

Produkti: 1 kg līdakas, 1 ola, 3 kaņotes miltu, 5 kaņotes rīvmaizes, 50 gr sviesta vai margarīna.

Marinādei: $\frac{1}{4}$ gl. galda etiķa, 1 gl. eļļas, 1 tējkaņote sinepes, 2 kaņotes sarīvētu mārrutku, 1 kaņote pētersīļu zaļumu.

P a g a t a v o š a n a: Līdakas notīra, izņem asakas, sadala gabaliņos, apviļā miltos, olā un rīvmaizē, cep sviestā brūnas, atdzesē. Atdzisušas saliek bļodās, pārlej ar marinādi un marinē 24 stundas. Pasniedzot garnē ar gurķiem, marinētiem sīpoliem u. t. t. Marinādei etiķi sakuļ ar eļļu, pieliekot sinepes, sarīvētu mārrutku un zaļumus.

261. Vistu lodītes.

P r o d u k t i: 400 gr vārītas vai ceptas vistas, 50 gr sviesta, 2 olas, sāls, pipari pēc garšas.

P a g a t a v o š a n a: Gaļu samaļ, pieliek sagatavotu sviestu, sakultas olas, sāli un piparus, samīca, izveido lodītes. Apviļā olā un rīvmaizē, izvāra taukos.

Pasniedz ar majonēzes mērci Nr. 38.

262. Marinēta teļa gaļa.

P r o d u k t i: 1 kg teļa gaļas, 2—3 pipari, virces, ūdenī 2—6 ķaņotes etiķa, sāls.

M ē r c e i: 2—5 kilavas, 1 sīpols, 1 ķaņote pētersiļu zaļumu, 1—2 tējķaņotes sinepju, $\frac{1}{4}$ gl. etiķa, 1 ķaņote eļļas, 3—5 ķaņotes skāba krejuma.

P a g a t a v o š a n a: Savāra no ūdens, etiķa un garšvielām marinādi, kuŗu atdzesē un marinē gaļu, apgrozot, 4—5 dienas. Pēc tam gaļu izvāra tai pašā marinādē, kuŗu atšķaida ar 1—2 glāzēm ūdens. Izvārīto gaļu atdzesē, sagriež šķēlēs, sakārto uz bļodas un pārlej ar mērci.

Mērci kilavas notīra, sakapā, sarīvē sīpolu, sajauc ar pārējām piedevām un lieto. Garnē ar bietēm, olu u. t. t.

263. Plucinātais rassols.

P r o d u k t i: 8 kartupeļi, 2 bietes, 1—2 siļķes, 200 gr ceptas vai vārītas gaļas, etiķis pēc garšas, 1 gl. skāba krejuma, 2 olu dzeltēnumi.

P a g a t a v o š a n a: Krejumu uzvāra, pielej pamazām jaucot pie sakultiem olu dzeltēnumiem, uzkarsē, pieliek sinepes, etiķi, sāli un cukuru pēc garšas. Atdzesē, pārlej pār sagrieztu rassolu. Sajauc. Saliek bļodā un izgarnē.

264. Stirnas cīsiņi.

P r o d u k t i: 200 gr stirnas cepeša, 1 ola, 1 tējķaņote kartupeļu miltu, sāls, pipari pēc garšas, 1 ķaņote krējuma.

P a g a t a v o š a n a: Stirnas cepeti samaļ, pieliek sakultu olu, kartupeļu miltus, sāli, krejumu un piparus pēc garšas, samīca, izveido cīsiņus, apviļā miltos un cep taukos brūnus.

Atdzisušus pasniedz ar majonēzes mērci Nr. 38.

265. Cepts filējs sviesta mīklā.

Produkti: 1 kg vērsa filēja, sāls, pipari, 200 gr gatavas sviesta mīklas.

Pagatavošana: Filēju ierīvē ar sāli un pipariem, apcep uz pannas brūnu un cep krāsnī, aplaistot, 10—15 minūtes, atdzesē. Atdzisušo filēju sagriež šķēlēs, ietin katru šķēli plāni izrullētā sviesta mīklā, pārsmērē ar olu un cep karstā krāsnī gaiši brūnu.

Atdzisušu sakārto uz bļodas un izgarnē.

266. Itāliešu gaļas salāti.

Produkti: 700 gr teļa vai vērsa gaļas, 5—7 ietaisītas baravikas, 4 āboli.

Majonēzei: 4 kaņotes eļļas, 2 kaņotes skāba krejuma, 2 kaņotes galda etiķa, 2 olu dzeltēnumi, 1—2 tējkaņotes sinepu, sāls, pipari un cukurs pēc garšas.

Pagatavošana: Gaļu, baravikas un ābolus sīki sagriež. Olu dzeltēnumus sakuļ, pielejot pamazām eļļu, beigās pieliek sinepes, etiķi, krejumu, labi sakuļ, pieliekot garšvielas.

Sagatavoto majonēzi sajauc ar sakapāto gaļu, sakārto uz bļodas un pasniedz.

267. Garnēts siļķu filējs.

Produkti: 3—5 siļķes, 2 olas, pētersiļu zaļumi, 1—1½ gl. majonēzes.

Pagatavošana: Nomērcētas siļķes notīra, izņem asakas, sadala vienādos filēja veidīgos gabaliņos, sakārto uz bļodas, pārlej ar majonēzi, izgarnē ar olu un zaļumiem.

268. Olivjē salāti.

Produkti: 1 kg teļa gaļas vai 2 irbītes, 5 kartupeļi, 5 svaigi gurķi, 2 galviņas salātu, 400 gr mencu vai 15 vēžu kakliņi, 100 gr baraviku vai šampinjonu.

Mērcei: 2 olu dzeltēnumi, 1½ gl. provansas eļļas, ½ gl. salda krejuma, sāls, cukurs, sinepes, etiķis pēc garšas, ½ gl. teļa buljona.

Pagatavošana: Gaļu un zivis sagriež, saliek kārtās ar sagrieztiem gurķīšiem un saplucinātiem salātiem, pārlej ar mērci un izgarnē ar vēžu kakliņiem, salātiem u. t. t.

Olu dzeltēnumus sakuļ, pielej pamazām eļļu, labi saklapē, lejoj eļļu, pieliek krejumu, etiķi, sinepes, sāli, cukuru, maisa līdz masa labi pabieza, pārlej pār sakārtoto bļodu.

269. Mēles pastēte.

Produkti: 1 teļa mēle, 2—3 kaņotes majonēzes, 1 gurķis, aspiks, 1 ola un kaperi garnēšanai, 5—8 romiešu pastētes Nr. 649.

Pagatavošana: Vārītu vai ceptu teļa mēli sagriež sīkos gabaliņos, sajauc ar sagrieztu gurķi un majonēzi Nr. 253, iepilda romiešu pastētēs, izgarnē ar aspiku, cieti novārītu olu un kaperiem.

270. Vārīts šķiņķis.

Pagatavošana: Žāvētu šķiņķi ieliek aukstā ūdenī un vāra uz lēnas uguns 3—4 stundas. Atdzesē tai pašā ūdenī, kurā vārījās, pēc tam sagriež.

P. S. Pie vārīšanas pieliek garšvielas.

271. Miklā cepts cūkas šķiņķis.

Pagatavošana: Samīca no rudzu miltiem, pacietu mīklu, ietin žāvētu šķiņķi, pieliekot piparus, virces un lauru lapas. Cep krāsnī 3—4 stundas, skatoties pēc šķiņķa lieluma.

Atdzisušam noņem mīklu un pasniedz.

Bez tam uz aukstā galda pasniedz: žāvētus zušus, lašus, dažādus konservus un sierus pēc patikas.

Pēc aukstā galda vispirms pasniedz buljonu tasēs, ar lapu mīklas pīrādziņiem (sk. Lieldienu brokastu galdu). Ja negrib pasniegt buljonu, tad var pasniegt arī zupu.

Cepešus, kas visām nama mātēm ir pazīstami, pasniedz pēc patikas. Apskatīšu mazāk pazīstamus ēdienus, kas piemēroti kāzu galdam.

Siltais galds.

272. Prezidenta zupa.

Produkti: 1 kg vērša kaulu, 2 buntiņas vistu krēzu vai pus vistas, 5 l ūdens, 400 gr zaļo zirņu, 1 kālis, 3 burkāni, 15—20 kartupeļu, 2 galviņas puķu kāpostu, 1 selerija, 50 gr miežu putraimu, 1 sīpols.

Pagatavošana: No kauliem un krēzām vai vistas, izvāra buljonu, izkāš. Izkāstā buljonā ieliek miežu putraimus, izvāra pusemīkstus, pieliek sagrieztus burkānus, kāļus un puķu kāpostus, turpina vārīšanu, līdz gatavs. Gatavai zupai pieliek atsevišķi izvārītus zirņus.

273. Frikadeļu zupa.

Produkti: 400 gr vērša gaļas, 300 gr nieru tauku, 30 gr baltmaizes, sāls, pipari, 5 l buljona, 5—6 burkāni, 8—10 kartupeļu.

Pagatavošana: Gaļu ar taukiem un samērcētu baltmaizi samaļ 2 reizes gaļas mašīnā, pieliek sāli, piparus, labi izkuļ. Izveido frikadeles, izvāra ūdenī, tad ieliek dzeltēnā buljonā, kam pieliek izvārītus un sīkās nūdelītēs sagrieztus burkānus un kartupeļus.

274. Puķu kāpostu biezeņa zupa.

Pagatavošana: Izvāra balto buljonu no 1 kg gaļas ar kauliem un 5 l ūdens, pieliekot pētersili, seleriju un puravu. Gatavu izkāš. 3—5 galv. puķu kāpostu notīra no zaļumiem, labāko galviņu ieliek buljonā un izvāra. Pārējos kāpostus sagriež smalkākus, pieliek karoti margarīna, pielej nedaudz buljona un sutina uz lēnas uguns, līdz tie mīksti, tad izberž caur sietu. Karoti margarīna izkausē kastrolī, pieliek karoti miltu, pielej apmēram glāzi buljona, uzvāra, sajauc ar izbersto kāpostu masu, beidzot pielej, pamazām jaucot, pārējo buljonu.

2 olu dzeltēnumus sajauc ar $\frac{1}{2}$ gl. salda krejuma, pielej pie zupas, uzkarsē, bet neļauj vārīties.

Sadala atsevišķi novārīto galviņu rozītēs, ieliek zupas bļodā, pārlej ar gatavo zupu un pasniedz.

Pasniedz ar pīrādziņiem vai maizītēm.

275. Teļa gaļa gurķu mērcē.

Produkti: 1 kg teļa gaļas, 1 tējkarote etiķa, 3 karotes miltu, 3—5 skābi gurķi, 1 karote krejuma, 1 sīpols, $\frac{1}{4}$ selerijas, $\frac{1}{4}$ pētersiļa, sāls, pipari pēc garšas.

Pagatavošana: Teļa gaļu sacērt gabaliņos, apvīlā miltos, apcep uz pannas brūnu, pārlej ar vārošu ūdeni un sutina uz lēnas uguns līdz gatava, pieliekot sīpolu, sāli, pētersili, seleriju un piparus. Gatavai pieliek sagrieztus gurķus, etiķi, krejumu, uzvāra un pasniedz.

276. Jēra cepetis.

Produkti: 1 kg jēra cepeša, 50 gr speķa, 400 gr svaigu kāpostu, 1 sīpols, $\frac{1}{2}$ l buljona, 50 gr tauku, $\frac{1}{2}$ gl. rīsu, 3 karotes sarīvēta siera.

Pagatavošana: Jēra cepeti iespeķo, izcep, aplaistot, gatavu. Kāpostus sakapā, aplej ar vārošu ūdeni, ļauj brīdi pastāvēt, nolej ūdeni, apcep taukos gaiši brūnu, apceptiem kāpostiem pieliek nomazgātu rīsu, sāli, uzlej buljonu, noslēdz trauku ar vāku un sutina vislabāk krāsni līdz gatavi. Cepeti sagriež, pieliek vienā malā kāpostus, pārkaisa ar sieru, otrā malā pieliek kartupeļus.

277. Itāliešu kotletes.

Produkti: 1 kg vērsa gaļas, 1 sīpols, 1 burkāns, 1 pētersilis, 1 selerija, 2—3 kaļotes rīvmaizes, ½ gl. skāba krejuma, 2—3 pipari, 2 kaļotes tauku, ½ citrona sula, 2 nagliņas, sāls, ½ l ūdens, 1 kaļote miltu.

Pagatavošana: Gaļu sagriež, ņemot 2 gabalus porcijai, izdauza un izveido kotletes. Sagatavotās kotletes apcep taukos brūnas, saliek kārtās ar saknēm, pārlej ar vārošu ūdeni un sutina uz lēnas uguns pusmīkstu. Izņem kotletes, mērci izkāš, pieliek miltus, citrona sulu, krejumu, smalki saberztas nagliņas, ieliek gaļu un sutina līdz gatava.

Pasniedz ar kartupeļu sniegu Nr. 226.

278. Ungāriešu karbonāde.

Produkti: 1 kg karbonādes, 1—2 kaļotes tomātu masas, 2 kaļotes skāba krejuma, 1 gurķis, 1 gl. buljona, 3 kaļotes miltu.

Pagatavošana: Karbonādi sagriež šķēlēs, izdauza, pārkaisa ar sāli un pipariem, apviļā miltos, apcep uz pannas brūnu. Apcepto karbonādi pārlej ar mērci, kuņu pagatavo no krejuma, buljona, tomātu masas un gurķa, sutina krāsnī 10—15 minūtes.

279. Zardiņu karpas.

Produkti: 1 kg karpu, 50 gr zardiņu, ¼ l skāba krejuma, 1 tējkaļote miltu.

Pagatavošana: Notīrītas karpas iespeķo ar zardīnēm. Apviļā miltos, olā un rīvmaizē, cep sviestā vai taukos 10 minūtes. Krejumu uzvāra, ieliek karpas un vāra uz lēnas uguns, 5—15 minūtes, skatoties pēc zivju lieluma.

280. Plūmju krēms.

Produkti: ¼ l putu krejuma, 1 gl. plūmju marmelādes vai kompota, ½ gl. ūdens, 3—5 tāfelītes želatīna, 1—5 kaļotes cukura.

Pagatavošana: Ūdeni ar cukuru uzvāra, pieliek nomērcētu želatīnu, sakausē, pieliek marmelādi un atdzesē. Atdzišam pieliek saputotu krejumu, ļauj sastingt un pasniedz ar vaniļas mērci Nr. 189.

281. Pildīti āboli ar ķiršiem.

Produkti: 5—10 āboli, 20—40 ķirši, 2—3 gl. ūdens, 1 gl. cukura, 1 kaļote kartupeļu miltu.

Pagatavošana: Ābolus nomizo, izņem vidus, izvāra cukura ūdenī, pusmīkstus piepilda ar ķiršiem, kuņiem iepriekš

izņem kauliņus, ko pieliek cukura ūdenim kopā ar dažiem ķiršiem. Cukura ūdeni, kuņā vārījās āboli, izkāš, pieliek kartupeļu miltus, uzvāra un pārlej pār āboliem.

282. Āboli ar olu krēmu.

Produkti: 5 āboli, 2 kaņotes cukura, 1 gl. ūdens.

Krēmam: 3 olu dzeltēnumi, $\frac{3}{4}$ l piena, 2 kaņotes kviešu miltu, 3 kaņotes cukura, $\frac{1}{4}$ st. vaniļas.

Pagatavošana: Ābolus nomizo, izdur serdes, izsūtina cukura ūdenī mīkstus. Olu dzeltēnumus saķuj ar cukuru, pieliek miltus, pielej, pamazām jaucot, ar vaniļju uzvārītu pienu, labi sajauc, uzvāra, pārlej par āboliem.

Pasniedz aukstu.

283. Ķiršu krēms.

Produkti: 1 gl. ūdens, 5 tāfelītes želatīna, $\frac{1}{2}$ gl. ķiršu sīrupa vai ievārījuma, $\frac{1}{2}$ gl. citrona sula vai citrona skābe pēc garšas, $\frac{1}{4}$ l putu krejuma, $\frac{1}{2}$ gl. cukura.

Pagatavošana: Cukuru ar ūdeni uzvāra, pieliek nomērcētu želatīnu, izkausē un atdzesē. Atdzisušam pielej ķiršu sīrupu, citrona sulu pēc garšas, saputo. Beigās pieliek sapototu krejumu, ļauj sastingt.

Pasniedz ar vaniļas mērci Nr. 189.

284. Ābolu muss.

Produkti: 2 gl. ābolu masas, 5 olas, 1 gl. cukura, 8 tāfelītes želatīna, $\frac{1}{4}$ gl. ūdens, 1 gl. salda krejuma.

Pagatavošana: Ābolus savāra, izdzen caur sietu. Izdzīto ābolu masu uzvāra, pieliek sapototus ar cukuru olu dzeltēnumus un karsē, līdz masa top karsta, tad pieliek nomērcētu un ūdenī sakarsētu želatīnu, sapototu olu baltumu. Atdzesē. Atdzisušam pieliek sapototu krejumu, sajauc, ļauj sastingt, tad pasniedz.

285. Mokka saldējums.

Produkti: 3 gl. piena, 70 gr mokka kafejas, 2 gl ūdens, 1 gl. kafejas krejuma, 100—150 gr cukura, 2 olu dzeltēnumi.

Pagatavošana: Ūdeni uzvāra, ieber kafeju, uzliek vāku un atstāj 10 minūtes, nolej caur sietiņu. Pienu uzvāra, kopā ar krejumu, pielej pie sakultiem ar cukuru olu dzeltēnumiem, uzkarsē un atdzesē. Atdzisušam pielej izkāsto un atdzesēto kafeju, lej saldējuma traukā un sasaldē.

286. Ķiršu plombirs.

Produkti: 1 gl. ķiršu, 3—5 kaņotes cukura, 2 gl. putu krejuma. Sasaldēšanai ledus un sāls.

Pagatavošana: Krejumu ar pusi cukura saputo. Ķiršiem izņem kauliņus, iecukuro ar atlikušo cukuru, atstāj 1—2 stundas, tad sajauc ar saputoto krejumu un sasaldē.

P. S. Svaigu ķiršu vietā var ņemt konservētus.

287. Kārtainais plombirs.

Produkti: 3 gl. putu krejuma, 2 kaņotes ķiršu sīrupa, 30 gr šokolādes, 1 tējkaņote vaniļas cukura, 2 kaņotes cukura, $\frac{1}{2}$ —1 kaņote brūnā cukura. Sasaldēšanai ledus un sāls.

Pagatavošana: Krejumu saputo, sadala 4 līdzīgās daļās. Pie vienas daļas pielej ķiršu sīrupu, otrai pieliek vaniļas cukuru, trešai sarīvētu un izkausētu šokolādi, bet ceturtaai brūno cukuru. Saliek kārtās saldējuma mašīnā vai burkā, iepako ledū, kas sajaukts ar sāli, un sasaldē.

21. Kāzu kafejas galds.

Zilonkaula damasta galda sega, zemās vāzēs rozes vai begonijas. Pār galdu miršu un asperģa vītnes. Balti trauki.

288. Tēlegrammas torte.

Pagatavošana: 100 gr sviesta, 2 olas, 150 gr miltu, 3 kaņotes cukura, $\frac{1}{2}$ tējkaņotes kanēļa, $\frac{1}{2}$ tējkaņotes briezraga sāls. Visu kopā samīca, izrullē garenu un izcep.

5 olas, 5 kaņotes cukura, 5 kaņotes miltu, naža gals vaniļas cukura. Pagatavo vārītu biskvītu Nr. 371. un izcep 2 gabalus.

300 gr sviesta, $\frac{3}{4}$ gl. ķiršu sīrupa. Sviestu saputo, pielejot pamazām ķiršu sīrupu, pārsmērē pār izcepto torti. Saliek vienu uz otra, izgarnē.

289. Zemeņu sviests.

Produkti: 200 gr sviesta, $\frac{1}{2}$ gl. zemeņu sīrupa, 2 tāfelītes želatīna.

Pagatavošana: Sviestu saputo, pielejot pa kaņotei zemeņu sīrupu. Labi saputotu sviestu lieto garnēšanai.

P. S. Vasarā, lai sviests būtu cietāks, jāliek klāt izkausēts želatīns. Ziemā želatīns nav vajadzīgs.

290. Zemeņu torte.

Produkti: 8 olas, 8 kaņotes cukura, 6—8 nepilnas kaņotes miltu, 1 paciņa vaniļas cukura, $\frac{1}{2}$ kg zemeņu marmelādes.

Pagatavošana: Pagatavo vārīto biskvītu Nr. 371., izcep. Atdzisušu pārsmērē ar zemeņu marmelādi un izgarnē ar zemeņu sviestu Nr. 289.

291. Medus biskvīti.

Produkti: 2 olu dzeltēnumi vai 1 vesela ola, 100 gr cukura, 50 gr riekstu, 3 kaņotes salda krejuma, 100 gr sviesta, 5 kaņotes medus, 400—500 gr miltu, $\frac{1}{2}$ tējkaņotes briežraga sāls.

Pagatavošana: Cukuru ar olu dzeltēnumiem un sviestu saputo, pieliek sarestētus un sarīvētus riekstus, medu, krejumu, samīca ar miltiem, kas sajaukti ar briežraga sāli, izrullē, izveido stūrainus cepumus un cep gaiši brūnus.

292. Šokolādes makaroni.

Produkti: 1 ola, 100 gr sviesta, 1 tējkaņote cepamā pulvera, 2 kaņotes skāba krejuma, 250 gr miltu, 1 kaņote kakao, $\frac{1}{2}$ tējkaņotes vaniļjas cukura.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu saputo, pieliek kakao un krejumu, sajauc, samīca ar miltiem, kas sajaukti ar cepamo pulveri, izrullē garenus makaronus, pārsmērē ar olu un cep.

293. Riņķīši.

Produkti: 125 gr sviesta, 175 gr cukura, 4 olu dzeltēnumi, 3 pīles citrona eļļas, 300 gr miltu, 1 paciņa cepamā pulvera, 2 kaņotes skāba krejuma.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu dzeltēnumiem saputo, pielej citrona eļļu, skābu krejumu, miltus, sajauktus ar cepamo pulveri, labi izkuļ, izveido riņķīšus, cep gaiši brūnus.

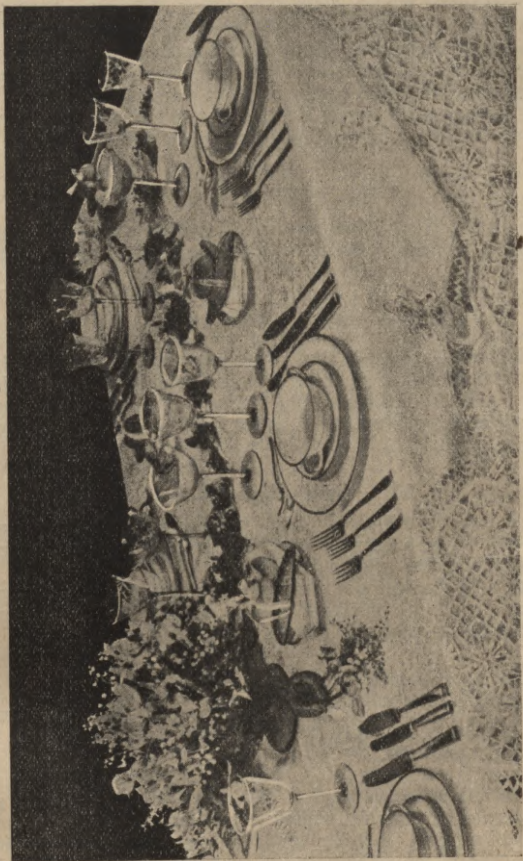
294. Riekstu stangas.

Produkti: 800 gr miltu, 100 gr rauga, $\frac{1}{4}$ l piena, 5 olu dzeltēnumi, 400 gr sviesta, 175—200 gr cukura, 150 gr riekstu, 50 gr korinšu.

Pagatavošana: No puses miltu, piena un rauga pagatavo mīklu, uzraudzē. Sviestu ar cukuru un olu dzeltēnumiem saputo, pieliek mīklai, samīca ar atlikušiem miltiem, pieliekot kapātus riekstus un korintes. Samīcīto mīklu uzraudzē, izveido stangas, vēl reiz uzraudzē, pārsmērē ar olu un cep gaiši brūnas.

295. Pildīta ābolu kūka.

Produkti: 300 gr sviesta, 150 gr cukura, 1 ola, 300 gr miltu, $\frac{1}{4}$ tējkaņotes briežraga sāls, 2 pīles mandeļu eļļas.



Kāzu galds.

Galda vidus bagāti dekorēts joslas veidīgi ar zaļumiem un ziediem.

Pildījumam: 1 kg ābolu marmelādes.

Pārliešanai: 6 olas, 6 karotes cukura, 3 karotes kartupeļu miltu, 3 karotes kviešu miltu, $\frac{1}{2}$ tējkarotes vaniļas cukura.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu saputo, pieliek mandeļu eļļu. Samīca ar miltiem, izrullē un izcep. Izceptu pārsmērē ar marmelādi, pārlej biskvītu un cep līdz gatavs.

Biskvīta pagatavošana: Veselas olas ar cukuru puto, trauku turot vārošā ūdenī, līdz paliek biezs, pieliek miltus, izjauc un lieto.

296. Siera kūkas.

Produkti: 200 gr sviesta, 2 karotes krējuma, $\frac{1}{2}$ paciņas cepamā pulvera, 1 ola, 250 gr miltu, 2 pīles mandeļu eļļas, 50 gr cukura.

Pildījumam: 1 kg biespiena, 100 gr sviesta, 6 olas, 200 gr cukura, 70 gr miltu, 2 karotes krējuma.

Pagatavošana: Sviestu ar olu un cukuru saputo, pieliek krējumu, mandeļu eļļu, samīca ar miltiem, izrullē. Biespienu samāļ, pieliekot ar cukuru un sviestu saputotus olu dzeltēnumus, miltus, krējumu, labi sajauc. Beigās viegli jaucot pieliek saputotus olu baltumus, uzliek uz izrullētas mīklas, izcep. Atdzisušu sagriež.

297. Mazās medus kūkas.

Produkti: 5 olas, 5 olu dzeltēnumi, 5 karotes cukura, 2 karotes medus, 5 karotes kviešu miltu, 3 karotes kartupeļu miltu, $\frac{1}{4}$ tējkarotes briežraga sāls.

Pagatavošana: Cukuru ar medu un olām saputo. Saputotai pieliek, ar briežraga sāli sajauktus, miltus, labi izkuļ ar tillīti, uzlaista mazas kūkas un cep gaiši dzeltēnas.

298. Mandeļu maizītes.

Produkti: 1 kg miltu, 75 gr rauga, 200 gr sviesta, 200 gr cukura, 75 gr rūgto mandeļu, 150 gr saldo mandeļu, 100 gr ietaisītu bumbieru, 1— $1\frac{1}{2}$ gl. piena.

Pagatavošana: No puses miltu, piena un rauga uzliek rauga mīklu, labi uzraudzē. Sviestu ar cukuru saputo, pieliek pie uzrūgušās mīklas, pieliek sakapātas mandeles, atlikušos miltus, labi samīca. Beigās pieliek sagrieztos bumbierus, uzraudzē. No uzrūgušās mīklas izveido maizītes, vēl reiz uzraudzē, pārsmērē ar olu un cep gaiši dzeltēnas.

299. Raudzēta kūka.

Produkti: 200 gr sviesta, 4 olu dzeltēnumi, 3 pīles mandeļu eļļas, 1 gl. piena, 30 gr rauga, 3—5 ievārītu bumbieru, 50 gr mandeļu, 800 gr miltu, 300 gr cukura.

P a g a t a v o š a n a: No piena, puses miltu un rauga uzliek rauga mīklu, uzraudzē. UZRŪGUŠAI mīklai pieliek ar cukuru saputotu sviestu ar olu dzeltēnumiem, mandeļu eļļu, atlikušos miltus, labi samīca, beigās pieliek sagrieztus bumbierus, uzraudzē. UZRŪGUŠU uzliek uz plātes, pārsmērē ar olu, pārkaisa ar kapātām mandelēm, uzraudzē un cep. Atdzisušu sagriež.

300. Alberta kēkss.

P r o d u k t i: 400 gr sviesta, 400 gr cukura, $\frac{1}{4}$ l piena, 1 kg miltu, 2 paciņas cepamā pulvera, 3 pīles citrona eļļas.

P a g a t a v o š a n a: Sviestu ar cukuru saputo, pieliek citrona sulu, miltus, sajauktus ar cepamo pulveri, pielej rūgušpienu vai ķernes pienu, labi izkuļ, lej formā un cep.

301. Ķiršu torte ar skābu krejumu.

P r o d u k t i: 150 gr sviesta, 50 gr cukura, 1 ola, citrona miziņa, 250 gr miltu, naža gals briežraga sāls, 1 kaķote krejuma, 50 gr rīvmaizes, 30 gr mandeļu, 1 kg ķiršu.

P a g a t a v o š a n a: Visu kopā samīca, izrullē, pārkaisa ar rīvmaizi, kapātām mandelēm, pārliet ar ķiršiem, kam izņēmti kauliņi, izcep pusgatavu.

Krēmam: $\frac{1}{8}$ l skāba krejuma, 5 olas, 3 kaķotes miltu, 3 kaķotes cukura, 1 tējkaķote kanēļa, $\frac{1}{8}$ citrona miziņa. Krejumu uzvāra. Olu dzeltēnumus sakuļ ar cukuru un miltiem, pielej uzvārīto krejumu, sajauc un uzkarsē, pieliek stīvās putās saputotu olu baltumu, pārlej pār puscepto torti un turpina cept līdz gatava.

302. Līgavas torte.

P r o d u k t i: 10 olas, 200 gr cukura, 250 gr sviesta, 250 gr mandeļu, $\frac{1}{4}$ gl. ruma, $\frac{1}{2}$ citrona miziņa, 550—600 gr miltu, $\frac{1}{2}$ tējkaķotes briežraga sāls.

Pildījumam: 200 gr sviesta, 6 olas dzeltēnumi, 2 apelsīni vai citrona sula, 200 gr cukura.

Pārļiešanai glazūra Nr. 101. Garnē ar bezēju Nr. 46. vai putu krejumu.

P a g a t a v o š a n a: Sviestu ar olu dzeltēnumiem un cukuru saputo, pieliek sarīvētas mandeles, miltus, sajauktus ar briežraga sāli, citrona miziņu, rumu. Labi sajauc, beigās pieliek saputotus olu baltumus, viegli izjauc, lej formā un izcep 3—4 ripas, atdzesē, pārsmērē, saliek un izgarnē.

Olu dzeltēnumus puto ar cukuru, līdz tas izkusis, tad pieliek sviestu, labi saputo, pielejot pamazām citrona vai apelsīna sulu.

303. Angļu kāzu kūka.

Produkti: 600 gr sviesta, 600 gr cukura, 12 olu, 10 gr kardamona, 2 gr muskatziedu, 1 citrona miza, 1 kg miltu, 350 gr rozīņu, 350 gr korinšu, 350 gr sukādes, $\frac{1}{2}$ tējkarotes sāls, $\frac{1}{2}$ gl. ruma, $\frac{1}{2}$ tējkarotes briežraga sāls.

Pildījumam sviesta krēms Nr. 304. Garnē ar bezēju Nr. 46.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu dzeltēnumiem saputo, pieliek kardamonu, muskatziedu, citrona miziņu, miltus, sajauktus ar briežraga sāli, rozīnes, korintes, sukādes un rumu. Labi izjauc, beidzot pieliek, viegli jaucot, saputotus olu dzeltēnumus un izcep 3—4 ripas, citu par citu mazākas. Atdzisušas pārsmērē ar sviesta krēmu, saliek piramīdes veidā, pārsmērē ar bezēju, malas garnē ar tillīti pēc patikas.

304. Sviesta krēms.

Produkti: $\frac{1}{2}$ l piena, $\frac{1}{2}$ st. vaniļas, 30 gr miltu, 12 olu dzeltēnumi, 200 gr cukura, $\frac{1}{2}$ l putu krejuma, 400 gr sviesta, 100 gr pūdercukura.

Pagatavošana: Pienu ar vaniļu uzvāra, pielej pie olu dzeltēnumiem, kas sakulti ar cukuru un miltiem. Stipri maisot uzvāra un atdzesē. Sviestu saputo ar pūdercukuru, sajauc ar atdzisušo olu masu, beigās pieliek saputotu krejumu, sajauc un lieto.

22. Kāzu vakariņu galds.

Kāzu vakariņu galdu klāj tikpat bagātīgi kā pusdienu galdu. Dekorējums bagāts ziediem un zaļumiem. Arī sveču apgaismojums piešķirs omulību.

Aukstās vakariņas.

305. Konservēti zuši.

Pagatavošana: Zušiem novelk ādu, sagriež gabaliņos, ieliek vārošā sāls ūdenī, lai zuši būtu tikko apņēmti, izvāra pusmīkstus, izņem un sapilda „Vecka“ burkāš. Ūdeni, kuņā vārījās zuši, izkāš, pieliek kādu tāfelīti baltā želatīna, pārlej pār zušiem. Pildītās burkas aiztaisa un sterilizē pie vārīšanās temperatūras 1 stundu. Otrā dienā sterilizēšanu atkārto 15—20 minūtes.

306. Smadzeņu bļoda.

Produkti: 2—3 teļa smadzenes, 2 galviņas salātu, $\frac{1}{2}$ gl. galda etiķa, $\frac{1}{2}$ gl. eļļas, sāls, pipari, sinepes, pētersīļu zaļumi, 1—2 olas.

P a g a t a v o š a n a: Teļa smadzenes aplej ar vārošu ūdeni, brīdi patur, novelk plēves, cep sviestā vai kokovārā brūnas, atdzesē. Atdzisušas smadzenes sagriež šķēlēs, sakārto uz bļodas, lokā, apkārt liekot salātus, pārlej ar marinādi, atstāj 1—2 stundas. Vidū iepilda sakņu majonēzi Nr. 307, izgarnē ar olām un pasniedz.

307. Sakņu majonēze.

P r o d u k t i: 2 olu dzeltēnumi, $\frac{1}{2}$ gl. eļļas, 2 ķarotes skāba krejuma, $\frac{1}{2}$ citrona sula un miziņa, sāls, cukurs pēc garšas, 100 gr svaigu kāpostu, 100 gr burkānu, 100 gr rutku vai redīsu, 100 gr kāļu.

P a g a t a v o š a n a: Saknes sarīvē uz sakņu rīves, sajauc. Olu dzeltēnumus sakuļ, pielejot pamazām eļļu un krejumu, pieļiek citrona sulu, sāli un cukuru pēc garšas, labi sajauc un pārlej pār saknēm.

308. Siļķes ar tomātiem.

P r o d u k t i: 2—3 siļķes, 1 sīpols, pipari, galda etiķis pēc garšas, 1 ķarote krejuma.

P a g a t a v o š a n a: Nomērcētām siļķēm izņem asakas, sadala gabaliņos, sakārto uz bļodas, pieliekot galvu un asti. Siļķu pieņus izberž caur sietu, pieliek sarīvētu sīpolu, krejumu, etiķi, piparus pēc garšas, sajauc un pārlej pār siļķi. Sagatavoto siļķi izgarnē ar tomātiem un sīpoliem.

309. Pikantās olas.

P r o d u k t i: 250 gr sīpolu, 250 gr tomātu, 2 āboli, 1 mārutks, 100 gr speķa, naža gals paprikas, sāls, cukurs pēc garšas.

P a g a t a v o š a n a: 6—8 novārītas olas, 1 gl. skāba krejuma. Smalki sagrieztus sīpolus, tomātus, ābolus un mārutkus sutina uz lēnas uguns $\frac{1}{2}$ stundu, tad izberž caur sietu, atdzesē. Atdzisušai pieliek krejumu, sajauc un pārlej pār olām, ko iepriekš pārgriež uz pusēm un sakārto uz bļodas.

310. Siļķu krēms.

P r o d u k t i: 4 siļķes, 100 gr sviesta, 4 olu dzeltēnumi, 1 vīna glāze baltā vai ābolu vīna, $\frac{1}{2}$ tējķarotes sinepju, 1 sīpols.

P a g a t a v o š a n a: Nomērcētas siļķes samal, izberž caur sietu, saputo ar sviestu, pieliekot izvārītus olu dzeltēnumus, sinepes, sarīvētu sīpolu un vīnu. Saputotu sakārto uz bļodas, izgarnē ar olu baltumu un gurķi.

311. Šķiņķa pastētes (romiešu).

P r o d u k t i: 400 gr vārīta vai cepta šķiņķa, 1 olu dzeltēnums, 2 ķarotes eļļas, $\frac{1}{4}$ tējķarotes paprikas, $\frac{1}{2}$ citrona sula, 8—10 romiešu pastētes.

Garnēšanai: 1—2 olas, aspiks, kaperi un zaļumi.

Pagatavošana: Šķiņķi sagriež sīkos stūrainos kumosiņos. Olu dzeltēnumu sakuļ ar eļļu, citrona sulu un papriku, sajauc ar šķiņķi, iepilda romiešu pastētēs, izgarnē ar olu, aspiku un zaļumiem.

312. Sīgas aspikā.

Produkti: 1 kg sīgu, 1/2 l zivju buljona, citrona sula vai etiķis pēc garšas.

Garnēšanai: pētersiļu un salātu lapiņas, 4—5 tāfelītes želatīna.

Pagatavošana: Notīrītu sīgu izvāra zivju buljonā uz lēnas uguns, sakārto uz bļodas. Buljonu izkāš, pieliek nomērceņu želatīnu, atdzesē. Atdzisušam aspikam pieliek citrona sulu pēc garšas, pārlej pār zivi, izgarnē ar zaļumiem.

Pasniedz ar remolādes mērci Nr. 631.

313. Rožu kāpostu salāti.

Produkti: 1/2 l rožu kāpostu, 2 olu dzeltēnumi, 1 citrona sula, 1/2 gl. provansu vai saules puķu eļļas, sāls, cukurs pēc garšas.

Pagatavošana: Rožu kāpostus izvāra vieglā sāls ūdenī, atdzesē. Olu dzeltēnumus sakuļ ar cukuru un sāli, pielej citrona sulu, labi sakuļ, beigās, stipri kuļot, pielej eļļu un pārlej pār kāpostiem.

314. Konservēti cāļi.

Produkti: 1—2 cāļi, 2 karotes sviesta.

Pagatavošana: Cāļus sadala gabaliņos. Mīkstos gabaliņus apacep sviestā brūnus. No muguras izvāra buljonu, izkāš caur tīru servjēti. Aceptos cāļus saliek „Vecka“ burkā, pārlej ar buljonu, pieliek kādu tāfelīti želatīna un sāli pēc garšas. Aiztaisa burku un sterilizē 1/2 l burku pie vārīšanas temperatūras 1 stundu. Otrā vai trešā dienā sterilizēšanu atkārto 15—20 minūtes, skaitot no tā laika, kad ūdens katlā sāk vārīties.

315. Apslēptās jāņogas.

Produkti: 1 l jāņogu, 1 gl. ūdens, 2 olas, 1—2 karotes eļļas, 150—200 gr miltu, 2—3 karotes cukura. Vārīšanai kokovārs.

Pagatavošana: Olas ar eļļu un cukuru sakuļ, pielej pie miltiem, labi izkuļ, pielejot pamazām ūdeni. Sagatavotā mīklā iemērcē jāņogas, izvāra kokovārā, pārkausa ar pūdercukuru un pasniedz.

Pasniedz ar saldu pienu vai krejumu.

316. Zemenes krejumā.

Produkti: 1 l zemeņu, $\frac{1}{2}$ l kafejas krejuma, 1 gl. cukura.

Pagatavošana: Notīrītās ogas sakaisa ar cukuru un atstāj līdz otrai dienai. Otrā dienā krejumu saputo, saliek kārtām ar iecukrotām ogām. Izgarnē ar ogām. Pasniedzot pārlej ar sulu, kas atlikusies no ogām.

317. Ministru krēms.

Produkti: 400 gr ābolu, $\frac{1}{4}$ st. vaniļas, $\frac{1}{2}$ —1 gl. cukura, 2 gl. putu krejuma, 8—10 tāfelītes želatīna, 2 olas, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ gl. piena, 1 tējkarote miltu.

Pagatavošana: Ābolus sagriež šķēlēs, izsutina cukura ūdenī mīkstus. Pienu ar vaniļu uzvāra. Olu dzeltēnumus sakuļ ar cukuru, pieliek miltus, pielej vārošu pienu, uzvāra, pieliek nomērcētu želatīnu, ne visai stīvās putās saputotus olu baltumus, viegli izjauc un atdzesē. Atdzisušai masai pieliek saputotu krejumu un ābolus. Ļauj sastingt.

Siltās vakariņas.

Vispirms pasniedz buljonu (sk. Lieldienas brokasta galds).

318. Rullētā buljona kūka.

Produkti: 5 olas, 4 karotes miltu, $\frac{1}{2}$ tējkarotes sāls. Pildījumam: 2 olas, 100 gr šveices siera.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus sakuļ, pieliek miltus, sāli, saputotus olu baltumus, viegli izjauc, uzlej uz plātes $\frac{1}{2}$ —1 cm biezu kārtu, izcep. Karstu pārsmērē ar sakultām olām, kas sajauktas ar sarīvētu sieru, sarullē un cep krāsni 10—15 minūtes.

Pasniedz siltu vai aukstu pie buljona.

319. Burkānu želēja.

Produkti: $\frac{1}{2}$ gl. burkānu sulas, $\frac{1}{2}$ gl. buljona, 5—6 olas, sāls pēc garšas, pēc patikas 1 karote kapātu pētersiļu zaļumu.

Pagatavošana: Olas labi sakuļ, pielej sulu un buljonu, pieliek sāli, salej formā un vāra ūdens peldē, līdz sacietē, sagriež, ieliek buljonā un pasniedz.

320. Pildīts teļa cepetis.

Produkti: 1 kg teļa mīkstuma, 2 cieti novārītas olas, 1 svaiga ola, 1 karote sviesta, 1—2 karotes sarīvētas pētersiļu saknes.

P a g a t a v o š a n a: Cieti novārītas olas sakapā, sajauc ar svaigo olu un sviestu, sarīvētu pētersiļa sakni un sāli pēc garšas, iepilda cepetī, aizšuj un cep, aplaistot kā cepeti, gatavu. Teļa mīkstumu pārgriež vidū ar smailu nazi; atstājot malas nepārgrieztas, iepilda un aizšuj.

321. Jēra ragū ar saknēm.

P r o d u k t i: 1 kg jēra priekšas, 2 kařotes tauku, 2 kařotes tomātu masas, $\frac{1}{2}$ kg burkānu, 200 gr zirniņu, $\frac{1}{2}$ kg zaļās pupiņas, 3 sīpoli, 2 kařotes miltu, 1 kařote skāba krejuma, 1 l ūdens, sāls, pipari.

P a g a t a v o š a n a: Jēra gaļu sacērt gabaliņos, apviļā miltos, apcep taukos brūnu, saliek katliņā, atvāra no pannas piecepumu, pārlej pār gaļu, pieliek sāli, piparus, sīpolu un sutina uz lēnas uguns līdz gaļa pusmīksta. Tad pieliek sagrieztus burkānus, izlobītus svaigos zirniņus, sagrieztas pupiņas un sutina apmaisot līdz gatavs. Gatavam pieliek tomātu masu, uzvāra un pasniedz ar gaļu.

322. Pildītas teļa kotletes.

P r o d u k t i: 1 kg teļa mīkstuma, 100—200 gr teļa smadzeņu, 1 kařote etiķa, 2—3 kařotes krejuma, 1 sīpols, 3 kařotes miltu, 1 gl. buljona, 3 kařotes tauku.

P a g a t a v o š a n a: Gaļu sagriež šķēlēs, izdauza, izveido kotletēs, pārsmērē ar sagatavotām smadzenēm, virsū uzliek otru gaļas šķēlīti, malas labi ar āmuru sadauza kopā, apviļā miltos, apcep taukos brūnas. Aceptas kotletes pārlej ar buljonu, pieliek sīpolu, brīdi pasutina, tad pieliek krejumu, uzvāra.

P. S. Smadzenes novāra vieglā etiķa ūdenī, sakapā un lieto.

323. Sinepju strogonovs.

P r o d u k t i: 1 kg vērša gaļas, 10—15 piparu, 50 gr tauku, 1 kařote miltu, 2 kařotes krejuma, 1—2 tējkařotes sinepju, 2 kařotes tomātu masas, 2 sīpoli, $\frac{1}{2}$ l ūdens.

P a g a t a v o š a n a: Gaļu sagriež sīkās, garenās strēmelītēs, apcep taukos brūnas, pieliek sagrieztu sīpolu, piparus, pārlej ar vārošu ūdeni un sutina uz lēnas uguns gatavas, pieliek krejumu, tomātus, sinepes un miltus, uzvāra un pasniedz ar strogonova kartupeļiem.

324. Vīnes filējs.

P r o d u k t i: 1 kg vērša muguras filē, 50 gr sviesta, 100 gr skāba krejuma, 50 gr speķa, $\frac{1}{2}$ l buljona, 1 kařote miltu.

Marinādei: $\frac{1}{2}$ l galda etiķa, 1 sīpols, 5 pipari, lauru lapa, sāls.

P a g a t a v o š a n a: Etiķi ar garšvielām uzvāra, atdzesē. Filējam nogriež plēves un marinē 3—4 dienas. Marinēto filēju iespeķo, pārsmērē ar sviestu un cep krāsni, ar buljonu aplaistot, pusgatavu, apsmērē ar krejumu un turpina cepšanu līdz gatavs. Mērcei pieliek miltus, uzvāra un pasniedz ar kartupeļu sniegu.

325. Mikādo šnicele.

P r o d u k t i: 1 kg vērsa muguras filēja, 1 ola, 5 kaļotes rīvmaizes, 50 gr tauku, 1 kaļote miltu, 3 kaļotes tomātu masas, 1 gl. buljona.

Garnēšanai: gurķis.

P a g a t a v o š a n a: Muguras filē sagriež, izdauza, izveido, apviļā olā un rīvmaizē, cep taukos brūnus. Gatavus sakārto uz bļodas. Uz pannas sabrūnina miltus, uzlej buljonu, pieliek tomātu masu, savāra, pārlej pār šnicelēm, izgarnē ar gurķi.

Pasniedz ar ceptiem kartupeļiem.

326. Salāti ar sieru majonēzi.

P r o d u k t i: 4—5 galviņas salātu, 50 gr Šveices siera, 2 olu dzeltēnumi, $\frac{1}{2}$ gl. eļļas, 3 kaļotes skāba krejuma, sāls, etiķis pēc garšas.

P a g a t a v o š a n a: Nomazgātus salātus nosusina, saplucina, saliek uz šķīvja kārtām, pārkaisa ar sarīvētu Šveices sieru. Olu dzeltēnumus sakul, pielej pamazām eļļu, etiķi, sāli, labi sajauc, beigās pieliek krejumu, izjauc un pārlej pār salātiem.

327. Skābu kāpostu salāti.

P r o d u k t i: $\frac{1}{2}$ l skābu kāpostu, 3—6 burkāni, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ gl. skāba krejuma.

P a g a t a v o š a n a: Burkānus notīra, sarīvē uz sakņu rīves, sajauc ar skābiem kāpostiem, pārlej ar skābu krejumu.

328. Mandeļu krēms.

P r o d u k t i: 1 gl. piena, 2 olas, 1 kaļote miltu, $\frac{1}{2}$ l putu krejuma, $\frac{1}{4}$ gl. ūdens, $\frac{1}{2}$ gl. cukura, 6—8 tāfelītes želatīna, 50 gr mandeļu, $\frac{1}{4}$ st. vaniļjas.

P a g a t a v o š a n a: Pienu ar vaniļu uzvāra, olas sakul ar cukuru no miltiem, pielej uzvārīto pienu, visu kopā uzvāra, pieliek sakapātas un viegli apgrauzdētas mandeles, atdzesē. Nomērcētu želatīnu izkausē vārošā ūdenī, atdzesē un sajauc ar atdzesēto piena masu. Krejumu saputo, sajauc ar atdzisušo masu, sasaldē, izgarnē ar mandelēm un pasniedz ar augļu mērci Nr. 638.

329. Rabarberu flamērijs.

Produkti: $\frac{1}{2}$ kg rabarberu, $\frac{3}{4}$ l ūdens, 75 gr mannas, 200 gr cukura, 1—2 olas.

Paġatavošana: Rabarberus notīra, sagriež, izsutina ūdenī mīkstus un izberž caur sietu. Izberztus rabarberus uzvāra, pieliek mannu, brīdi pavāra, noceļ no uguns, pieliek ar cukuru sakultas olas, kuļ minūtes piecas un salej formā.

Pasniedz aukstu ar saldu pienu.

330. Ķiršu pudiņš.

Produkti: 5 olas, $\frac{3}{4}$ gl. cukura, $\frac{1}{2}$ gl. ķiršu ogu, 1 gl. piena, $\frac{3}{4}$ gl. rīvmaizes.

Paġatavošana: Olu dzeltēnumus saputo. Vārošu pienu pārlej pār rīvmaizi un atstāj $\frac{1}{2}$ stundas, lai atdziest. Atdzisušo rīvmaizi sajauc ar saputotiem olu dzeltēnumiem, beigās pieliek saputotus olu baltumus, labi izjauc, saliek kārtām formā ar ķiršiem, kuļiem iepriekš izņem kauliņus, un cep $\frac{3}{4}$ stundas.

Pasniedz ar ķiršu mērci.

P. S. Mērci paġatavo tāpat kā aveņu mērci Nr. 637. Ja par maz skābuma, tad pieliek citrona skābi.

23. Dāmu kafejas galds.

Parasti kafejas galdu klāj pēcpusdienā, bet daudreiz kafeju pasniedz arī brokastīs un pēc vakariņām.

Labai kafejai jābūt ar labu aromātu un garšu. Vislabāk ņemt tikko dedzinātas pupiņas, ko smalki samal, aplej ar vārošu ūdeni, ļauj pastāvēt siltā vietā 5—10 minūtes, pēc tam iepilda kafejas kannā un sniedz galdā. Kafeja nedrīkst vārīties, jo vāroties tā zaudē savu labo aromātu un pēc tam arī vairāk iedarbojas kafejas inde — kofeins. Graudu kafeja nav tik kaitīga kā pupiņu kafeja, bet graudu kafejai trūkst labā aromāta un tā nav tik garšīga, kā pupiņu kafeja. Parasti uz 2 l ūdens ņem 30—50 gr labas pupiņu kafejas un 1—2 tējkarotes cigoriņu. Ja cigoriņus neliek, tad kafejā jāliek vairāk, apmēram 60—70 gr. Kafejai klāt dod cukuru, pienu un krējumu. Vislabāk kafeja garšo ar saputotu krējumu.

Dāmu kafejas galdu klāj ar rokdarbos izstrādātu galda segu. Kafejas trauki un šķīvīši ar piemērotām servjetēm. Skaisti izskatās arī mājās austa linu rakstaina vai rūtaina galda sega, ieturēta vieglās krāsās un atbilstošas servjetes. Ziedus ņem pēc patikas un atkarībā no gada laika, ieturot vienā tonī, un sakārto zemās vāzēs.

Uz galda liek mazu šķīvīti kūkām, virs kuļa liek kūku dakšiņu vai tējkaroti. Pie labās rokas ieslīpi šķīvja priekšpusē liek

Dāmu kafejas galds.



Rozentāla porcelāns „Pompadour“ stilā. Trauki ļoti dekoratīvi baltā krāsā, bagātīgi zeltīti. Balta lina galda sega, izstrādāta izvilkuma darbā.

kafejas tasi ar osiņu pie labās rokas, bet tējkaroti uz apakštases. Tases piepilda tikai tad, kad viesi jau ieņēmuši vietas pie galda. Tasi paņem no labās, bet pasniedz no kreisās puses. Nedrīkst tasi piepildīt atstājot uz galda, jo tā var viegli apliet galda segu. Servjetes novieto pa kreisi no šķīvīša vai arī uz šķīvīša. Uz kafejas galda, protams, novieto arī krejuma un cukura traukus, kuņus ērtākai pasniegšanai ieteicams novietot uz nelielas paplātes. Dažādo sauso cepumu paņemšanai liek cepumu standziņas, bet kūkām un tortēm speciālu kūku nazi. Parasti lielās viesībās pie kafejas galda kafeju ieļj kalpone, bet mazās — nama māte.

331. Piramīdes torte.

Produkti: 200 gr riekstu kodolu, 200 gr cukura, 10 olas, 200 gr miltu.

Pildījumam: 3 olu dzeltēnumi, 1 gl. piena, 400 gr miltu, 4 karotes ruma, 5 tāfelītes želatīna, 150 gr cukura, 200 gr riekstu kodolu.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus saputo ar pusi cukura, pieliek miltus, mandeļu sudmalīnās samaltus riekstus, saputotus ar cukuru olu baltumus, viegli izjauc un izcep 4 citu par citu mazākas ripas.

Krēma pagatavošana: Olu dzeltēnumus sakuļ ar 100 gr cukura, pielej, pamazām jaucot, uzvārītu pienu, uzkarsē, pieliek ar atlikušo cukuru saputotu sviestu, pielej rumu, sajauc, pārsmērē izceptās un atdzisušās ripas, saliek vienu uz otras. Virsu pārsmērē ar krēmu, izgarnē ar atlikušiem riekstiem un krēmu.

P. S. Lai atdalītu riekstiem brūno miziņu, tos karsē krāsni, arvien apmaisot, iedzeltēnus, pēc tam viegli noberž tīrā servjetē.

332. Šokolādes mandeļu torte.

Produkti: 150 gr kokovāra, 100 gr mandeļu, 6 olas, 30—50 gr kakao, 200 gr cukura $\frac{1}{2}$ tējkarotes briežraga sāls, 50 gr miltu, 150 gr rīvmaizes, 3 pīles mandeļu eļļas.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus ar cukuru saputo, pielej pamazām izkausētu kokovāru, pieliek kakao, mandeļu eļļu, sakapātās mandeles, rīvmaizi, miltus, sajauktus ar briežraga sāli, beigās pieliek saputotus olu baltumus, viegli izjauc un izcep 2—3 ripas. Atdzisušu pārsmērē ar sviesta krēmu Nr. 304, saliek vienu uz otras. Garnē ar šokolādes krēmu.

333. Mandeļu standziņas.

Produkti: 185 gr miltu, 100 gr sviesta, 70 gr cukura, 3 olas, 3—5 pīles mandeļu eļļas, 2 karotes piena, naža gals briežraga sāls.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olām saputo, pielej pienu, miltus, sajauktus ar briežraga sāli, mandeļu eļļu, labi izkuļ, laista standziņas un cep gaiši brūnas.

334. Riekstu rulliši.

Produkti: 1 gl. piena, 20 gr rauga, 400 gr miltu, 150 gr sviesta, 150 gr cukura, 2 pīles mandeļu eļļas.

Pildījumam: 2 olu dzeltēnumi, 1 gl. piena, 2 karotes cukura, 1 karote miltu, 100 gr riekstu kodolu.

Pagatavošana: No piena, puses miltiem un cukurā izkausēta rauga pagatavo rauga mīklu, uzraudzē. Uzrūgušai pieliek ar cukuru saputotu sviestu, mandeļu eļļu, atlikušos miltus, samīca un uzraudzē.

Olu dzeltēnumus ar cukuru sakuļ, pieliek miltus, pielej uzvārītu pienu, uzvāra, sajauc ar kapātiem riekstiem, atdzesē.

Uzrūgušo mīklu izrullē, sadala 10 cm platos un 20 cm garos gabaliņos, pārsmērē ar sagatavoto pildījumu, sarullē, uzraudzē, pārsmērē ar olu un cep.

335. Magoņu stricele.

Produkti: 1 gl. rūgušpiena, $\frac{1}{2}$ gl. skāba krejuma, 200 gr cukura, 1 paciņa cepamā pulvera, 500—600 gr miltu, 1 ola, 8 graudiņi kardamona.



Dāmu kafejas galds.

Ovāla balta galda sega. Segai gar malu 12—14 cm plata tamborēta mežģīne, vienkāršā stabīpu tamborējuma. „Enkurs“ tamborējamie diegi.

Pildījumam: 200 gr magoņu sēklu, 2 olas, 50 gr sviesta, 1/2 tējkarotes kanēļa, 1 tējkarote miltu.

Pagatavošana: Krejumu sakul ar olu, pienu un cukuru, pieliek sasmalcinātu kardamonu, samīca ar miltiem, kas sajaukti ar cepamo pulveri, izrullē.

Magones noplaucē ar vārošu ūdeni, izžāvē, sagriež miezerī, sajauc ar saputotu sviestu, olām un cukuru, pieliek kanēli un miltus, pārsmērē pār izrullēto mīklu, sarullē, pārsmērē ar olu un cep.

336. Dzeltēnie plācenīši.

Produkti: 2 olas, 1/2 gr safrāna, 1 tējkarote cepamā pulvera, 150 gr cukura, 100 gr sviesta, 2 pīles mandeļu eļļas, 250 gr miltu, 2 karotes ūdens, 1 karote skāba krejuma.

Pagatavošana: Safrānu aplej ar vārošu ūdeni, uzliek traukam vāku un atstāj 1—2 stundas. Olas ar cukuru un sviestu saputo, pielej mandeļu eļļu, krejumu, izkāsto safrāna ūdeni, sajauc labi ar miltiem, kas iepriekš sajaukti ar cepamo pulveri, uzlaista plācenīšus un cep gaiši dzeltēnus.

24. Jaunu meiteņu kafejas galds.

Jaunu meiteņu galdu klāj rotaļīgā noskaņojumā. Galda sega izstrādāta, tāpat servjetes. Pie baltas galda segas skaisti izskatīsies dekorējums no krāsainām zīda lentēm vai prievītēm, ko izstiepj pār galdu dažādos virzienos.

Interesants būs arī apgaismojums, ko panāk ar krāsainiem abažūriem. Traukus sakārto tāpat kā dāmu galdam. Ziedi dažādu krāsu kombinējumā.

337. Kristalla torte.

Produkti: 10 olas, 100 gr sviesta, 11 karotes miltu, 1 karote kakao, vaniļjas cukurs, 10 karotes cukura.

Pagatavošana: Olas ar cukuru saputo, turot karstā ūdenī, saputotai masai pieliek miltus, pielej, pamazām jaucot, izkausētu un atdzesētu sviestu, izjauc un izcep 3 ripas. Pie vienas ripas pieliek kakao. Atdzisušu pārsmērē ar ķiršu ievārījumu, vidū liek brūno ripu, pārglazē ar baltu glazūru, izgarnē ar ķiršu sviestu Nr. 645.

338. Rabarberu torte.

Produkti: 200 gr sviesta, 100 gr cukura, 200 gr miltu, 1/2 tējkarotes briežraga sāls.

Biškviņam: 4 olas, 4 karotes cukura, 4 karotes miltu, vaniļjas cukura.

Pildījumam: 600 gr rabarberu marmelādes.

Pagatavošana: No sviesta, cukura un miltiem pagatavo mīklu un izcep 1 ripu. No olām pagatavo biskvītu un izcep 1—2 ripas. Atdzīsušo sviesta mīklas ripu apsmērē ar marmelādi, uzliek biskvīta ripu, pārsmērē ar marmelādi, izgarnē ar karsto bezēju Nr. 46.

339. Šokolādes plāceņi.

Produkti: 750 gr cukura, 1 gl. ūdens, 10 olu baltumi, 150 gr kakao.

Pagatavošana: Ūdeni ar cukuru savāra, līdz to, ielietu aukstā ūdenī, var savelt par lodīti, tad pielej pie ne visai stīvās putās saputotiem olu baltumiem, un puto līdz paliek labi biezs. Beigās pieliek kakao, labi saputo, ar robainu tilli uzlaista kūkas un žāvē lēnā siltumā.

340. Vaniljas stangas.

Produkti: 200 gr sviesta, 350 gr miltu, $\frac{1}{2}$ paciņas vaniljas cukura, 2 olas, 150 gr cukura, naža gals briežraga sāls.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot vienu pēc otras veselās olas, vaniljas cukuru un briežraga sāli. Saputotam sviestam pieliek miltus, labi saputo, uzlaista ar tilli garenas stangas un cep gaiši brūnas.

341. Spirāles.

Produkti: 175 gr miltu, 100 gr cukura, 125 gr sviesta, 2 olu baltumi, $\frac{1}{2}$ citrona miziņa un sula, 1 kaķote cepamā pulvera.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot olu baltumus, citrona miziņu un sulu. Saputotam sviestam pieliek, ar cepamo pulveri sajauktus, miltus, sajauc, uzlaista uz plātes un cep gaiši brūnas.

342. Ātrā biespiena kūka.

Produkti: 800—900 gr miltu, $1\frac{1}{2}$ paciņas cepamā pulvera, 100 gr sviesta, 1 gl. rūgušpiena, 2 olas, 50 gr cukura, $\frac{1}{2}$ tējkarotes sāls, $\frac{1}{2}$ gl. skāba krejuma.

Pildījumam: $1\frac{1}{4}$ kg biespiena, 9 olas, 125—150 gr cukura, 60 gr sviesta, 50 gr miltu, 3 kaķotes piena.

Pagatavošana: Miltus sajauc ar cepamo pulveri, pieliek sviestu ar cukuru, sakultas olas, rūgušpienu, sāli, krejumu, samīca, uzliek uz plātes. Biespienu samaļ, pieliek ar cukuru saputotu olu dzeltēnumus, sviestu, miltus, pienu, labi sajauc. Beigās pieliek saputotus olu baltumus, uzliek uz mīklas, izcep. Atdzīsušo sagriež.

343. Anīsa klingerīši.

Produkti: 550 gr miltu, 400 gr sviesta, 200 gr cukura, 6 olu dzeltēnumi, 10 gl. anīsa, $\frac{1}{2}$ tējkarotes briežraga sāls.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu dzeltēnumiem saputo, samīca ar miltiem, izveido apaļus klingerīšus, pārsmērē ar olu baltumu, pārkaisa ar rupju cukuru un cep gaiši brūnus.

25. Kungu kafejas galds.

Kungu kafejas galdu klāj ar modernu damasta galda segu. Uz galda liek mazas kafejas tasītes, mazus šķīvīšus, virs kuņģiem liek kūku dakšiņas vai tējkarotes. Bez cukura un putu krējuma uz galda liek dažādus liķierus, iepildītus piemērotās liķieru karafēs, un liķieru glāzes. Bez tam uz galda nedrīkst trūkt arī smēķējamie piederumi. Arī daži ziedi.

344. Jelgavas rieksti.

Produkti: 100 gr sviesta, 100 gr cukura, 2 olas, 50 gr riekstu, 130 gr miltu, $\frac{1}{2}$ tējkarotes briežraga sāls.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu dzeltēnumiem saputo, pieliek miltus, sajauktus ar briežraga sāli, sarīvētus riekstus, beidzot pieliek saputotus olu baltumus, viegli izjauc, sajauktus uzlaista uz plātes un cep gaiši brūnus.

345. Vircu stangas.

Produkti: 150 gr riekstu, 2 olu baltumi, 150 gr cukura, 150 gr miltu, 150 gr kūku, drusku citrona miziņas, 1 tējkarote kanēļa, 150 gr kausēta sviesta.

Pagatavošana: Kausētu sviestu ar cukuru un olu baltumiem saputo, pieliekot garšvielas, samīca ar miltiem, kūku druskām un sarīvētiem riekstiem, noliek vēsumā 20—30 minūtes. Pēc tam izveido standziņas, pārsmērē ar olu, virsū uzliek riekstu pusītes un cep gaiši brūnas.

346. Riekstu kūkas.

Produkti: 150 gr sviesta, 2 olas, 80 gr riekstu, 100 gr cukura, 200 gr miltu.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olām saputo, pieliek kapātus riekstus, miltus, labi samīca, izveido mazas kūkas, cep gaiši brūnas.

347. Siera torte.

Pagatavošana: Vienkāršu baltmaizi, bez cukura, izcep tortes formā. Atdzisušu sagriež 2—3 ripās. Ripas pārsmērē ar sviestu, pārliiek plānās šķēlītēs sagrieztu sieru, uzliiek otru ripu, kuņu atkal pārsmērē. Virsu pārsmērē ar sviestu, izgarnē ar sakņu nazīti, sagrieztiem siera gabaliņiem un sviesta vai redīsu rozītēm.

348. Ātrā torte.

Produkti: 3 olas, 150 gr cukura, $\frac{1}{2}$ tējkarotes vaniļas cukura, 180 gr miltu, 1 tējkarote cepamā pulvera, 2 karotes krejuma.

Pagatavošana: Olas ar cukuru sakuļ. Miltus sajauc ar cepamo pulveri, samīca ar olu un krejumu, izrullē un izcep. Atdzisušu pārliiek ar cukura ūdenī izsutinātiem āboliem vai ogām riņķī, izgarnē ar putu krejumu.

349. Griezti cepumi.

Produkti: 175 gr sviesta, 200 gr cukura, 3 olas, 3—4 karotes skāba krejuma, 1—2 tējkarotes cepamā pulvera, 50 gr kapātu riekstu vai mandeļu, 500 gr miltu, 200—300 gr marmelādes.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olām saputo, pieliek beigās krejumu, kapātus riekstus, samīca ar miltiem, kas sajaukti ar cepamo pulveri, izrullē stangās, puscepušu pārsmērē ar marmelādi un turpina cepšanu. Gatavu sagriež.

350. Sviesta cepumi.

Produkti: 200 gr sviesta, 1 ola, 150 gr cukura, $\frac{1}{4}$ gl. piena, $\frac{1}{2}$ citrona miziņa, 300—400 gr miltu, 1 paciņa cepamā pulvera, rieksti vai saldās mandeles.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru, citrona miziņu un veselu olu saputo. Miltus sajauc ar cepamo pulveri, pieliek saputoto sviestu, pielej pienu, samīca, izrullē, izveido, pārsmērē ar sakultu olu, uzliiek uz katra cepuma $\frac{1}{2}$ mandeles, vai rieksta un cep gaiši brūnu.

351. Vīna kūka.

Produkti: 400 gr atlikušas kūkas vai biskvīta, $\frac{3}{4}$ gl. ievārījuma, 3—5 karotes vīna, $\frac{1}{2}$ l putu krejumu, 1 karote cukura.

Pagatavošana: Atlikušu kūku sagriež šķēlēs, pārļaišta ar vīnu, pārsmērē ar ievārījumu, saliek vienu uz otras, izgarnē ar putu krejumu.

26. Bērnu dzimšanas dienas galds.

Raiba vai balta galda sega. Trauki piemēroti bērniem — ar dažādiem zīmējumiem, putniem, zvēriem u. t. t. Sīkas puķītes sakārtotas zemās vāzēs. Katram uz šķīvīša lielāka servjete, kuŗu vēlāk var aizspraust pie kakla, lai mazie gaviļnieki nenolietos. Vidū dzimšanas dienas torte vai kliņģeris, kam apkārt aizdedzina svecītes pēc gaviļnieka gadu skaita. Dāvanas sakārtotas uz galda viena stūra.

352. Dzimšanas dienas torte.

Produkti: 150 gr sviesta, 4 olas, 150 gr cukura, 350 gr miltu, 2 tējaķerotes cepamā pulvera, 3 ķerotes skāba krējuma.

Pildījumam: 600 gr zemeņu, $\frac{1}{4}$ l putu krējuma, 5—7 tāfelītes želatīna, 100—150 gr cukura.

Viršai: $\frac{1}{4}$ l putu krējuma, 1 ķerote cukura.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu dzeltēnumiem saputo, pieliek krējumu, miltus, sajauktus ar cepamo pulveri, labi izjauc, beigās pieliekot saputotus olu baltumus. Izcep 2—3 ripas.

Ogas izberž caur sietu, sajauc ar cukuru, saputotu krējumu un izkausētu želatīnu, pārsmērē pār atdzisušo ripu.

Virsu, sakārtotai tortei, pārsmērē ar putu krējumu, izgarnē ar ogām, liekot ogu skaitu pēc gaviļnieka gadu skaita.

353. Sausiņu torte.

Produkti: 100 gr sviesta, 100 gr cukura, 250 gr sausīņu, 2 ķerotes skāba krējuma, $\frac{3}{4}$ l rabarberu (sulas) musa, 1 gl. putu krējuma.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliek sausīņus, skābo krējumu, sajauc, saliek kārtām ar musu Nr. 354, atstāj 3—4 stundas. Pēc tam izgarnē ar putu krējumu un riekstiem.

354. Rabarberu muss.

Produkti: 1 kg rabarberu, 150—250 gr cukura, 6 tāfelītes baltā želatīna, 1 gl. putu krējuma.

Pagatavošana: Notīrītus rabarberus savāra, izberž caur sietu, pieliek cukuru, nomērcētu un izkausētu želatīnu, saputoto krējumu sajauc ar to un lieto.

355. Ogu kliņģeris.

Produkti: 6 olu dzeltēnumi, 1 gl. piena, 600 gr miltu, 150 gr sviesta, 50 gr mandeļu, 150—200 gr cukura, $\frac{1}{4}$ paciņas rauga, $\frac{1}{2}$ citrona miziņa.

Pagatavošana: No piena, rauga un puses miltu pagatavo rauga mīklu, uzraudzē. Olu dzeltēnumus ar cukuru saputo, pieliek pie uzrūgušas mīklas, samīca ar atlikušiem miltiem, kapātām mandelēm un citrona miziņu. Uzraudzē, izveido klīņģeri, ļauj uzrūgt un cep.

356. Šokolādes trīsstūrīši.

Produkti: 125 gr sviesta, 250 gr cukura, 2 olas, 1 naža gals briežraga sāls, 250 gr kūku drusku, jeb rīvmaizes, 150 gr miltu, 3 ķaņotes kakao, 3—5 ķaņotes salda piena.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un veselām olām saputo, pieliek miltus, kūku druskas, briežraga sāli, pielej pienu un labi samīca, izveido nelielus trīsstūrīšus un cep gaiši brūnus.

357. Sviesta plācenīši.

Produkti: 150 gr sviesta, 100 gr cukura, 3 olas, 300 gr miltu, 1 tējķaņote cepamā pulvera, 1 ķaņote rūgušpiena, 2 piles mandeļu eļļas.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot vienu pēc otras veselās olas, beigās pieliek rūgušpienu un miltus, sajauktus ar cepamo pulveri, labi izjauc, uzlaista mazus plāceņus un cep gaiši brūnus.

358. Vaniljas sausiņi.

Produkti: 150 gr cukura, 8 olu dzeltēnumi, 2 olas, 5 gr briežraga sāls, 240 gr miltu, 1 paciņa vaniljas cukura, 3 ķaņotes piena.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus ar cukuru un veselām olām saputo, pieliek vaniljas cukuru, miltus, kas iepriekš sajaukti ar briežraga sāli, pienu, labi izkuļ, uzlaista garenus sausiņus, izcep un kaltē.

359. Bērnu sausiņi.

Produkti: 400 gr miltu, 1 gl. piena, 15 gr rauga, 45 gr cukura, 45 gr sviesta, zoda.

Pagatavošana: No piena, rauga un miltiem pagatavo mīklu, uzraudzē. Uzrūgušai pieliek, sakultas ar cukuru, olas, sviestu, samīca, uzraudzē, uzrūgušu izveido mazās maizītēs, izcep, pārgriež uz pusēm un kaltē.

360. Standziņas.

Produkti: 180 gr miltu, 125 gr cukura, 65 gr sviesta, 1 ola, 1/2 tējķaņotes briežraga sāls, 2 ķaņotes salda krejuma, 1/2 citrona miziņa.

Pagatavošana: Sviestu ar olu un cukuru saputo, pieliekot citrona miziņu. Miltus sajauc ar briežraga sāli, samīca ar saputoto sviestu un krejumu, izveido, standziņas pārsmērē ar olu un cep.

27. Dāmu dzimšanas dienas kafeja.

Galdū klāj tāpat kā dāmu kafejas galdū Nr. 23. Dekorējūmam var ņemt rozēs un citus ziedus.

361. Plūmju torte.

Produkti: 100 gr sviesta, 3 olas, $\frac{1}{2}$ tasītes piena, 200 gr miltu, $\frac{1}{2}$ tējkarotes briežraga sāls, vaniļjas cukura, 150 gr cukura, $1\frac{1}{2}$ l plūmju, 3 tāfelītes želatīna.

Garnēšanai: vārītais bezējs Nr. 96.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot vienu pēc otras olu dzeltēnumus un vaniļjas cukuru. Saputotai masai pieliek miltus, sajauktus ar briežraga sāli, pienu. Labi sakū, beigās pieliek saputotus olu baltumus, izcep 2 ripas. Atdzisušas ripas pārliē ar plūmēm, uzliē otru ripu, tad plūmes pārliē ar cukura ūdenī izkausētu želatīnu. Izgarnē ar bezēju Nr. 46.

362. Ķēniņa torte.

Produkti: 400 gr sviesta, 1 ola, 3 karotes skāba krejuma, 1 paciņa cepamā pulvera, 250 gr cukura, 500 gr miltu, $\frac{1}{2}$ paciņas vaniļjas cukura, $\frac{1}{2}$ kg ievārijuma, glazūra un augļi.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu saputo, pieliek krejumu, samīca ar miltiem, kas sajaukti ar cepamo pulveri, izcep 2—3 ripas. Atdzisušas pārsmērē ar ievārijumu, pārliē ar glazūru Nr. 101 un izgarnē ar augļiem.

363. Anīsa riņķi.

Produkti: 200 gr sviesta, 160 gr cukura, 4 olu dzeltēnumi, 20 gab. anīsa graudiņu, 350 gr miltu, $\frac{1}{2}$ tējkarotes briežraga sāls.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot vienu pēc otra olu dzeltēnumus, saberztus anīsa graudiņus, briežraga sāli. Samīca ar miltiem, izveido apaļus riņķīšus, cep vidēji karstā krāsnī gatavus. Gatavus pārglazē ar baltu glazūru Nr. 646.

364. Ripiņas.

Produkti: 200 gr sviesta, 100 gr cukura, 1 ola, 250 gr miltu, citrona miziņa.

Apviļāšanai: 1 ola, 1 karote pūdercukura, 3 karotes kakao.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot olu, citrona miziņu un briežraga sāli. Saputoto masu samīca ar miltiem, izrullē apaļu, apviļā sakultā olā, pēc tam cukurā, kas sajaukts ar kakao, sagriež un cep.

365. Olu stangas.

Produkti: 2 veselas olas, 4 olu dzeltēnumi, 180 gr cukura, 300 gr miltu, 2 pīles mandeļu eļļas, $\frac{1}{4}$ tējkarotes briežraga sāls, 2 karotes piena.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus ar cukuru saputo, beigās pieliekot vienu pēc otras veselas olas, saputotu sajauc ar miltiem un pienā izkausētu briežraga sāli, pieliek mandeļu eļļu, uzlaista mazas stangas un cep gaiši brūnas.

366. Šokolādes biskvīti.

Produkti: 9 olu baltumi, 750 gr cukura, 60 gr kakao, 400 gr riekstu.

Pagatavošana: Pusputotiem olu baltumiem pieliek pa trīs reizēm cukuru un turpina putot, līdz masa vairs neizplūst. Saputotām pieliek kakao, sakapātus riekstus, uzlaista uz plātes un kaltē dziestošā siltumā.

367. Galantērijas kūkas.

Produkti: 150 gr sviesta, 2 olu dzeltēnumi, 150 gr cukura, 250 gr miltu, 50 gr kokosa mizu, 2 karotes medus, naža gals briežraga sāls.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu dzeltēnumiem saputo, pieliek medu, sarīvētas kokosa mizas, samīca ar miltiem un izveido mazus cepumus, pārsmērē ar olu un cep gaiši brūnus.

368. Liepājas ābolu kūka.

Produkti: 300 gr miltu, 3 olu dzeltēnumi, 200 gr sviesta, 100 gr cukura, $\frac{1}{2}$ tējkarotes briežraga sāls, 600 gr ābolu, 100—200 gr cukura, $\frac{1}{2}$ tējkarotes kanēļa.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus ar cukuru un sviestu saputo, samīca ar miltiem, kas sajaukti ar briežraga sāli, izrullē. Ābolus sagriež šķēlītēs, pārkaisa ar cukuru, kas sajaukts ar kanēli, un atstāj 1—2 stundas. Sagatavotos ābolus pārliiek pār mīklu, virsū uzliek sietiņu no atlikušās mīklas, cep gaiši brūnus.

28. Kungu dzimšanas dienas kafeja.

Galdu klāj tāpat kā kungu kafejas galdu Nr. 25. Vairāk ziedu.

369. Vīna torte.

Produkti: 12 olas, 12 karotes cukura, 12 karotes miltu, $\frac{1}{2}$ citrona miziņa un sula.

Pildījumam: 9 olu dzeltēnumi, 150 gr cukura, 1 citrona miziņa un sula, 1 gl. baltā vīna, 8 tāfelītes baltā želatīna, 1/2 l putu krejuma.

Pagatavošana: Veselas olas ar cukuru, citrona miziņu un sulu puto, trauku turot vārošā ūdenī. Saputotām olām pieliek miltus un izcep 2—3 ripas.

Olu dzeltēnumus ar citrona miziņu un cukuru saputo, pielejot pamazām vīnu un citrona sulu. Saputotam pielej nomērcētu un izkausētu želatīnu, saputotu krejumu, sajauc un lieto.

370. Nelsona torte.

Produkti: 1 ripa no Aleksandra mīklas Nr. 644, 1 ripa no vārītā biskvīta Nr. 371, 1 ripa no smilšu tortes Nr. 122.

Pagatavošana: Apakšā paliek Aleksandra mīklas ripu, pārsmērē ar ievārijumu vai marmelādi, uzliek smilšu tortes ripu, pārsmērē ar citu kādu ievārijumu, virsū uzliek biskvīta ripu, pārlej ar šokolādes glazūru Nr. 372.

Izgarnē ar sviesta krēmu Nr. 304.

371. Vārītais biskvīts.

Produkti: 3 olas, 3 kaņotes cukura, 3 nepilnas kaņotes kviešu miltu, naža gals vaniļjas cukura.

Pagatavošana: Iesit bļodā veselas olas, pieliek cukuru un puto ar rīkstīti, trauku turot siltā vietā, līdz masa divkārkšojas, tad pieliek pa kaņotei miltus, sajauc, lej formā un izcep vienu ripu.

372. Šokolādes glazūra.

Produkti: 100 gr šokolādes, 3 kaņotes cukura, 3 kaņotes ūdens.

Pagatavošana: Ūdeni ar cukuru savāra biezā sirupā, pieliek sarīvētu šokolādi, uzkarsē un pārlej pār torti.

373. Rīsu cepumi.

Produkti: 200 gr miltu, 75 gr rīsu miltu, 150 gr cukura, 2 olas, 100 gr sviesta, 1/2 tējkaņotes briežraga sāls, 3—5 kaņotes piēna.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot vienu pēc otras veselas olas, beigās pieliek miltus, sajauktus ar briežraga sāli, pienu, labi samīca, izveido mazas kūkas un cep ne visai karstā krāsnī.

374. Pildīts kliņģeris (vainags).

Produkti: 1 kg miltu, 200 gr sviesta, 125 gr cukura, 1 tējkaņote sāls, 3 olu dzeltēnumi, 30 gr rauga, 2 gl. piena.

Pildījumam: 100 gr sviesta, 100 gr cukurā, 100 gr mandeļu vai riekstu, 1 karote kakao.

Pagatavošana: Pagatavo no puses piena, miltiem un rauga mīklu, ļauj uzrūgt. Uzrūgušai pieliek ar cukuru saputotu sviestu un olu dzeltēnumus, samīca ar atlikušiem miltiem, vēl reiz uzraudzē. Uzrūgušo mīklu izrullē, pārsmērē ar sviestu, pārkaisa ar sakapātiem riekstiem, cukuru, kas sajaukts ar kakao, sarullē, pārgriež, satin, izveido kļiņģeri, izcep un pārsmērē ar cukura sīrupu.

375. Tēlegrāfa kūka.

Produkti: 200 gr Aleksandra mīklas Nr. 644, 600 gr ābolu marmelādes, 60 gr cukura, 3 olu dzeltēnumi, 3 olu baltumi, 30 gr mandeļu, 25 gr miltu.

Pagatavošana: Aleksandra mīklu izrullē gaŗāku nekā platu, izcep pusgatavu. Pusceptu mīklu pārliiek ar marmelādi, cep 5—8 minūtes, pārlej ar olu mīklu un cep līdz gatava.

Olu dzeltēnumus ar pusi cukura saputo, pieliek miltus, ar atlikušo cukuru saputotus baltumus, izjauc un lieto.

376. Pikantās maizītes.

Produkti: 250 gr kviešu miltu, 100 gr kartupeļu miltu, 150 gr cukura, 50 gr sviesta, 100 gr rīvētu kokosa mizu, 100 gr sīrupa, 3 olas, 2 karotes ūdens, 1 tējkarote brieŗrāga sāls, 3 karotes kapātu pomerancu mizu.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olām saputo, pieliek sarīvētas kokosa mizas, sīrupu, ūdeni, samīca ar miltiem, kas sajaukti ar brieŗrāga sāli, izrullē, izveido mazas maizītes, pārsmērē ar sakultu olu un cep gaiŗi brūnus.

377. Kongres plāceņi.

Produkti: 3 olas, 150 gr sviesta, 150 gr cukura, ½ gl. skāba krejuma, 100 gr riekstu, 3 pīles mandeļu eļļas, 400 gr miltu, 2 karotes medus, 1 paciņa cepamā pulvera.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot vienu pēc otras veselas olas un medu, saputotu sajauc ar krejumu, pieliek, ar cepamo pulveri sajauktus, miltus, labi izkuļ, liek ar tējkaroti nelielus plāceņus un cep gaiŗi brūnus.

Tējas galds.

Parasti tēju pasniedz pulksten 5 pēc pusdienas. Visprecīzāk tējas stundu ievēro angļi, to pasniedzot tanī laikā, kad diena mainās ar vakaru. Tad atliek visus darbus un pāra stundas atpūšas pie glāzes tējas. Tējas stundas omulības noslēpums ir degošs kamīns un mīkstināta lampas gaisma, pie kuņas tērzē vai arī klausās, kā patvars dzied.

Pie tējas galda nerunā nopietnas, oficiālas runas, bet tērzē kautko jautru, parasti to, kas acumirkli ienāk prātā, lai aizmirstu ikdienas rūpes un justos labi un omulīgi.

Tēju lieto tādu, kāda katram patīk. Daži apgalvo, ka tēju drīkst dzert tikai bez cukura un krejuma, ar rumu. Daži atkal noliedz rumu, bet atzīst cukuru, ievārījumu u. t. t. Te noteikta likuma nav, jo katrs dara pēc savas garšas. Parasti tēju dzer ar graudu cukuru, jo tā tēja labāk garšojot.

Mājas mātei lielākā uzslava ir tā, ka viņa prot omulīgi iekārtot tējas stundu, tādēļ katra mājas māte arvien cenšās tējas stundu padarīt patīkamu.

Tējas pagatavošana.

Kāds japāņu dzejnieks saka, ka tējas pagatavošanai neesot noteiktas receptes. Tomēr ir daži ļoti svarīgi noteikumi, kuņu neievērošanas gadījumā tēja neizdodas ar tik patīkamu smaržu un garšu.

Vispirms jāņem vērā tējas ūdens. Kāds japāņu tējas cienītājs apgalvo, ka labākā tēja esot no avota ūdens. Ja neesot avota ūdens, tad varot ņemt arī upes ūdeni. Sliktākā gadījumā akas ūdenim esot jāpieliek mazs graudiņš sāls, kas uzlabojot tējas garšu. Ūdens jāņem svaigs, jo stāvējis ūdens tējai piedod sliktu garšu.

Piemērotākais trauks tējas vārīšanai ir dedzināta māla vai porcelāna, jo citi materiāli bojā tējas labo garšu. Sudraba, niķeļa un misiņa trauki, kas dekorē galdu, tējas vārīšanai mazāk noderīgi, tādēļ uzvārīto tēju, pasniedzot uz galda, pārlej sudraba vai citos traukos.

Tējas ūdeni nekad nedrīkst vārīt, bet tikai uzkarsēt, līdz vārīšanas temperatūrai, jo vārīts ūdens zaudē savu labo garšu. Vidus laikos vārīto ūdeni uzskatīja par veselībai kaitīgu.

Lai tējai dabūtu labāku garšu, tad trauku, pirms tējas iebēršanas, labi sasilda, ielejot tajā vārošu ūdeni. Karstā traukā ieber tējas lapiņas, kas tvaikā atrisinas un līdz ar to tēja iegūst vairāk aromāta. Atrisušām lapiņām uzlej tik daudz ūdens, lai tās būtu ūdens apsegtas. Tējai nedrīkst uzliet par daudz ūdens, jo citādi tā zaudē savu aromātu un vērtību. Aplieto tējas

trauku apsedz ar vāku, lai viss karstums un līdz ar to arī smarža neizgaro.

Holandē sevišķi izplatītas tējas lampiņas, uz kuŗām tura tēju, lai tā arvien būtu karsta.

Pēc 3—5 minūtēm tēja ir ievilkusies un to var ieliet tasēs. Tases parasti piepilda $\frac{3}{4}$, pilnākas pieliet nedrīkst, jo citādi, pieliekot cukuru, tēju nebūs iespējams apmaisīt. Ja pie tējas pasniedz krejumu, tad pirmo ieliek cukuru, uzlej krejumu un tikai tad lej tēju.

Arzemēs tēju, parasti, pasniedz tasēs. Ļoti skaisti izskatās tēja, ielieta porcelāna tasēs. Pie mums parasti tēju pasniedz glāzēs, kuŗu lietošanu esam pārņēmuši no krieviem, tomēr glāzēs pasniegtā tēja nekad neizskatās tik labi, kā tasēs. Tamdēļ ieteicu lietot tikai tases. Daudzas nama mātes tēju pasniedz kungiem glāzēs, bet dāmām tasēs. Katra nama māte var rīkoties pēc savas gaumes un nebūs kļūda, ja tēju pasniegs glāzēs vai tasītēs.

Parasti pie tējas pasniedz mazas kūkas un cepumus, vai arī mazas, gleznas maizītes, tā saucamos apetītes kumosīņus, bez lieliem uzgriezumiem. Kungi parasti pie tējas dod priekšroku mazām, pikantām maizītēm.

Ļoti labi, ja uz galda atrodās elektriskais vārītājs, lai tēja arvien būtu karsta, jo auksta tēja daudz zaudē no savas garšas. Arī krievu patvaris (samovārs) ir ļoti labs un rotā tējas galdu.

29. Dāmu tējas galds.

Galdu klāj ar izstrādātu vai vieglu krāsainu galda segu. Ja iespējams, tasītes ņem no visplānākā porcelāna un skaisti veidotas, jo tad tēja atgādinās savas dzimtenes mākslas trauslumu un glezniecību. Arī ziedi uz tējas galda jāsakārto jo rūpīgi un zemās vāzēs.

Parasti dāmu tējas galdā liek kūku šķīvīti, porcelāna vai stikla, skatoties kāds labāk pieskaņojas pārējiem traukiem. Ja līdz ar kūkām pasniedz maizītes, kas ļoti iecienītas, tad uz galda liek brokasta šķīvīšus un vidēja lieluma nazi un dakšiņu. Pie kūkām virs šķīvīša liek kūku dakšiņu, vai tējkaŗoti.

Pie tējas galda ņem mazas, izstrādātas servjetes, kas saskan ar galda segu. Servjetes liek uz šķīvīša vai blakus tam, retāk zem tasēm.

Krejuma, cukura un ievārījuma trauciņi ērtākai pasniegšanai tiek novietoti uz nelielas paplātes, ko apsedz ar izstrādātu sedziņu. Pie cepumiem pieliek cepumu standziņu, pie maizītēm dakšiņu. Labi izskatās dekoratīvie sudraba trauki.

No sekojošām receptēm katra nama māte var izvēlēties tējas galdam cepumus un maizītes pēc patikas.

378. Aknu kumosiņi.

Produkti: 400 gr sutinātu aknu, 1 olas dzeltēnums, 1 kaļote eļļas, 2 kaļotes sviesta, 1 tējkaļote kapātu kaperu, sāls, pipari pēc garšas.

Pagatavošana: Atdzisušas aknas sarīvē, pieliek olu dzeltēnumu, saputotu sviestu, labi sajauc, pielejot pamazām eļļu un garšvielas. Sagatavotās aknas liek uz stūrainiem maizes kumosiņiem, izgarnē ar kaperiem un pasniedz.

379. Olu maizītes ar tomātiem.

Produkti: 200 gr tomātu musa Nr. 380, sāls, pipari, 1 kaļote skāba krejuma, 3—4 olas, 1 galda maize, 10 kilavu.

Pagatavošana: Galda maizi sagriež šķēlēs, sarestē. Tomātu musam pieliek sāli, piparus, krejumu, sajauc, pārsmērē pār sarestēto maizi, pārliet ar olu ripiņu, izgarnē ar kilavu.

380. Tomātu muss.

Produkti: 10 tomātu, 1 kaļote eļļas, 1 kaļote krejuma, 1 citrona sula, sāls, cukurs un pipari pēc garšas.

Pagatavošana: Tomātiem novelt miziņu, izņem sēklas, samal vai izberž caur sietu, samalti tomātiem pieliek eļļu, krejumu, garšvielas, sajauc un lieto.

381. Mēles kumosiņi.

Produkti: 1 teļa mēle, 1 olas dzeltēnums, 3 kaļotes eļļas, 1 kaļote skāba krejuma, 1 tējkaļote sinepju, 1 tējkaļote citrona sulas, sāls pēc garšas.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumu sakuļ, pieliekot krejumu, pamazām pielej eļļu, visu laiku stipri kuļot, beigās pieliek sinepes, citrona sulu un sāli pēc garšas, labi sajauc ar sīkos, stūrainos gabaliņos sagrieztu mēli un smērē uz mazām stūrainām maizītēm.

382. Seleriju maizītes.

Produkti: 1 gl. izvārītu seleriju, 2—3 olas, 3—5 kaļotes majonēzes, sāls pēc garšas.

Pagatavošana: Izvārītu seleriju sarīvē, sajauc ar sakapātu olu, majonēzi un sāli, uzliet uz restētas baltmaizes, garnē ar olu un zaļumiem.

383. Bumbieru kumosiņi.

Produkti: 100 gr vistu aknu, 100 gr bumbieru, 1 sarīvēts sīpols, sāls, 3 kaļotes majonēzes, 1 kaļote sviesta.

P a g a t a v o š a n a: Aknas sasutina sviestā, samaļ, pieliek sarīvētus bumbierus, sīpolu un sāli, sajauc ar majonēzi, atstāj vēsā vietā 5—10 minūtes. Baltmaizi sagriež trīsstūros, sarestē, pārsmērē ar sagatavotu bumbieru masu, izgarnē ar bumbieru šķēlītēm un pasniedz.

384. Šokolādes bumbas.

P r o d u k t i: 200 gr sviesta, 300 gr cukura, 5 kaļotes ūdens, 2 veselas olas, 3 kaļotes kakao, 400—500 gr rupju kviešu miltu, $\frac{1}{2}$ paciņas vaniļas cukura, $\frac{1}{2}$ tējkaļotes briežraga sāls.

P a g a t a v o š a n a: Ūdeni ar cukuru savāra biezā sīrupā, atdzesē. Atdzisušam sīrupam pieliek sviestu, olas labi sakul, pieliekot kakao. Sajaukto sīrupu samīca ar miltiem, kas sajaukti ar briežraga sāli, izveido bumbiņas un cep lēnā siltumā.

385. Trauslās stangas.

P r o d u k t i: 280 gr sviesta, 180 gr cukura, 4 olu dzeltēnumi, 350 gr miltu, $\frac{1}{2}$ tējkaļotes briežraga sāls, $\frac{1}{2}$ tējkaļotes kanēļa.

P a g a t a v o š a n a: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot vienu pēc otra olu dzeltēnumus, saputotam pieliek miltus, briežraga sāli, labi sajauc, uzlaista garenas stangas, pārkaisa ar cukuru un cep gaiši brūnas.

386. Laistīti biskvīti.

P r o d u k t i: 200 gr sviesta, 200 gr cukura, 2 olas, 100 gr kartupeļu miltu, 300 gr kviešu miltu, $\frac{1}{2}$ citrona miziņa un sula, 1 tējkaļote zodas, 3 kaļotes skāba krejuma.

P a g a t a v o š a n a: Sviestu ar cukuru, citrona miziņu un olām saputo, pieliek citrona sulu, krejumu, miltus, labi sajauc, uzlaista biskvītus un cep gaiši brūnus.

387. Rullēti cepumi.

P r o d u k t i: 100 gr sviesta, 100 gr cukura, 1 ola, $\frac{1}{2}$ tējkaļotes briežraga sāls, 150 gr miltu, 1 kaļote kakao.

P a g a t a v o š a n a: No sviesta, cukura, olām, briežraga sāls un miltiem samīca mīklu, sadala uz pusēm, vienai pusei pieliek kakao, plāni izrullē. Tāpat plāni izrullē balto mīklu, ko pārsmērē ar sakultu olu, pārklāj ar brūno mīklu, saritina, sagriež un cep.

388. Kandavas cepumi.

P r o d u k t i: 150 gr sviesta, 1 olas dzeltēnums, 1 vesela ola, 1 kaļote skāba krejuma, $\frac{1}{2}$ tējkaļotes briežraga sāls, 2 pils mandeļu eļļas, 200 gr miltu, 2—3 kaļotes marmelādes, 150 gr cukura.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olām saputo, beigās pieliek krejumu. Miltus sajauc ar briežraga sāli, samīca ar saputotu sviestu, izrullē, izveido apaļus cepumus, apcep gaiši dzeltēnus. Apcepušiem uzliek marmelādi un turpina cepšanu līdz gatavi.

389. Medus sausīņi.

Produkti: $\frac{1}{2}$ tases skāba krejuma, 1 tase medus, 2 olas, $\frac{1}{2}$ tases sviesta, $2\frac{1}{2}$ tases kviešu miltu, 1 tējkarote zodas.

Pagatavošana: Olas sakuļ ar medu, pielej izkausētu un atdzesētu sviestu, skābu krejumu, labi sajauc, beigās pieliek, ar zodu sajauktus, miltus, labi izkuļ, liek uz plātes un cep. Gatavu sagriež un sakaltē.

390. Petit-foul.

Produkti: 200 gr sviesta, 100 gr cukura, 1 olas baltums, 225 gr miltu, $\frac{1}{2}$ citrona miziņu.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu baltumu labi saputo, pieliekot citrona miziņu. Beigās pieliek miltus, sajauc, uzlaista ar tillīti nelielas kūkas uz pilnīgi sausas plātes un cep pēc 3—4 stundām.

Ja cep tūlīt, tad vairāk uzplūst.

391. Rīgas kēkss.

Produkti: 800 gr miltu, 400 gr cukura, 100 gr sviesta, 6 olas, $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{3}$ gl. piena, 5—6 ietaisīti bumbieri, 1 paciņa cepamā pulvera.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot vienu pēc otra olu dzeltēnumus. Saputotam pieliek miltus, sajauktus ar cepamo pulveri, pielej pienu, labi izkuļ, tad pieliek sagrieztus bumbierus, saputotu olu baltumus, viegli izjauc, lej garenā formā un cep gaiši brūnu.

392. Pildīti pumperņiķeļi.

Produkti: 100 gr sviesta, 100 gr cukura, 3 olas, $\frac{1}{2}$ tējkarotes briežraga sāls, 400 gr miltu, 3 karotes salda piena, 50 gr rozīņu, citrona miziņa.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot vienu pēc otras veselās olas, pieliek miltus, kas sajaukti ar briežraga sāli, pienu, rozīnes un samīca. Samīcīto masu sarullē garās stangās, vidū iespiež rievu, ko piepilda ar ievārijumu, pārsmērē ar sakultu olu, cep gaiši brūnus. Sagriež karstu.

393. Vēstulītes.

Produkti: 1 ola, 1 karote skāba krejuma, 100 gr sviesta, $\frac{1}{4}$ gl. rūgušpiena, 200 gr miltu, $\frac{1}{2}$ paciņas cepamā pulvera, 100 gr cukura.

Pildījumam: 200 gr bumbieru, 50 gr cukura, 30 gr riekstu.

Garnēšanai: olas vai marmelāde.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu saputo, pieliek krejumu, rūgušpienu, samīca ar miltiem, kas sajaukti ar cepamo pulveri, izrullē, sagriež stūrainos gabaliņos, pārliet ar cukura ūdenī izsutinātiem bumbieriem, pārkaisa ar riekstiem, saloka vēstulītē, izgarnē ar marmelādi vai ogām, cep gaiši brūnus.

394. Kanēļa riņķi.

Produkti: 140 gr sviesta, 140 gr cukura, 2 veselas olas, 170 gr miltu, 1 tējkarote kanēļa, 1 naža gals briežraga sāls.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olām saputo, pieliek kanēli, briežraga sāli un miltus, visu kopā labi sajauc, uzlaista mazus riņķus, pārkaisa ar kanēļa cukuru un cep gaiši brūnus.

395. Trīsstūrīši.

Produkti: 100 gr sviesta, 1 ola, 100 gr cukura, 2 kaņotes skāba krejuma, 200 gr miltu, $\frac{1}{2}$ paciņas cepamā pulvera, 2 pīles citrona vai mandeļu eļļas.

Pildījumam: 175 gr rīvētu kokosa mizu, 3 kaņotes cukura, 1 olas baltums.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu saputo, pieliek krejumu, samīca ar miltiem, kas sajaukti ar cepamo pulveri, izrullē, sagriež stūrainos gabaliņos. Sarīvētas kokosa mizas ar cukuru un olu baltumu labi samaisa, līdz paliek biezs, uzliet uz sagriezto mīklu, aizspiež malas un cep gaiši brūnus.

396. Dāmu pirkstiņi.

Produkti: 200 miltu, 100 gr sviesta, 100 gr cukura, 1 olu dzeltēnumš, 2 kaņotes krejuma, 1 tējkarote cepamā pulvera.

Apviļāšanai: 1 olas baltums, magones.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot olu dzeltēnumu, miltus sajauc ar cepamo pulveri, samīca ar saputoto sviestu, beigās pieliek skābu krejumu. Izrullē garenas standziņas, apsmērē olas baltumā, apviļā magonēs un cep ne visai karstā krāsnī gaiši brūnas.

30. Kungu tējas galds.

Kungu tējas galdu klāj ar smagāka auduma galda segu, nekā dāmu tējas galdu. Izstrādātās galda segas, kas raksturo dāmu galdu, kungu galdiem neklāj. Lai netrūkst arī daži ziedi.

Uz galda liek brokastu šķīvīti, vidēja lieluma nazi un dakšiņu. Pa labi no šķīvīša liek tējas tasi vai glāzi, bet pa kreisi —

mazu šķīvīti cepumiem. Servjieti liek pa kreisi no šķīvīša, vai arī uz šķīvīša.

Uz kungu tējas galda pasniedz rumu, krejumu, citronu, ievārījumu, ko novieto ērtākai pasniegšanai uz atsevišķas palātes.

397. Kaviāra maizītes.

Baltmaizi sagriež šķēlītēs, pārsmērē ar sviestu un pārliet ar melno vai sarkano kaviāru.

398. Rostbefa maizītes.

Rupju rudzu maizi pārsmērē ar sviestu, uzliet plānās šķēlītēs sagrieztu rostbefu, izgarnē ar gurķi, sarīvētu mārrutku sakni un aspiku.

399. Gārdēžu maizītes.

Rupjas vai saldskābmaizes šķēlītes pārsmērē ar sviestu, pārliet ar plānās šķēlēs sagrieztu vērsa mēli, izgarnē ar aspiku un kilavām.

400. Smadzeņu kumosīni.

Produkti: 400 gr teļa smadzeņu, 3 karotes eļļas, 1 olu dzeltēnumš, 2 karotes galda etiķa, sāls, pipari, zaļumi, 1 tējkarote sinepju.

Pagatavošana: Teļa smadzenes aplej ar vārošu ūdeni, atstāj 3—5 minūtes, izņem no ūdens, apviļā miltos un cep taukos gatavas. Atstāj līdz otrai dienai. Smadzenes sakapā. Olu dzeltēnumus sakul ar eļļu un etiķi, pieliek sāli, piparus, sinepes, sajauc ar sakapātām smadzenēm, uzliet uz sviestā ceptas baltmaizes, izgarnē ar zaļumiem, gurķi un tomātiem.

401. Marmoņa maizītes.

Produkti: 2 galda maizes, 100 gr šķiņķa, 100 gr sviesta, 100 gr auksta teļa cepeša, 2—3 kilavas, 5—6 mikspikles, 50 gr mēles, 1—2 skābi gurķi, sāls, sinepes, pipari pēc garšas.

Pagatavošana: Galda maizei izņem vidu, atstājot malas apmēram 2 pirkstu biezumā. Sviestu saputo, pieliek sīki sagrieztas pārējās piedevas, ka arī sīkos gabaliņos sagrieztu no vidus izņemtā baltmaizi, pieliek sinepes, sāli un piparus pēc garšas, labi sajauc, cieši iepilda iztukšotā maizē, noliek vēsumā 10—12 stundas. Pēc tam sagriež un sakārto uz bļodas.

402. Aknu maizītes.

Produkti: 1/2 kg aknu, 100 gr sviesta, 2—3 karotes vīna, 1/2 citrona miziņa un sula, sāls, pipari pēc garšas.

Pagatavošana: Aknas, pārļautot ar nedaudz ūdens, izsutina gatavas, atdzesē. Atdzisušas aknas samal 3—5 reizes gaļas mašīnā, pieliek izkausētu sviestu, vīnu, norīvētu citrona miziņu un sulu, sāli, piparus, labi saputo, beigās pieliekot skābu krejumu. Saputoto masu smērē uz restētas maizītes, garnē ar gurķi un citronu.

403. Siera uzkožamais.

Produkti: 100 gr Šveices vai zaļā siera, 100 gr sviesta, 1 galda maize, vai rupjā maize.

Pagatavošana: Maizi sagriež šķēlēs, sarestē. Sviestu ar sarīvētu sieru saputo, pārsmērē pār trīsstūrī sagrieztu, sarestētu maizīti, sakārto uz bļodas.

404. Siera standziņas.

Produkti: 100 gr sviesta, 200 gr Šveices siera, 2 olas, $\frac{1}{4}$ gl. piena, 1 paciņa cepamā pulvera, 300 gr miltu, naža gals sāls.

Pagatavošana: Miltus sajauc ar cepamo pulveri, pieliek gabaliņos sagrieztu sviestu, sarīvētu sieru, sakultas olas, pienu, sāli, samīca, plāni izrullē, sagriež gaļās strēmelītē, sarullē pa divām kopā, pārsmērē un cep.

405. Pildītie biespiena radziņi.

Produkti: 200 gr biespiena, 100 gr sviesta, 2 olas, 100 gr cukura, $\frac{1}{2}$ paciņa vaniļjas cukura, 300—400 gr miltu, $\frac{1}{2}$ tējkarotes zodas, 1 tējkarote citrona skābes.

Pildījumam: 200 gr marmelādes.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olām saputo, pieliek samaltu biespienu, sajauc un samīca ar miltiem, kas sajaukti ar zodu, pielej skābi. Samīcīto mīklu izrullē, sagriež stūrainos gabaliņos, iepilda marmelādi, izveido radziņus, pārsmērē ar olu un cep karstā krāsnī gaiši brūnus.

406. Franču sausiņi.

Produkti: 150 gr sviesta, 2 olu dzeltēnumi, 100 gr cukura, 150 gr miltu, $\frac{1}{2}$ tējkarotes kanēļa, 50 gr rozīņu, 1 karote medus, $\frac{1}{2}$ tējkarotes briežraga sāls.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot olu dzeltēnumus. Saputotai masai pieliek: medu, kanēli, miltus, rozīnes, briežraga sāli, sajauc, izveido garenus sausiņus, pārsmērē ar olu un cep.

407. Rīgas kronīši.

Produkti: 200 gr sviesta, 200 gr cukura, 3 olas, 2 olu dzeltēnumi, 400 gr miltu, citrona miziņa, 1 naža gals briežraga sāls.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot citrona miziņu, vienu pēc otras veselas olas un olu dzeltēnumus, saputotai masai pieliek miltus, kas sajaukti ar briežraga sāli, ar robotu tillīti uzlaista riņķus, atstāj uz plātes 1—2 stundas, pēc tam cep.

408. Anīsa maizītes.

Produkti: 5 olas, 250 gr cukura, 6 kaļotes piena, 1 tējkaļote briežraga sāls, 20 graudiņu anīsa, 350 gr miltu.

Pagatavošana: Olas ar cukuru un saberztu anīsu saputo, pieliek miltus, pienā izkausētu briežraga sāli, izkuļ, uzlaista uz plātes ar tillīti ovālas maizītes un cep gaiši brūnas.

409. Angļu tējas cepumi.

Produkti: 100 gr cukura, 100 gr sviesta, 120 gr miltu, 100 gr kapātu augļu (rozīnes, korintes, ietaisīti bumbieri), citrona miziņa, mazliet kanēļa, 3 olu dzeltēnumi, 2 olu baltumi, naža gals briežraga sāls, 1 kaļote piena.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot pa vienam olu dzeltēnumus. Saputotai masai pieliek miltus, sakapātus augļus, kanēli, citrona miziņu, pienu, labi sajauc, beigās pieliek saputotus olu baltumus, salej mazās garenās formītēs, izcep un pārglazē ar baltu glazūru Nr. 646.

410. Japāņu kēkss.

Produkti: 350 gr miltu, 100 gr sviesta, 150 gr cukura, 3 olas, 1 tējkaļote saberztu nagliņu, 1/2 tējkaļotes vaniļjas cukura, 1/4 gl. piena, 1 tējkaļote briežraga sāls, 3 kaļotes kapātu apelsīnu sukādes.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot vienu pēc otra olu dzeltēnumus. Saputotai masai pieliek miltus, sajauktus ar briežraga sāli, garšvielas, pienu, labi sajauc, beigās viegli jaucot saputotu olu dzeltēnumus, lej formā un cep.

411. Šokolādes uzgriežamie.

Produkti: 100 gr sviesta, 150 gr cukura, 3 olu baltumi, 45 gr kakao, naža gals cepamā pulvera, vai briežraga sāls, 350 gr miltu, 2 kaļotes krejuma.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, beigās pieliek krejumu, kakao, miltus, sajauktus ar cepamo pulveri, labi sajauc. Sagatavotai masai, viegli jaucot, pieliek saputotu olu baltumu. Uzsmērē uz plātes, izcep un sagriež.

31. Vecmāmiņu tējas galds.

Tējas un kafējas dzeršanu sevišķi cienā vecākas dāmas, kas, ierodoties pie kādas draudzenes, dzeļ tasīti tējas un pakāvējās atmiņās pie pagājušiem, labiem laikiem.

Parastī vecākām dāmām galdu klāj ar vecu porcelānu un tamborētu galda segu. Zemās vāzēs liek laša rozā dalijas vai citus ziedus, kas izceļ galda dekorāciju. Pārējais kā dāmu tējas galdam.

Bez iepriekš minētiem cepumiem, pēc patikas var ņemt maizītes un cepumus no pārējiem tējas galdiem.

412. Mandeļu radziņi.

Produkti: 5 olas, 350 gr cukura, $\frac{1}{8}$ l piena, 2 tējaķotes briežraga sāls, 100 gr mandeļu, 800 gr miltu, $\frac{1}{2}$ citrona miziņa, 50 gr sviesta.

Pagatavošana: Olas ar cukuru sakuļ. Miltus sajauc ar briežraga sāli, pieliek gabaliņos sagrieztu sviestu, sakultas olas, citrona miziņu, sakapātas mandeles, samīca, izveido radziņus, pārsmērē ar olu, pārkaisa ar mandelēm un cep.

413. Rūgušpiena biskvīts.

Produkti: 1 ķaķote tauku, 1 tējaķaķote zoda, 2 olas, $\frac{1}{2}$ gl. medus, $\frac{3}{4}$ gl. rūgušpiena, 200—300 gr miltu.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus saputo ar taukiem un ar medu, pieliek miltus un rūgušpienu, labi izkuļ. Beigās, viegli jauķot pieliek saputotus olu baltumus un izķausētu zodu, uzlieķ uz plātes un izķep. Ķatavu sagrieķ.

414. Angļu ķēķss.

Produkti: 5 olas, 100 gr sviesta, 400 gr miltu, $\frac{1}{2}$ gl. piena, 1 paciņa ķepamā pulveķa, 200 gr cukura, 200 gr ķorinšu vai rozīņu, 3 ķaķotes apelsīna sukāķes.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pielieķot vienu ķēķ gtras olu dzeltēnumus. Saputotai masai pielieķ ar ķepamo puleri sajauķtus miltus, pieķej pienu, pielieķ ķorintes, apelsīnu sukāķes, sajauc, beigās pielieķ saputotus olu baltumus un ķep Ķarenā formā $\frac{3}{4}$ stundas.

415. Spoguļolas.

Produkti: Miklai: 100 gr. cukura, 3 olas, 280 gr miltu, 3 ķaķotes sviesta, 3 ķaķotes ķrejuma, $\frac{1}{4}$ paciņas ķepamā pulveķa, $\frac{1}{2}$ citrona miziņa.

Ķrēmam: 100 gr sviesta, 2—3 ķaķotes cukura, 2—3 ķaķotes ķrejuma, 2 tāfelites ķelatīna, 1 ķaķote vīna vai ruma.

Pagatavošana: Olas ar cukuru sakuļ, pieliek krejumu, gabaliņos sagrieztu sviestu, samīca ar miltiem, kas sajaukti ar cepamo pulveri, izrullē, izdur apaļas ripiņas, uzliec malas un izcep. Atdzisušās iepilda krēmu un vidū ieliek izmēr-cētu aprikosu.

Krēma pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliek saputotu krejumu, izkausētu želatīnu un vīnu; sajauc un lieto.

416. Rozīņu stangas.

Produkti: 1 kg miltu, 400 gr sviesta, 200 gr cukura, 50 gr mandeļu, vai 5 piles mandeļu eļļas, 200 gr rozīņu, 1 gl. piena, 50 gr rauga, 50 gr sukādes.

Pagatavošana: No piena, puses miltu un rauga, uzliek rauga miklu, uzraudzē. Uzrūgušai miklai pieliek ar cukuru saputotu sviestu, mandeles, atlikušos miltus, labi samīca, beigās pieliek rozīnes un sukādes, izjauc, izveido stangas, uzraudzē, mazliet iegriež, pārsmērē ar sakultu olu un cep.

417. Olu kliņģerīši.

Produkti: 125 gr sviesta, 175 gr cukura, 8 olu dzeltēnumi, 1/2 citrona miziņa, 1/2 tējkarotes briežraga sāls, 400—500 gr miltu.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru, citrona miziņu un olu dzeltēnumiem saputo, samīca ar miltiem, kas sajaukti ar briežraga sāli, izveido mazus kliņģerīšus, pārsmērē ar olu un cep.

418. Šokolādes plāceņi.

Produkti: 750 gr cukura, 1 gl. ūdens, 10 olu baltumi, 150 gr kakao.

Pagatavošana: Ūdeni ar cukuru savāra līdz, ielietu aukstā ūdenī, var savelt par lodīti, tad pielej pie ne visai stīvās putās saputotiem olu baltumiem un puto līdz paliek biezs. Beigās pieliek kakao, labi saputo, ar robainu tillīti uzlaista kūkas un kaltē lēnā siltumā.

419. Vaniljas pūsmēneši.

Produkti: 300 gr cukura, 200 gr sviesta, 1/4 gl. piena, 2 olu dzeltēnumi, 1 vesela ola, 500 gr miltu, 1 tējkarote briežraga sāls, 1/2 paciņas vaniljas.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu dzeltēnumiem saputo, beigās pieliek veselo olu, vaniljas cukuru un pienu. Samīca ar miltiem, izveido pūsmēnešus, pārsmērē ar olu un cep gaiši brūnus.

420. Medus kēkss.

Produkti: 500 gr miltu, 100 gr kartupeļu miltu, 150 gr sviesta, 100 gr medus, 100 gr cukura, 3 olas, 1 paciņa cepamā pulvera, 1 gl. piena.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot vienu pēc otras veselas olas, beigās pieliekot medu. Saputotai masai pieliek ar cepamo pulveri sajauktus miltus, pielej pienu, labi izkuļ, lej garenā formā un cep 1 stundu.

32. Ielūgums uz šokolādi.

Šokolādes vai kakao galdu parasti klāj ar izstrādātu tilla galda segu. Skaisti izskatās galds, dekorēts neļķes ziediem, sarkanās krāsas niansēs, ko sakārto šaurā stikla vāzē. Pie šokolādes nedrīkst trūkt trauciņš ar putu krejumu un cukuru. Modernās dāmas, kuŗas grib ieturēt slaido līniju, parasti no šokolādes atsakās, tādēļ bez šokolādes jābūt arī kafejai.

Šokolādes galdu klāj tāpat kā kafejas galdu.

421. Kuldīgas kūka.

Produkti: 100 gr sviesta, 100 gr cukura, 2 olu dzeltēnumi, 1 vesela ola, 250 gr miltu, 1/2 citrona miziņa, 2 karotes krejuma, 1/2 tējkarotes briežraga sāls.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot vienu pēc otra olu dzeltēnumus, veselo olu, un citrona miziņu. Saputotai masai pieliek krejumu, briežraga sāli, samīca ar miltiem, izrullē, izveido, pārsmērē ar olu un cep.

422. Olu cepumi.

Produkti: 250 gr sviesta, 1 ola, 3 vārīti olu dzeltēnumi, 1/2 tējkarotes kanēļa, 75 gr kapātu bumbieru vai sukādes, 175 gr cukura, 350 gr miltu, 2 karotes piena, 3 kapāti olu baltumi, 1/2 tējkarotes briežraga sāls.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un veselu olu saputo, pieliek vārītus un sarīvētus olu dzeltēnumus, kanēli, pienu, samīca ar miltiem, kas sajaukti ar briežraga sāli, beigās pieliek ietaisītus un sakapātus bumbierus, sakapātus olu baltumus, izrullē, izveido, pārsmērē ar olu, pārkaisa riekstiem un cep gaiši brūnus.

423. Anīsa plāceņi.

Produkti: 400 gr sarīvētu riekstu, 1 ola, 400 gr cukura, 400 gr miltu, 8 olu dzeltēnumi, 150 gr sviesta, 1 citrona, 5 gr anīsa graudiņu.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot olu un sarīvētus riekstus, beigās pieliek vienu pēc otra olu dzeltēnumus un sasmalcinātus anīsa graudiņus un citrona sulu. Visu saputo. Saputotu samīca ar miltiem, izveido bumbiņas, nospiež plakanas, pārsmērē ar olu un cep.

424. Itāliešu cepumi.

Produkti: 200 gr sviesta, 300 gr miltu, 4 olu dzeltēnumi, 200 gr cukura, 50 gr saldo mandeļu, $\frac{1}{2}$ tējkarotes kanēļa.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot vienu pēc otra olu dzeltēnumus un sakapātas mandeles. Saputoto masu samīca ar miltiem, izrullē, izveido, cepumus pārsmērē ar sakultu olu un cep.

425. Aleksandra kūka.

Produkti: 200 gr sviesta, 100 gr cukura, $\frac{1}{2}$ tējkarotes kanēļa, $\frac{1}{2}$ tējkarotes briežraga sāls, 200 gr miltu.

Pildījumam: 300 gr marmelādes.

Pārļiešanai: vārītā glazūra Nr. 101.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un kanēli samīca ar miltiem, kas sajaukti ar briežraga sāli, izrullē un izcep. Izcepušu pārgriež, vienu pusi pārsmērē ar marmelādi, uzliek otru pusi, pārlej ar glazūru un sagriež.

426. Marmelādes pīrāgs.

Produkti: 1 ola, 3 karotes cukura, 4 karotes piena, 50 gr sviesta, 3 karotes skāba kiejuma, vaniļjas cukurs, 300 gr miltu, 1 paciņa cepamā pulveža.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu saputo, pieliek krejumu, pienu, samīca ar miltiem, kas sajaukti ar cepamo pulveri, uzliek uz plātes pirksta biezumā, izcep pusgatavu. Pusceptai virsū uzliek marmelādi, pārļiek ar tievām strēmelēm un cep gatavu.

427. Tūtiņas ar putu krejumu.

Produkti: 200 gr lapu mīklas.

Pildījumam: $\frac{1}{2}$ l putu krejuma, 2 karotes cukura, 1—2 pīles citrona eļļas vai naža gals vaniļjas cukura.

Pagatavošana: Lapu mīklu izrullē, sagriež $1\frac{1}{2}$ —2 pirkstu platās un apmēram 25 cm garās strēmelēs, vienu malu apsmērē ar sakultu olu, satin spirālveidīgi ap metāla vai papīra formu, pārsmērē ar sakultu olu un cep gatavu. Karstu noņem, atdzisušu pilda ar putu krejumu.

428. Cepurītes.

Produkti: 100 gr sviesta, 100 gr cukura, 2 olu dzeltēnumi, 300 gr miltu, 2—3 pīles mandeļu eļļas, 3 karotes piena, $\frac{1}{2}$ tējkarotes briežraga sāls.

Pildījums: 200 gr ķiršu, 50 gr cukura.

P a g a t a v o š a n a: Sviestu ar cukuru saputo, pieliekot vienu pēc otra olu dzeltēnumus, mandeļu eļļu. Saputotu samīca ar miltiem, pienu un briežraga sāli, izrullē, sagriež stūrainos gabaliņos. Ķiršiem izņem kauliņus, iecukuro, uzliek uz katra gabaliņa 2—3 ķiršus, saspiež trīsstūri, pārsmērē ar olu un cep.

429. Olu sausiņi.

P r o d u k t i: 4 olas, 150 gr cukura, 150 gr miltu, naža gals briežraga sāls.

P a g a t a v o š a n a: Veselas olas ar cukuru saputo, turot trauku vārošā ūdenī, saputotai masai pieliek miltus, briežraga sāli, uzlaista uz plātes 6—8 cm gaŗas stangas, izcep un sakaltē.

33. Ikdienas brokastu galds.

Lieki būs atgādināt, ka katrs galds ir jāklāj tā, ka pie viņa var sēdināt katru negaidīti ieradušos viesi. Sevišķi liela nozīme ir ģimenes galdam, jo no tā bieži atkarājas viss mājas miers un laime. Pēdējais iespaids, ko nodarbinātie ģimenes locekļi paņem no mājām līdzī, ir iespaids no brokastu galda, tāpēc brokastu galds jāklāj ar sevišķu rūpību.

Parasti brokastu galdam ņem baltu galda segu, kurai piemērojas katri trauki un katri ziedi. Ir jauki, ja arī uz ikdienas galda atrodam ja ne ziedus, tad vismaz zaļumus. Servjetes, ieliktas servjetu riņķos vai sasiētas ar krāsainu lentīti, lai katram galda dalībniekam varētu uzlikt viņa servjeti.

Daudzreiz labo galda noskaņojumu traucē nenozīmīgi sīkumi; piemēram, šķidra vai auksta kafeja, cieta vai pārāk mīksti novārīta ola, netīra galda sega u. t. t. Visus šos sīkumus rūpīga nama māte cenšas novērst.

Ikdienas brokastu galds jāklāj ar to pašu rūpību, kādu parasti nama māte dāvā viesību galdam.

Ja piegriezīs lielāku vērību brokastu galdam, tad daudzreiz nama māte izvairīsies nepatīkamai vārdu maiņai.

Ēdienu nama māte ikdienas brokastu galdam var izvēlēties pēc patikas.

34. Pusdienu galds.

Galds klāts parasti. Balta galda sega. Servjetes novietotas tāpat kā pie brokastu galda.

Ja nama māte pati iedala porcijas, tad šķīvji salikti nama mātei pie kreisās rokas, bet katram galda dalībniekam nolikts lēzenais šķīvis, uz kuŗa vēlāk novieto ar ēdienu pasniegto šķīvi. Pie labās rokas nama mātei novieto dēlīti vai drāšu pinumu, karsto bļodu uzlikšanai.

Ja nama māte porcijas nedala — galda vidū novieto drāšu pinumu, uz kuŗa novieto pasniegtās bļodas. Uz galda nedrīkst trūkt ūdens karafe, sāls trauciņš un maizes šķīvis. Zemāk minētās receptēs minēti tikai daži ēdieni, pārējos nama māte var izvēlēties pēc patikas.

430. Biešu zupa ar tomātiem.

Produkti: $1\frac{1}{2}$ kg biešu, 4 l buljona, 400 gr cīsiņu, 2 kaŗotes miltu, 2 glāzes tomātu masas, 2—3 kaŗotes skāba krejuma, sāls, cukurs pēc garšas.

Pagatavošana: Gatavā, izkāstā buljonā ielej miltu tumi, uzvāra, ieliek tomātu masu, sarīvētas uz sakņu rīves vai sagrieztas, atsevišķi ar visu mizu izvārītas bietes, sāli un cukuru pēc garšas. Pasniedzot ieliek atsevišķi izvārītus cīsiņus.

431. Špinātu zupa ar nierēm.

Produkti: $\frac{1}{2}$ kg teļa gaļas ar kaulu, 100 gr nieru, 300 gr grūbu, 300 gr spinātu, $\frac{1}{4}$ gl. skāba krejuma, 1 kaŗote sviesta, $\frac{1}{2}$ citrona sula, sāls, pipari, 1 pētersilis, 5 l ūdens.

Pagatavošana: Teļa kaulus aplej ar aukstu ūdeni, uzvāra, noputo, pieliek grūbas un turpina vārīšanu līdz grūbas gatavas. Tad pieliek atsevišķi novārītas, sīki sagrieztas nieres, sakapātus spinātus, krejumu, citrona sulu, uzvāra un pasniedz.

432. Skābeņu zupa ar putrainiem un olām.

Produkti: $\frac{3}{4}$ kg žāvētas cūkas gaļas ar kaulu, 600 gr skābeņu, 150 gr rupju miežu putrainu, 6 l ūdens, $\frac{1}{2}$ gl. skāba krejuma, 3 olas.

Pagatavošana: Gaļu aplej ar aukstu ūdeni, uzvāra, noputo, pieliek putrainus un vāra līdz gatava. Gatavai pieliek nomazgātas un sakapātas skābenes, uzvāra. Pasniedzot pieliek skābu krejumu un cieti novārītas, 4 daļās sagrieztas olas.

433. Jēra gaļa kāju mērcē.

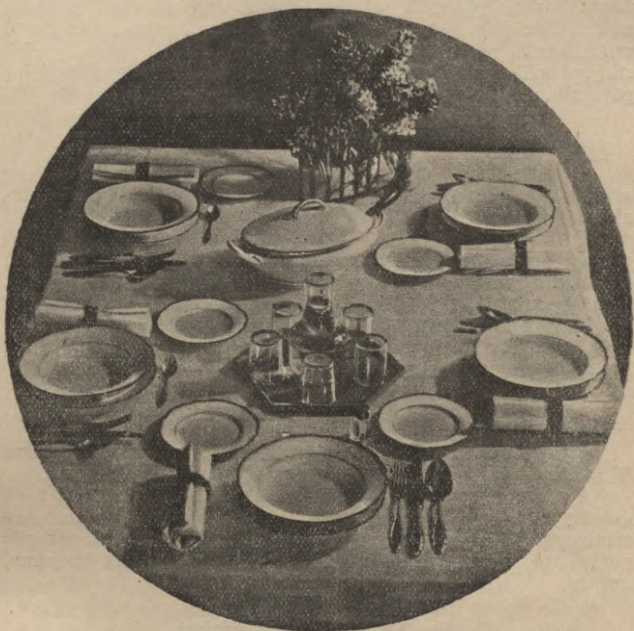
Produkti: 1 kg jēra krūts, $\frac{1}{2}$ kg kāju, 1— $1\frac{1}{2}$ l ūdens, 2 kaŗotes miltu, 1—2 kaŗotes skāba krejuma, sāls, pipari, sīpols.

Pagatavošana: Jēra gaļu sadala porciju lielos gabaliņos, saliek katliņā, pieliek notīrītus un sīki sagrieztus kāļus, sīpolu, sāli, piparus, pārlej ar vārošu ūdeni un sutina uz lēnas uguns, līdz gaļa gatava, bet kāļi izšķīduši. Gatavai pieliek miltu tumi, krejumu, uzvāra un pasniedz.

434. Aknas ar sīpoliem krejuma mērcē.

Produkti: 1 kg aknu, 300—400 gr sīpolu, 3 kaŗotes sviesta vai margarīna, 2—3 kaŗotes miltu, 3—5 kaŗotes skāba krejuma, 2 gl. buljona vai ūdens, sāls.

P a g a t a v o š a n a: Aknas sagriež, izdauza ar āmuru, apviļā miltos, apcep uz pannas brūnas, saliek katliņā, atvāra piecepumu, pārlej pār aknām, pieliek sagrieztus sīpolus un sutina uz lēnas uguns gatavas. Gatavām pieliek krejumu, uzvāra un pasniedz.



Arī ikdienas galdam jābūt labi klātam.

435. Pildīta siļķe.

Produkti: 5 siļķes, 2 kaņotes pētersiļu zaļumu, 2 kaņotes dilļu, 1 vārīta ola, $\frac{1}{2}$ kaņotes krejuma, 2 kaņotes rīvmaizes.

Apviļāšanai: 1 ola, 5—6 kaņotes miltu.

P a g a t a v o š a n a: Nomērcētām siļķēm izņem iekšas un asakas, nomazgā un nosusina. Sakapātus zaļumus sajauc ar sakapātu olu, pieliek krejumu, rīvmaizi, sajauc, iepilda siļķē, apviļā olā un miltos, cep taukos brūnas.

Pasniedz ar brūnu sviestu vai krejumu.

436. Jēra krūts krejuma mērcē.

Produkti: 1 kg jēra krūts, 1 pētersilis, $\frac{1}{2}$ selerijas, 1 sīpols, 2 ķarotes tauku, $\frac{1}{2}$ gl. skāba krejuma, 1 l ūdens, 2—3 ķarotes miltu, 5—10 marinēti sīpoliņi.

Pagatavošana: Jēra krūti iekapā, pārlej ar vārošu ūdeni, pieliek pētersili, seleriju, sīpolu, sāli un vāra uz lēnas uguns, līdz gaļa gatava. Miltus sabrūnina taukos, līdz pazūd miltu garša, pielej izkāsto buljonu, kurā vārījās gaļa, pieliek sīki sakapātus sīpoliņus, krejumu, uzvāra un pasniedz, pārlejot pār gaļu.

437. Zupas gaļas pudiņš.

Produkti: 600 gr vērša gaļas, 5 olas, 2 siļķes, 50 gr sviesta, 1 sīpols, muskatrieksts, 50 gr baltmaizes, 3 ķarotes skāba krejuma.

Pagatavošana: Vārītu gaļu kopā ar siļķi sakapā vai samal, pieliek sakultus ar sviestu olu dzeltēnumus, sarīvētu sīpolu, muskatriekstu, izmērcētu un samaltu baltmaizi, krejumu, visu kopā labi izkuļ. Beigās pieliek saputotus olu baltumus, viegli izjauc, liek formā un cep vai vāra 1 stundu.

Pasniedz siltu ar tomātu Nr. 475, vai krejuma mērci Nr. 40, bet aukstu ar majonēzes mērci Nr. 253.

438. Ragū no teļa krūts.

Produkti: 1 kg teļa krūts, 3 ķarotes miltu, 50 gr tauku, $\frac{1}{2}$ gl. galda etiķa, 1 l ūdens, 1—2 ķarotes krejuma, 1 sīpols.

Pagatavošana: Krūti sacērt gabaliņos, ņemot 2—3 gabaliņus uz personu, apviļā miltos un apacep taukos brūnu. Acepto gaļu pārlej ar vārošu ūdeni, pieliek sīpolu, etiķi, sāli pēc garšas un sutina līdz gaļa gatava. Gatavai pieliek krejumu, uzvāra.

439. Cūkas stilbs ar zirņiem.

Produkti: 1 kg cūku stilbu, 1 l ūdens, 1 burkāns, 1 pētersilis, 1 sīpols, $\frac{1}{2}$ kg zirņu.

Pagatavošana: Cūkas stilbus pārlej ar vārošu ūdeni, pieliek burkānu, pētersili, sīpolu, sāli un sutina uz lēnas uguns gatavus. Zirņiņus izvāra ūdenī mīkstus. Gatavos stilbus sakārto uz bļodas, pārlej ar to pašu buljonu, kurā sutināja.

Pasniedz ar zirņiņiem Nr. 621.

440. Jēra gaļa ar grūbām.

Produkti: 1 kg jēra cepeša, 1 gl. grūbu, 1 lauru lapa, 1 sīpols, 3—5 pipari, 1 ķarote sviesta, 1—1 $\frac{1}{2}$ ķarotes ūdens vai cepeša mērces.

P a g a t a v o š a n a: Atlikušu jēra cepeti sadala gabaliņos, ņemot 2—4 gabaliņus uz personu. Grūbas izvāra ūdenī pusmīk-stas, nolej ūdeni, pārlej ar cepeša mērci, pieliek sagrieztu sīpolu un sutina līdz grūbas gatavas. Gatavām grūbām pieliek sagrie-ztu gaļu un sutina krāsnī 10—15 minūtes.

Pasniedz ar tomātu mērci Nr. 475 un kartupeļiem.

441. Teļa krūts ar saknēm.

P r o d u k t i: $\frac{1}{2}$ kg teļa krūts, 300 gr kāļu, 300 gr bur-kānu, 1 pētersilis, 2 gl. buljona, 1 gl. skāba krejuma, 1 tējkarote miltu, 2 karotes sviesta vai tauku, sāls, pipari.

P a g a t a v o š a n a: Gaļu izkapā, apcep uz pannas tau-kos brūnu, pieliek sīpolu, piparus, pārlej ar buljonu, brīdi pasu-tina, tad pieliek notīrītas un sagrieztas saknes, sutina līdz ga-tavs. Gatavai gaļai pieliek krejumu, sajauktu ar miltiem, uz-vāra un pasniedz.

442. Aknas ar āboliem.

P r o d u k t i: 1 kg aknu, 200 gr ābolu, sāls, pipari pēc gar-šas, 2 karotes miltu, 50 gr sviesta, $1\frac{1}{2}$ gl. ūdens vai buljona.

P a g a t a v o š a n a: Aknas sagriež šķēlēs, viegli izdauza, pārkausa ar sāli un pipariem, apviļā miltos un cep uz ātras uguns brūnas (2—3 minūtes), apceptas saliek katlīnā, liekot kārtām sagrieztus ābolus, pārlej ar vārošu ūdeni un sutina uz lēnas uguns 5—10 minūtes.

Pasniedz ar kartupeļu sniegu Nr. 226, vai kartupeļu lodī-tēm Nr. 620.

443. Nieres ar sīpoliem krejumā.

P r o d u k t i: $\frac{1}{2}$ kg nieru, 2 karotes tauku, $\frac{1}{2}$ gl. skāba krejuma, 200 gr sīpolu, 1 karote miltu, 1 gl. ūdens, sāls.

P a g a t a v o š a n a: Nieres aplej ar vārošu ūdeni, novelk plēves, sagriež, apcep taukos brūnas, uzlej vārošu ūdeni, pieliek ripiņās sagrieztus sīpolus un sutina līdz gatavas. Gatavām pie-liek ar krejumu sajauktus miltus, uzvāra.

Pasniedz ar kartupeļiem.

444. Biespiena formīši.

P r o d u k t i: $\frac{3}{4}$ kg biešpiena, $\frac{1}{2}$ l putu krejuma, 200 gr sīku cepumu, $1-1\frac{1}{2}$ gl. jāņogu želējas, 50—100 gr cukura.

P a g a t a v o š a n a: Biespienu samaļ, pieliek cukuru, pusi no putu krejuma, sajauc, sapilda ar aukstu ūdeni izskalošanās formītēs, atstāj 1—2 stundas. Pēc tam izgāz uz apaļas bļodas. Izgāstiem formīšiem virsū uzliek jāņogu želēju vai marmelādi, izgarnē ar atlikušo putu krejumu un cepumiem.

445. Burkānu ķīselis.

Produkti: 1/2 kg burkānu, 2—3 kaņotes kartupeļu miltu, 1 l ūdens, 1—1 1/2 gl. cukura, citrona miziņa un skābe pēc garšas.

Pagatavošana: Burkānus notīra, izvāra, samaj, pielēj ūdeni, kuņā vārījās, pieliek cukuru, citrona miziņu un skābi, uzvāra, pieliekot ar aukstu ūdeni sajauktus kartupeļu miltus, atdesē un pasniedz ar saldu pienu.

446. Zemeņu beiguets.

Produkti: 1 l zemeņu, 2 olas, 1 gl. piena, 5—8 kaņotes miltu, 4—5 kaņotes cukura.

Pagatavošana: Notīrītas ogas pārkausa ar cukuru un atstāj līdz otrai dienai. No olām, piena un miltiem pagatavo mīklu, kuņā apmērcē ogas un vāra taukos vai kokovārā brūnus.

447. Ābolu pudiņš.

Produkti: 1 1/2 gl. ābolu masas, 3 olas, 3/4 gl. cukura, 1 gl. rīvmaizes, 2 kaņotes sviesta.

Pagatavošana: Ābolus ar nedaudz ūdens savāra, izberž caur sietu. Olu dzeltēnumus ar sviestu un cukuru saputo, pieliek ābolu masu, rīvmaizi, labi sajauc, beigās, viegli jaucot, pieliek sapatotus olu baltumus, saliek izsmērētā formā un cep 1 stundu.

Pasniedz aukstu ar saldu pienu vai vaniļas mērci Nr. 189.

448. Maizes zupa ar rabarberi.

Produkti: 200 gr žāvētas rudzu maizes, 300 gr rabarberu, 200—300 gr cukura, 2 l ūdens, 1 kaņote kartupeļu miltu, 1/4 st. vaniļas.

Pagatavošana: Labi sakaltētu maizi savāra ūdenī un izkāš. Izkāstai maizes zupai pieliek sagrieztus rabarberus, cukuru pēc garšas un turpina vārīšanu, līdz rabarberi gatavi, tad pieliek kartupeļu miltus, uzvāra, atdesē un pasniedz.

449. Nūdeļu - biespiena pudiņš.

Produkti: Nūdelēm: 1 ola, 1 gl. piena, 400—500 gr miltu, sāls.

600—800 gr biespiena, 2 olas, 3 kaņotes skāba krejuma, 300 gr margarīna vai sviesta, 1 kaņote cukura, sāls.

Pārļiešanai: 1 gl. piena, 1 ola, 1 kaņote miltu.

Pagatavošana: Nūdeles pagatavo kā parasti, plāni izrullē un sagriež 2—3 cm platās un 5 cm garās strēmēlēs. Sagrieztās nūdeles apvāra pusmīkstas, pārlej ar aukstu ūdeni. Biespienu samaj, pieliek cukuru, sāli, krejumu, labi sajauc, saliek

kārtām ar nūdelēm, pirmo un pēdējo kārtu liekot nūdeles, pārlej ar pienu, kuŗu saķuļ ar miltiem un olu, cep.

Pasniedz karstu ar sviestu vai aukstu ar augļu mērci Nr. 638.

450. Putraimu pudiņš ar plūmēm.

Produkti: 200 gr putraimu, 1 gl. ūdens, 1—1½ gl. piena, 2—3 olas, 100 gr žāvētu vai 400 gr svaigu plūmju, 100 gr cukura.

Pagatavošana: Putraimus izvāra ūdenī pusmīkstus, pielej pienu un turpina vārīšanu uz lēnas uguns līdz putraimi gatavi, atdzesē. Olu dzeltēnumus saputo ar 2 kaŗotēm cukura, sajauc ar atdzesēto biezputru. Žāvētās plūmes izmērcē 3—5 stundas ūdenī, tad pieliek cukuru un izsutina mīkstas. Izsmērētā formā ieliek kārtu gatavās putas, pārlik plūmes un atkārto līdz viss salikts. Virsu pārsmērē ar saputotu olu baltumu un cep 30—40 minūtes.

Pasniedz ar mērci Nr. 638.

451. Burkānu pudiņš.

Produkti: 2—3 gl. sarīvētu burkānu, 3 kaŗotes skāba krejuma, ½ citrona miziņa, 3—4 olas, 1 kaŗote miltu, citrona sula pēc garšas, ½ gl. cukura.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus ar cukuru saputo, sajauc ar miltiem, pieliek krejumu, sarīvētu citrona miziņu un burkānus, skābi pēc garšas, sajauc ar saputotiem olu baltumiem, liek formā un cep ¾—1 stundu.

Pasniedz aukstu ar vaniļas mērci Nr. 189, vai pienu.

35. Svētdienas kafejas galds.

Ir jauki, ja var arī bez viesiem, ģimenes locekļi savā starpā justies omulīgi un, sevišķi svētdienu pēcpusdienās, kādu brīdi pavadīt pie tases kafejas, tējas, vai piena, ko pēdējā laikā tik ļoti propagandē. Tas saista ģimeni, pieradina pie mājas omulības.

Lai aiztaupītu nama mātei rūpes un laiku, tad ikdienas kafejas galdam ņem mājas auduma rūtainas galda segas ar atbilstošām servjetēm, kas dažreiz pārspēj fabriku un pat ārzemju raŗojumus.

452. Putraimu tortītes.

Produkti: 150 gr putraimu, 2 gl. ūdens, 2 gl. piena, 3 olas, 3 kaŗotes cukura.

Pildījumam: 1 l zemeņu, 5 kaŗotes cukura.

Pārļiesanai: 3 olu baltumi, 1 kaŗote cukura.

Pagatavošana: Putraimus izvāra ūdenī pusemīkstus, pielej pienu, pieliek gabaliņu vaniļas un turpina vārīšanu līdz biesputra paliek bieza, atdzesē. Atdzisušai pieliek ar cukuru saputotus olu dzeltēnumus, beigās pieliek, viegli jaucot, saputotus olu baltumus, saliek mazās, izsmērētās ar rīvmaizi izkaisītās formās, apcep brūnas. Aceptās tortītēs iepilda sacukurotas ogas, pārlej ar saputotu olu baltumu un cep 5—10 minūtes.

453. Vārītie kliņģerīši.

Produkti: 3 olas, 1 gl. piena, 10 gr rauga, 500—600 gr miltu, 1 tējkarote sāls, 2 karotes cukura.

Pagatavošana: No piena, olām, sāls, cukura, rauga un miltiem samīca mīklu, izveido mazus kliņģerīšus, uzraudzē, apvāra ūdenī, pārkaisa ar ķimenēm un cep gaiši dzeltēnus.

454. Rudens kūka.

Produkti: 50 gr sviesta, 1 vesela ola, $\frac{1}{2}$ tējkarotes vaniļas cukura, 1 gl. piena, 2 tējkarotes cepamā pulvera, 1 tējkarote citrona sulas, $\frac{1}{2}$ kg miltu, 2 karotes cukura.

Pildījumam: 200 gr bieza brūkleņu ievārījuma.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu saputo. Miltus izsijā kopā ar cepamo pulveri uz dēļa, ietaisa vidū bedrīti, ieliek saputotu sviestu, citrona sulu, labi sajauc, pielejot pienu, samīca mīklā, izrullē, izdur ar glāzi apaļas ripas, uzliek brūkles, pārklāj ar otru ripu, aizspiež malas un vāra taukos brūnas.

455. Vīnes maizītes.

Produkti: $\frac{1}{2}$ l piena, $1\frac{1}{4}$ kg miltu, 200 gr cukura, 250 gr sviesta, sāls, 30 gr rauga.

Pagatavošana: Pagatavo rauga mīklu, uzraudzē, pieliek ar cukuru saputotus 50 gr sviesta, labi samīca, uzraudzē un atdzesē. Atdzisušo mīklu izrullē, ieliek nospiestu sviestu, saliec mīklu no visām pusēm un noliek vēsumā 20 minūtes. Pēc tam mīklu izrullē un noliek vēsumā. Rullēšanu atkārti, līdz mīkla ar sviestu savienojusies, tad izrullē, izveido dažādas maizītes, uzraudzē, pārsmērē ar olu un cep.

456. Tējas sausiņi.

Produkti: 280 gr cukura, 6 olu dzeltēnumi, 3 olas, 300—400 gr miltu, 3 gr briežraga sāls, $\frac{1}{2}$ paciņa vaniļas cukura, 3 karotes piena, 1 karote sviesta.

Pārkaisīšanai: 30 gr riekstu, 50 gr cukura.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus un veselas olas ar cukuru saputo, samīca ar miltiem, kas sajaukti ar briežraga sāli, sarullē 50 cm garas un 10 cm platās strēmelītēs, pārsmērē ar olu, pārkaisa ar cukuru un rutkiem. Pusceptas sagriež un cep līdz gatavi.

457. Augļu maizītes.

Produkti: 750 gr miltu, 30 gr rauga, 300 gr vārītu kartupeļu, 100 gr cukura, 1 kaļote anīsa, 1 gl piena, 50 gr sviesta, 400 gr marmelādes.

Pagatavošana: No piena, puses miltiem un rauga pagatavo rauga mīklu, uzraudzē. Uzdūgušai pieliek izvārītus un samaltus kartupeļus, ar cukuru saputotu sviestu, sasmalcinātu anīsu, atlikušos miltus, samīca, uzraudzē. No uzdūgušas mīklas izveido maizītes, uzraudzē, virsū uzliek marmelādi un cep gaiši brūnas.

458. Aveņu cepumi.

Produkti: 200 gr miltu, 1 olas baltums, 100 gr sviesta, 1 kaļote cukura, 3—5 kaļotes aveņu sīrupa, naža gals briežrauga sāls.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru un olu baltumu saputo, pielejot pa kaļotei aveņu sīrupu. Saputotu sajauc ar miltiem, uzlaista nelielus cepumus un cep gaiši brūnus.

459. Formā cepta anīsa maize.

Produkti: 200 gr cukura, 8 olu dzeltēnumi, 5 olu baltumi, ½ gl. skāba krejuma, 10 gr anīsa, 1 paciņa cepamā pulvera, 300 gr miltu.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus ar cukuru saputo, pieliek krejumu, miltus, sajauktus ar cepamo pulveri, saberztu anīsu. Labi izkuļ, beigās pieliek saputotus olu baltumus, lej formā un cep.

460. Kafejas maizīte.

Produkti: 1 kg miltu, 1 gl. piena, ½ gl. skāba krejuma, 20 gr rauga, 100 gr sviesta, 20 gr cukura, 1 tējkaļote sāls, 3 olu dzeltēnumi.

Pagatavošana: No puses miltu, piena un cukurā izkausēta rauga, pagatavo rauga mīklu, uzraudzē. Uzdūgušai pieliek ar cukuru saputotus olu dzeltēnumus, sviestu, krejumu, sāli samīca ar atlikušiem miltiem, uzraudzē. No uzdūgušas mīklas izveido maizītes, ļauj uzrūgt, pārsmērē ar sakultu olu un cep.

36. Vakariņu galds.

Vakariņu galdu klāj parasti. Ēdienus nama māte izvēlas pēc patikas, siltus vai aukstus. Zemāk minēšu ēdienus, kas piemēroti siltām vakariņām.

461. Līdakas frikasē.

Produkti: 1 kg līdakas, 100 gr sviesta, 1 gl. ūdens, ½ gl. skāba krejuma, 1 kaļote miltu, 1 sīpols.

Pagatavošana: Notīrītu līdaku sagriež gabaliņos, pieliek sīpolu, sviestu un ūdeni sutina uz lēnas uguns 20 minūtes, tad pieliek krejumu, sajauktu ar miltiem un uzvāra.

462. Ķirbju pudiņš ar gaļu.

Produkti: $\frac{1}{2}$ kg zupas gaļas, 3—4 krūmu ķirbji, 5 kaŗotes tomātu masas, 3 kaŗotes miltu, 5 kaŗotes tauku, sāls, pipari, 2—3 olas, 1 gl. buljona, 1 sīpols.

Pagatavošana: Ķirbjus nomizo (ja vecāki, izņem arī vidu), pārkaisa ar sāli, atstāj 1—1 $\frac{1}{4}$ stundu, apviļā miltos un apacep brūnus. Sīpolus sakapā, izsutina taukos mīkstus, pieliek samaltu zupas gaļu, sāli, piparus. Aceptos ķirbjus saliek sagatavotā formā, pārlej ar sakultu olu, tomātu masu un buljonu, pārliet ar sagatavoto gaļu, pārliet ar ķirbi, pārlej un atkārtoti līdz forma pilna, pēdējo kārtu liekot ķirbjus, pārlej un cep $\frac{1}{2}$ —1 stundu.

463. Zupas gaļas šniceles.

Produkti: $\frac{3}{4}$ kg vārītas gaļas, 2 olas, 4 kaŗotes miltu, 100 gr rīvmaizes, 2 kaŗotes piena, sāls, 5 kaŗotes tauku vai sviesta.

Pagatavošana: Olas ar pienu un sāli sakulsta. Gaļu sagriež šķēlēs, apviļā miltos, sakultā olā un rīvmaizē, cep uz pannas taukos vai sviestā brūnu.

Pasniedz ar tomātu Nr. 475, sinepju Nr. 635, vai mārrotku mērci Nr. 152.

464. Sakņu pudiņš ar jēra gaļu.

Produkti: $\frac{1}{2}$ kg jēra mīkstuma, $\frac{1}{2}$ kg kartupeļu, $\frac{1}{2}$ kg svaigu kāpostu, $\frac{1}{2}$ kg burkānu, 300 gr kāļu, pupu pākstis, 5 kaŗotes tauku vai sviesta, $\frac{1}{4}$ gl. skāba krejuma, 1 gl. buljona, 1 kaŗote miltu, 1 ola, sāls.

Pagatavošana: Gaļu sagriež šķēlēs, izdauza, apacep uz pannas brūnu. Nomizotus kartupeļus un burkānus sagriež šķēlēs. Sagrieztus kāpostus aplej ar vārošu ūdeni, ļauj brīdi pastāvēt, nolej ūdeni. Pupiņām novelk cietās cīpslas un sagriež slīpos gabaliņos. Sagatavotās saknes sapilda formā, liekot pa starpām apacepto gaļu. Olu sakul ar miltiem, pieliek krejumu, pielej buljonu, izkuļ, pārlej pār formu un cep.

465. Makaronu pudiņš ar speķi.

Produkti: 1 kg makaronu, 50 gr sviesta, 200 gr speķa, 1 kaŗote miltu, 5—10 tomātu vai 3 kaŗotes tomātu masas, $\frac{1}{2}$ gl. skāba krejuma.

P a g a t a v o š a n a: Makaronus izvāra, nolej ūdeni un sakapā. Sagrieztu speķi sacep, pieliek miltus, sakapātos makaronus, krejumu, tomātu masu, sajauc, iepilda formā un cep $\frac{1}{2}$ stundu.

466. Reņģu pudiņš.

P r o d u k t i: $1\frac{1}{2}$ kāļa reņģu, 1 sīpols, 3 kaļotes krejuma, 2 olas, $\frac{1}{2}$ gl. zivju buljona, 1 kaļote sviesta, sāls, pipari, 1 kaļote miltu.

P a g a t a v o š a n a: Reņģes notīra, izņem asakas, no kurām izvāra buljonu. Sīpolu sīki sagriež, sasutina sviestā brūnu. Olas sakuļ, pieliek krejumu, sasutināto sīpolu, miltus, pielej zivju buljonu, pārlej pār formā sakārtotām reņģēm un cep.

Pasniedz ar brūnu sviestu.

467. Aknu lodītes.

P r o d u k t i: 1 kg aknu, 50 gr rīvmaizes, 3 olas, 1 kaļote sāls, pipari pēc garšas, 2—3 gl. buljona.

M ē r c e i: 400 gr sīpolu, 2 kaļotes krejuma, 1 kaļote miltu, 3 kaļotes tauku.

P a g a t a v o š a n a: Aknas samal, pieliek sakultas olas, izkausētu sviestu, rīvmaizi, sāli un piparus, labi izkuļ un liekot ar kaļoti nelielas lodītes, vāra buljonā 5—10 minūtes. Sīpolus sagriež ripiņās, sasutina taukos mīkstus, pieliek miltus, krejumu, buljonu, kurā vārījās lodītes, pārlej pār aknām un pasniedz ar kartupeļiem.

468. Ceptas teļa smadzenes.

P r o d u k t i: 1 kg teļa smadzeņu, 1 ola, 5 kaļotes rīvmaizes, sāls, sīpols, 1 kaļote miltu, 1 kaļote skāba krejuma, $1\frac{1}{2}$ gl. buljona, 100 gr tauku.

P a g a t a v o š a n a: Smadzenēm novelk plēves, apviļā olā un rīvmaizē, cep taukos uz lēnas uguns gatavas. Sīki sagrieztu sīpolu sacepina taukos dzeltēnu, pieliek miltus, krejumu, buljonu, uzvāra.

Pasniedz ar kartupeļu sniegu Nr. 226.

469. Melleņu zupa.

P r o d u k t i: 1 l melleņu, 2 l ūdens, $\frac{3}{4}$ —1 gl. cukura, 2—3 kaļotes kartupeļu miltus.

P a g a t a v o š a n a: Ogas ar ūdeni savāra, izlaiž caur sietiņu, pieliek cukuru un uzvāra. Uzvārītai zupai pielej aukstā ūdenī sajauktus kartupeļu miltus, uzvāra.

Atdzisušu pasniedz ar ielaistām biešpiena klimpām Nr. 470.

470. Biespiena klimpas.

Produkti: $\frac{3}{4}$ kg biespiena, 1 gl. miltu, 2—3 olas, 30 gr žāvētu ābolu, 3 kaļotes cukura, sāls.

Pagatavošana: Ābolus izmērcē, sagriež sīkos gabaliņos. Biespienu samaj, pieliek ar cukuru sakultas olas, sāli, miltus un piejauc sagrieztos ābolus, samīca, izveido klimpas, izvāra ūdenī un pasniedz melleņu zupā.

P. S. Žāvētu ābolu vietā var ņemt arī svaigus ābolus.

471. Ātrais mannas pudiņš.

Produkti: $\frac{1}{2}$ l ūdens, $\frac{1}{2}$ l piena, $\frac{3}{4}$ —1 gl. mannas, 1 kaļote cukura, sāls.

Apviļāšanai: 1 ola, 50 gr rīvmaizes.

Pagatavošana: Pienu ar ūdeni uzvāra, ieber mannu, savāra par biezu biešputru, atdzesē. Atdzisušu sagriež šķēlēs, pārsmērē ar ievārijumu, apviļā olā un rīvmaizē, cep sviestā brūnu.

Pasniedz karstu.

472. Ātrie biespiena cepumi.

Produkti: 400 gr biespiena, $\frac{1}{2}$ gl. rīsu vai miežu putraimu, $\frac{1}{2}$ citrona miziņa, 2 kaļotes cukura, 1 kaļote skāba krējuma, 1 kaļote miltu, 2 kaļotes rozīņu, 2 olas.

Pagatavošana: Rīsu izsutina ūdenī mīkstu, tā, lai būtu katrs graudiņš atsevišķi, sajauc ar samalto biespienu, pieliek ar cukuru sakultas olas, miltus, citrona miziņu, sajauc, izveido garenus plānus cepumus, apviļā miltos un cep sviestā brūnus.

Pasniedz ar ievārijumu.

37. Veģetārās brokastis.

Veģetārieši atsakas no katras gaļas, vienalga, vai tas būtu medījums, zivis, mājlops vai cits kāds dzīvnieks. Īstie veģetārieši nelieto pat pienu, olu, krejumu u. t. t., jo minētos produktus iegūstot no dzīvniekiem. Viņi atzīst tikai saknes, augļus un augu eļļas. Pie mums augu eļļas reti lieto un daudzi pat no tām baidās, jo iedomājas tās uzturam kaitīgas. Savās receptēs pielietoju olas, krejumu u. t. t., jo pie mums visi pa lielākai daļai lieto jauktu barību, un no piena produktiem pagatavotiem ēdieniem nekad neatsakās, jo tie ir veselīgi un garšīgi.

Veģetāriešu brokastu galdu klāj kā parasts. Uz galda liek sviestu, maizi, olas, sāli u. t. t. Bez brokastu šķīvīša uz galda vēl liek nazi un dakšiņu, vajadzības gadījumā kaļoti, kafejas tases u. t. t.

473. Pildītas olas ar tomātiem.

Produkti: 5 olas, 3—4 tomāti, 1 karote pētersīļu, sāls, pipari pēc garšas, 1 karote eļļas.

Pagatavošana: Novārītas olas pārgriež uz pusēm, izņem dzeltēnumu, saberž, pieliek zaļumus, 1—2 karotes tomātu masas, sāli un piparus pēc garšas, eļļu, sajauc, iepilda olā. Izgarnē ar tomātiem.

474. Olas ar seleriju biezeni.

Produkti: 5 olas, 1 kg selerijas, ½ gl. krejuma, sāls, pipari pēc garšas, 50 gr sviesta.

Pagatavošana: Selerijas ar visu mizu novāra, nomizo, samal, pieliek krejumu, sāli, piparus, sviestu un uzkarsē trauku ieliekot vārošā ūdenī. Gatavo biezeni saliek uz bļodas, virsū liekot mīksti novārītas vai izceptas olas.

Pasniedz ar tomātu mērci Nr. 475.

475. Tomātu mērce.

Produkti: 1 karote miltu, 1 karote sviesta, 3—5 karotes tomātu masas, 1½ gl. sakņu buljona vai ūdens.

Pagatavošana: Miltus ar sviestu sabrūnina, pielej pamazām jaucot vārošu ūdeni, pieliek tomātu masu, uzvāra. Pasniedz pieliekot krejumu.

476. Pildīti tomāti.

Produkti: 5—10 tomāti, 500 gr krūmu ķirbju, 3 karotes krejuma, 1 karote sviesta, sāls, pipari, 2—3 sīpoli.

Pagatavošana: Sīki sakapātus sīpolus sasutina sviestā, pieliek sagrieztu ķirbi, izsutina mīkstu, sakapā. Sakapātu sajauc ar krejumu, sāli un pipariem, iepilda tomātos, sakārto uz šķīvja un izgarnē ar zaļumiem.

477. Olu galerts.

Produkti: 5—6 olas, ½ l sakņu buljona, 7 tāfelītes želatīna, ½ citrona sula, 3—5 karotes kapātu zaļumu.

Pagatavošana: Sakņu buljonam pieliek nomērcētu želatīnu, izkausē, atdzesē. Atdzisušam pielej citrona sulu, uzlej neaudz uz šķīvja, ļauj sastingt, sakārto uz pusēm sagrieztas olas, pārlej ar atlikušo buljonu, sastindzina un pasniedz.

478. Tomātu maizītes ar mārrutkiem.

Produkti: ¼ tases sarīvētu mārrutku, ¼ tases majonēzes, 5—10 tomātu, sāls, paprika.

Pagatavošana: Mārrutkus ar majonēzi Nr. 552 sajauc, uzliek uz maizītēm, virsū uzliek tomātu, pārkaisa ar sāli un papriku.

479. Olu kūka ar špinātiem un bekām.

Produkti: 5—6 olas, 100—150 gr miltu, 1½ gl. piena, sāls, 3—5 buntītes špinātu, 300 gr baraviku, 50 gr sviesta.

Pārļiešanai: 50 gr sviesta.

Pagatavošana: Olas sakuļ, pieliek sāli, miltus, pielej pienu, labi sajauc un izcep plānas omletes. Špinātus sakapā un sasutina ar pusi sviesta. Ar atlikušo sviestu sasutina sakapātas baravikas. Omletes saliek uz bļodas, liekot kārtu omletes, tad špinātus, omleti, bekas u. t. t., atkārtu, līdz viss salikts, pārlej ar sviestu un pasniedz karstu.

480. Ceptas selerijas.

Produkti: 2—3 selerijas, 1—2 olas, 50—70 gr rīvmaizes, 50—100 gr margarīna vai sviesta.

Pagatavošana: Selerijas ar visu mizu izvāra mīkstas, nomizo, sagriež šķēlēs, apviļā sakultā olā un rīvmaizē, cep sviestā brūnas.

Pasniedz ar sviestu un kartupeļu sniegu Nr. 226.

481. Špinātu omlete.

Produkti: 1 gl. piena, 50 gr miltu, 3 olas, sāls, 400 gr špinātu, 50 gr margarīna.

Pagatavošana: Olas sakuļ, pieliek miltus, pielej pamazām pienu, labi sajauc un izcep omletes. Špinātus nomazgā, sakapā, sasutina margarīnā mīkstus, uzliek uz omletes apceptās puses, sarullē, apcep sviestā brūnas un pasniedz karstas.

482. Mangoldu biezenis.

Produkti: 1¼ kg mangoldu, 2 ķarotes sviesta, 1 ķarote miltu, 1 gl. salda piena, 1 ķarote pētersīļu zaļumu.

Pagatavošana: Zaļās mangoldu lapas aplej ar vārošu ūdeni, brīdi patur, nolej ūdeni, sīki sakapā. Sviestu izkausē, pieliek miltus, karsē līdz pazūd miltu garša, uzlej pienu, uzvāra, ieliek sakapātās lapas, brīdi pavāra. Baltos kātus novāra, saliek bļodas vidū, pārlej ar 100 gr sviesta, apkārt apliek biezeni, pārkaisa ar zaļumiem un pasniedz.

483. Olās cepti puķu kāposti.

Produkti: 1—4 galviņas puķu kāpostu, 3—4 olas, ½—¾ gl. ūdens, 1 tējķarote miltu, sāls, 3—5 ķarotes sviesta vai margarīna.

Pagatavošana: Kāpostus sadala rozītēs, izvāra sāls ūdenī pusmīkstus un apcep sviestā brūnas. Olas sakuļ ar miltiem, pielej ūdeni, kuņā vārīja kāpostus, labi sakuļ, pārlej pār apceptiem puķu kāpostiem, ļauj savilkties un pasniedz.

484. Tomātu kūkas.

Produkti: $\frac{1}{8}$ l skāba krejuma, $\frac{1}{8}$ l tomātu masas, 125 gr rīsu, 2 olas, 3 karotes rīvmaizes, sāls.

Mīklai: 2 olas, 1 gl. piena, 3—5 karotes miltu, sāls.

Pagatavošana: No olām, piena un miltiem pagatavo pankūku mīklu, no kuņas izcep plānas pankūkas, cepot tikai no vienas puses.

Krejumu, tomātu masu, izvārītu rīsu, rīvmaizi un sakultas olas sajauc, iepilda pankūkā uz apceptās puses, sarullē, cep sviestā brūnas.

38. Veģetārās pusdienas.

Pusdienas galdu klāj kā parasts.

485. Buljons.

Produkti: 50 gr žāvētu baraviku, 200 gr burkānu, 50 gr kāļu, 1 selerija, 1 pētersīlis, 1 sīpols, sāls, 5 l ūdens, 1 karote sviesta.

Pagatavošana: Burkānus un kāļus notīra, sagriež nūdelītēs, apcep sviestā brūnas. Apceptas saknes aplej ar ūdeni, pieliek sagrieztu seleriju, pētersīli, sīpolu, izmīcītas baravikas un vāra uz lēnas uguns 1—1 $\frac{1}{2}$ stundas. Gatavu izkāš.

486. Svaigu kāpostu zupa.

Produkti: 30 gr žāvētu baraviku, $\frac{1}{2}$ kg svaigu kāpostu, 150 gr burkānu, 50 gr kāļu, 1 sīpols, 50 gr sviesta, 50 gr miltu, $\frac{1}{2}$ gl. krejuma, $\frac{1}{2}$ gl. tomātu masas, 5 l ūdens, sāls.

Pagatavošana: Notīrītus burkānus un kāļus sagriež, pusi no tiem, kopā ar sagrieztu sīpolu, apcep gaiši dzeltēnus, pieliek nomērcētas baravikas, izvāra buljonu un izkāš. Kāpostus sagriež, pieliek atlikušās saknes, pārlej ar izkāsto buljonu un vāra, līdz saknes gatavas. Gatavai zupai pieliek miltu tumi, tomātu masu, uzvāra un pasniedz, pieliekot skābu krejumu.

487. Tomātu zupa.

Produkti: 200 gr tomātu masas, 300 gr zupas sakņu, 1 sīpols, 50 gr sviesta, 100 gr grūbu, 1 olas dzeltēnums, $\frac{1}{2}$ gl. salda krejuma.

Pagatavošana: Notīrītās saknes sagriež nūdelītēs, pieliek sviestu un sutina uz lēnas uguns gandrīz gatavas, tad pieliek tomātu masu un turpina sutināšanu, līdz saknes gatavas. Gatavām saknēm pielej ūdeni, izvārītas grūbas, brīdi pavāra, nolīgē, uzkarsē un pasniedz.

488. Sviesta mīklas pastētes.

Produkti: 200 gr lapu mīklas Nr. 17, $\frac{3}{4}$ —1 gl. burkānu biezeņa, 1—2 olas, sāls, 1 karote sviesta.

Pagatavošana: Burkānus notīra, izvāra, atdzesē un samal. Olas izvāra, sakapā, sajauc ar izvārtiem burkāniem, pieliek sāli, cukuru un sviestu.

Lapu mīklu izrullē plānu, izdur ar glāzi ripas, uzliek uz katras ripas karoti pildījuma, pārklāj ar otru ripu, saspiež, apsmērē ar olu un cep ne visai karstā krāsnī 10—15 minūtes.

Pasniedz karstas pie buljona.

489. Kāpostu pīrāgs.

Produkti: 1 karote sviesta, 1 ola, 2 karotes skāba krejuma, sāls, 1 paciņa cepamā pulvera, $\frac{3}{4}$ gl. piena, 500—600 gr miltu.

Pildījumam: $\frac{1}{2}$ kg kāpostu, $\frac{1}{2}$ gl. ūdens, 50 gr sviesta, sāls, pipari.

Pagatavošana: Miltus sajauc ar cepamo pulveri, iztaisa vidū bedrīti, ieliek sviestu, olu, krejumu, sajauc, pamazām pielejot pienu, mīca tik ilgi, līdz mīkla sāk spīdēt. Kāpostus labi sakapā, uzlej ūdeni un sutina līdz mīksti un viss ūdens izvārījies, tad pieliek sviestu, sāli, piparus, brītiņu pasutina, atdzesē un lieto. Pildījumam pēc patikas var pielikt cieti novārtas olas.

490. Rīsu pīrādziņi.

Produkti: $1\frac{1}{4}$ gl. ūdens, $\frac{1}{2}$ kg miltu, 200 gr sviesta, 1 olas dzeltēnums, sāls, 20 gr rauga.

Pildījumam: 1 gl. rīsu, 2—3 olas, 50 gr sviesta, sāls.

Pagatavošana: Pagatavo Vīnes vai vienkārši rauga mīklu, uzraudzē. Rīsu izvāra ūdenī, uzlej uz sietiņa, ļauj ūdenim notecēt, pieliek sviestu, atdzesē. Atdzisušiem pieliek cieti novārtas un sakapātas olas, sāli, iepilda pīrādziņos, uzraudzē un cep.

491. Mannas klimpas.

Produkti: 1 gl. piena, 1 gl. ūdens, 200 gr mannas, 1 karote sviesta, sāls.

Pagatavošana: Uzvāra pienu, ūdeni un sviestu, pieber mannu, vāra tik ilgi, līdz masa atlīp no kastroļa, visu laiku stipri kuļot, atdzesē. Atdzisušai masai pieliek vienu pēc otras veselas olas, labi sakul, nodur ar karoti un vāra buljonā.

492. Špinātu kotletes.

Produkti: 1 kg špinātu, 2 karotes sviesta, 2 olas, 3—5 karotes rīvmaizes vai miltu, sāls.

P a g a t a v o š a n a: Špinātus nomazgā, smalki sakapā, pieliek sviestu, sutina uz uguns 3—5 minūtes, atdzesē. Atdzisušiem špinātiem pieliek sakultas olas, rīvmaizi vai miltus, lai būtu labi pabieza mīkla, liek ar karoti uz pannas un cep sviestā vai taukos brūnas.

Pasniedz ar sviestu un saknēm.

493. Sakņu šnicele.

P r o d u k t i: 300 gr kāpostu, 300 gr burkānu, 200 gr kartupeļu, 2 olas, 3 karotes miltu vai rīvmaizes, sāls, 2 karotes sviesta.

P a g a t a v o š a n a: Saknes notīra, labi sakapā un izsutina pāra karotēs ūdens mīkstas. Izvārtus ar visu mizu kartupeļus sarīvē, sajauc ar pārējām saknēm, pieliek sakultas olas, miltus vai rīvmaizi, izveido šniceles un cep sviestā brūnas.

Pasniedzot izgarnē ar citronu un pārlej ar sviestu.

494. Tomātu cīsiņi.

P r o d u k t i: 3 olas, 1 gl. tomātu masas, 100 gr rīvmaizes, 200 gr vārītu kartupeļu, 3 karotes miltu, sāls, 1 karote sviesta. Cepšanai: 50 gr sviesta.

P a g a t a v o š a n a: Olas sakul, sajauc ar tomātu masu un rīvmaizi, atstāj 1 stundu. Pēc tam pieliek samaltus kartupeļus, miltus, sviestu, sāli, samīca, izveido cīsiņus, apviļā miltos un cep karstā sviestā brūnus.

Pasniedz ar kartupeļiem.

495. Makaronu ligzdiņa.

P r o d u k t i: ½ kg makaronu, 1 galda maize, 2 cieti novārītas olas, 2 karotes kapātu zaļumu, 2 karotes margarīna, 3 karotes sarīvēta Šveices siera, 2 olas, 1 gl. piena.

P a g a t a v o š a n a: Makaronus izvāra sāls ūdenī, izklāj izsmērētu formu, iepilda sagatavoto pildījumu, pārklāj ar makaroniem, pārliet ar sviesta piciņām un cep ½—¾ stundas. Baltmaizi sagriež, aplej ar vārošu pienu, ļauj brīdi pastāvēt, tad pieliek sakultas olas, sakapātus zaļumus, sarīvētu sieru, sajauc, liek kārtām ar ripiņās sagrieztām olām.

Pasniedz ar tomātu mērci Nr. 475.

496. Pildītas špinātu lapas.

P r o d u k t i: 15—20 lielas špinātu lapas, 1 tase rīsu, 2 olas, 1 karote sviesta.

P a g a t a v o š a n a: Rīsu izvāra mīkstu, nolej ūdeni, pieliek olu, sviestu, sajauc, beigās pieliek cieti novārītu un labi sakapātu olu, sāli pēc garšas. Špinātu lapas ieliek uz ½ minūti

vārošā ūdenī, izņem, iepilda sagatavoto rīsu, sarullē un cep gaiši brūnas.

Pasniedz ar kartupeļu sniegu Nr. 226.

497. Auzu pārslu kotletes.

Produkti: $\frac{1}{2}$ kg auzu pārslu, 50 gr margarīna, 2 olas, $\frac{1}{2}$ l piena, $\frac{1}{2}$ l ūdens, 2 sīpoli, sāls, pipari.

Pagatavošana: Ūdeni ar pienu uzvāra, pieliek auzu pārslas un savāra par biezu biešputru, atdzesē. Atdzisušai pieliek margarīnu, sasutinātus sīpolus, sakultas olas, labi sajauc, liek ar karoti karstā sviestā un cep gaiši brūnas.

Pasniedz ar sviestu vai tomātu mērci Nr. 475.

498. Kartupeļu makaroni.

Produkti: 1 kg zaļu kartupeļu, 200 gr vārītu kartupeļu, 2 olas, $\frac{1}{4}$ gl. piena, sāls.

Cepšanai: sviests vai margarīns.

Pagatavošana: Zaļus kartupeļus nomizo, sarīvē un nospiež sulu. Vārītus kartupeļus samal, pieliek nospiestos kartupeļus, nostājušos stērķeli, sakultu olu, sāli un pienu, labi samīca, izveido garenus rullīšus un cep uz lēnas uguns brūnus.

Pasniedz ar brūnu sviestu.

499. Pildīti kolrabji.

Produkti: 6—8 kolrabji, 150 gr rīsu, 50 gr sviesta, sāls, 1—2 olas.

Pagatavošana: Kolrabjus izvāra pusmīkstus, nomizo, nogriež vāciņu un izņem vidus, atstājot malas pirksta biezumā. Rīsu ūdenī izvāra pusgatavu, atdzesē, pieliek sakultas olas, sviestu, sakapātus kolrabju vidus, sajauc, iepilda izņemtā kolrabī, uzliek vāciņu un cep krāsni gatavu.

Pasniedz ar sviestu vai krejuma mērci Nr. 228.

500. Mangoldi ar sviestu.

Produkti: 1 kg mangoldu, 150 gr sviesta, 3 karotes rīvmaizes.

Pagatavošana: Baltos mangoldu kātus nomizo, novāra sāls ūdenī mīkstus, sakārto uz bļodas, pārlej ar sviestu, pārkausa ar rīvmaizi un pasniedz.

501. Puķu kāpostu pudiņš ar tomātiem un olu.

Produkti: 3—5 galviņas puķu kāpostu, 5—8 tomāti, 3—4 olas, 100—200 gr siera, 2 karotes miltu, 1 karote sviesta.

Pagatavošana: Puķu kāpostus izvāra. Tāpat cietas izvāra 2 olas. Izvāritos puķu kāpostus saliek kārtām ar ripiņās sagrieztām olām un tomātiem, katru kārtu pārkaisot ar sieru. Atlikušās olas sakul, pieliek miltus, pielej 1—2 gl. ūdens, kuņā vārījās puķu kāposti, pārlej pār sapildīto pudiņu formu, pārliet sviesta pičiņas un cep $\frac{1}{2}$ —1 stundu.

Pasniedz ar sviestu.

502. Olu cepetis.

Produkti: 6—7 olas, 400—500 gr zirniņu, 100 gr miltu, 100 gr sviesta, sāls, pipari.

Pagatavošana: 5 olas izvāra pusestundā, t. i. vārot 6—8 minūtes, ieliek aukstā ūdenī, uzmanīgi noloba. Izstutētus zirniņus samal, pieliek miltus, sviestu, sāli, sakultas olas, samīca. Nolobītās olas uzmanīgi aptin ar sagatavoto masu, piepaturot olas formu, apmērcē olas baltumā, apviļā miltos un cep karstos taukos brūnas.

P. S. Zirniņu vietā var ņemt arī baltās pupiņas.

503. Baraviku pastēte.

Produkti: 1 šķīvis vārītu kartupeļu, 1 ķarote sviesta, 2 olas, 3 ķarotes miltu, sāls, muskatrieksts.

Apviļāšanai: 1 ola, 5 ķarotes rīvmaizes.

Pildījumam: 1 šķīvis baraviku, 50 gr sviesta, sāls, 3 ķarotes krejuma, 1 sīpols.

Pagatavošana: Vārītus kartupeļus samal, pieliek sviestu, sakultas olas, miltus, sāli, samīca. Samīcīto masu iepilda pastētu formā, izņem, apviļā olā un rīvmaizē, vāra taukos brūnu. Sakapātas baravikas sasutina ar sviestu un sīpoliem, pieliek krejumu, uzvāra. Gatavai pastētei nogriež vāciņu, izņem vidu, iepilda sagatavotās baravikas, uzliet vāciņu un pasniedz.

504. Olu augs ar tomātiem (pudiņš).

Produkti: 10—15 tomāti, 5—10 olu augi, 50 gr siera, 50 gr sviesta, 2—3 olas, 1 gl. sakņu buljonu.

Pagatavošana: Olu augu sagriež šķēlītēs, aplej ar vārošu ūdeni, ļauj brīdi pastāvēt, nolej ūdeni, saliek izsmērētā formā kārtām ar sagriežtiem tomātiem, pārkaisa ar sarīvētu sieru, pārlej ar sakultām olām un sakņu buljonu, cep $\frac{3}{4}$ —1 stundu.

Pasniedz ar brūnu sviestu un kartupeļiem.

505. Virziņkāposti ar tomātiem.

Produkti: 1 kg virziņkāpostu, 30 gr sviesta, 4—6 tomāti, 1—1 $\frac{1}{2}$ gl. ūdens, sāls.

Pārļiešanai: 30 gr sviesta, 2—3 ķarotes rīvmaizes.

Pagatavošana: Kāpostus sagriež ne visai smalki, pārlej ar ūdeni, pieliek sviestu un sutina uz lēnas uguns pusmīkstus, tad pieliek sagrieztus tomātus un turpina sutināt līdz kāposti gatavi.

Pasniedzot pārlej ar sviestu un pārkaisa ar rīvmaizi.

506. Olu augu sacepums.

Produkti: 5—10 olu augi, 10 kartupeļi, 5—10 tomāti, 50 gr sviesta, 2 sīpoli, sāls, pipari pēc garšas.

Pagatavošana: Sagrieztus olu augus aplej ar vārošu ūdeni, ļauj brīdi pastāvēt, saliek kārtām ar pārējām saknēm formā, uzliek vāku un cep $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ stundas.

Pasniedz karstu ar brūnu sviestu un kartupeļiem.

507. Spargēļi ar sviestu.

Spargēļus notīra, izvāra sāls ūdenī mīkstus, izņem ar putu kaņoti, saliek uz bļodas. Gatavus spargēļus pārlej ar brūnu sviestu, pārkaisa ar rīvmaizi un pasniedz.

508. Štovēti lāčpurni (murķeļi).

Produkti: 300—400 gr murķeļu, 50 gr sviesta, 100 gr skāba krejuma, $\frac{1}{2}$ gl. ūdens, 1 desertkaņote miltu, sāls.

Pagatavošana: Labi nomazgātas sēnes aplej ar vārošu ūdeni, brīdi patur, izņem un sakapā. Sviestu sabrūnina, pielej ūdeni, krejumu, uzvāra, ieliek sakapātas sēnes, brīdi pasutina, pieliek sāli pēc garšas un pasniedz.

509. Pildīti svaigi gurķi.

Produkti: 5—10 gurķi, 1 citrons, 200 gr rīsu, 1 kaņote sviesta, 3—5 baravikas vai šampinjoni, sāls pēc garšas, 1 ola, $\frac{1}{2}$ —1 gl. skāba krejuma, 1—2 tomāti, 1 kaņote rīvēta siera, 1 kaņote kapātu dilļu, $\frac{1}{2}$ gl. ūdens.

Pagatavošana: Gurķus nomizo, izņem vidus un aplaka ar citronu sulu. Rīsu izvāra, nolej ūdeni, pieliek sviestā sasutinātus šampinjonus vai baravikas, sakultu olu, sāli pēc garšas, sajauc, iepilda gurķi, sasien gurķu puses kopā, apcep uz pannas brūnus, pārlej ar ūdeni, pieliek sagrieztus tomātus un sutina līdz gatavi. Gataviem pieliek krejumu, sarīvētu sieru, sakapātas dilles, uzvāra un pasniedz ar kartupeļiem.

510. Kāpostu kroketes.

Produkti: 1 kg svaigu kāpostu, $\frac{1}{2}$ muskatrieksta, 1 ola, 3 kaņotes rīvmaizes, 2 kaņotes miltu, sāls pēc garšas, 1 kaņote sviesta, 1 kaņote skāba krejuma.

Pagatavošana: Kāpostus labi sakapā, pieliek sviestu, pāra ķaŗotes ūdens un izsutina uz lēnas uguns mīkstas. Gatavus kāpostus atdzēsē, pieliek sakultu olu, rīvmaizi, miltus, krejumu, sāli, sarīvētu muskatriekstu, samīca, izveido kroķetes, apviļā miltos, cep sviestā brūnas.

Pasniedz ar tomātu mērci Nr. 475.

511. Pildīti kartupeļu rullīši.

Produkti: 1 kg kartupeļu, 1—2 olas, 5 ķaŗotes kviešu miltu, 2 ķaŗotes kartupeļu miltu, sāls.

Pildījumam: 400 gr sēņu, 2 sīpoli, 1 ķaŗote skāba krejuma, 2 ķaŗotes sviesta vai margarīna.

Pagatavošana: Novārītus kartupeļus samaļ, pieliek sakultas olas, miltus, sāli un samīca. Sēnes labi sakapā. Sviestā sasutina sakapātu sīpolu, pieliek sakapātas sēnes un sutina, līdz gatavas, tad pieliek krejumu un atdzēsē. Atdzisušas pilda kartupeļos, izveidojot rullīšus, apviļā miltos un cep margarīnā brūnas.

Pasniedz ar krejuma mērci Nr. 228.

512. Sparģeļi ar burkāniem.

Produkti: ½ kg sparģeļu, ½ kg burkānu, 1—1½ gl. piena, ½ gl. ūdens, 2 ķaŗotes sviesta vai margarīna, 1 ķaŗote miltu, sāls.

Pagatavošana: Burkānus notīra, sagriež un izsutina mīkstus. Atsevišķi izsutina notīrītus un sagrieztus sparģeļus. Gatavās saknes sajauc, pārlej ar vārošu pienu, pieliek miltu tumi, sāli, uzvāra un pasniedz.

513. Sutināti pastinaki.

Produkti: 1 kg pastinaku, ¾ gl. ūdens, 1 gl. piena, 1 ķaŗote margarīna, 1 ķaŗote miltu, sāls.

Pagatavošana: Notīrītus pastinakus sagriež stūrainos gabaliņos, aplej ar ūdeni un sutina uz lēnas uguns mīkstus. Gataviem pielej pienu, pieliek miltu tumi, uzvāra un pasniedz.

514. Sutināti mangoldi.

Produkti: 1 kg mangoldu, 50 gr sviesta, ½ gl. ūdens, 1 gl. piena, 2 ķaŗotes miltu.

Pagatavošana: Mangoldu kātus nomizo, sagriež gabaliņos, aplej ar ūdeni un izsutina mīkstus. Izsutinātiem mangoldiem pielej vārošu pienu, pieliek sviestu, sajauktu ar miltiem, sāli, uzvāra un pasniedz.

515. Zaļo pupiņu pudiņš.

Produkti: 1 kg zaļo pupiņu, 1 gl. ūdens, 1 gl. piena, 1 ķaŗote miltu, 1—2 olas, sāls.

Pagatavošana: Puķu pākstīm novelk gar malām ciētās cīpslas, izsutina ūdenī mīkstas, atdzesē. Olas sakul, pieliek miltus, pielej pienu, sajauc ar pupiņām, liek sagatavotā formā, cep brūnu.

Pasniedz ar sviestu.

516. Sausiņu pudiņš.

Produkti: 100 gr sviesta, 150 gr cukura, 7 olas, 100 gr rīvētu riekstu, 200 gr sausīņu.

Pagatavošana: Cukuru ar sviestu un olu dzeltēnumiem saputo, pieliek riekstus, sausīņus, labi sajauc. Beigās, viegli jaucot, pieliek saputotus olu baltumus, liek formā un vāra 1½ stundas.

Pasniedz ar zemeņu mērci Nr. 636.

517. Imperiāl pudiņš.

Produkti: 75 gr sviesta, 100 gr cukura, 5 olas, ¼ l piena, ½ citriona miziņa, 100 gr miltu, 100 gr sarīvētas baltmaizes, 2 karotes spirta.

Pagatavošana: Pienu ar sviestu un citriona miziņu uzvāra, ieber miltus, vāra līdz atlīp no kastroļa malām, atdzesē. Atdzisušam pieliek ar cukuru saputotus olu dzeltēnumus, baltmaizi, izjauc, beigās pieliek saputotus olu baltumus, spirtu, viegli izjauc un cep ½—¾ stundas.

Pasniedz aukstu ar bumbieru mērci Nr. 518.

518. Bumbieru mērce.

Produkti: 8—10 bumbieru, 1½ l ūdens, 5 karotes cukura, 2 karotes baltā vīna, 1 karote kartupeļu miltu, citriona sula vai skābe pēc garšas.

Pagatavošana: Bumbierus nomizo, savāra, izberž caur sietu. Izberztai bumbieru masai pieliek cukuru, vīnu, citriona sulu, uzvāra. Uzvārītai pieliek kartupeļu miltus, kas iepriekš sajaukti ar aukstu ūdeni, uzvāra.

519. Rīsu pudiņš ar augļiem.

Produkti: 250 gr rīsu, 1 l piena, ¼—½ l ūdens, 1 gl. cukura, 200 gr žāvētu augļu (āboli, plūmes, aprikoses u. t. t.).

Pagatavošana: Labi nomazgātus rīsus aplej ar ūdeni, brīdi pavāra, pielej karstu pienu un vāra uz lēnas uguns, skatoties, lai rīsi paliktu veseli. Gataviem rīsiem pieliek drusku sāls. Augļus nedaudz ūdenī, pieliekot cukuru, uzsutina mīkstus. Izvārītus rīsus ieliek ar aukstu ūdeni izskalotā formā, uzliek augļus un atkārti kārtām, līdz forma pilna, pēdējo kārtu liekot rīsus. Sapildīto formu noliek uz pāris stundām vēsumā.

Pasniedzot izgāž un izgarnē ar želēju, augļiem un putu krejumu.

520. Jāņogu uzpūtenis.

Produkti: $1\frac{1}{2}$ gl. ūdens, $1\frac{1}{2}$ gl. jāņogu sulas, 200—300 gr cukura, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ gl. mannas.

Pagatavošana: Ūdeni ar ogu sulu un cukuru uzvāra, pieliek mannu, pavāra minūtes piecas, salej māla traukā un puto ar rīksti, līdz masa paliek bieza, putaina.

Pasniedz ar saldu pienu vai vaniļas mērci Nr. 189.

521. Rīsu buberts.

Produkti: 3 gl. piena, 3 olas, 4 karotes rīsu miltu, 1 karote cukura, $\frac{1}{2}$ st. vaniļas.

Pagatavošana: Pienu ar vaniļu uzvāra. Olu dzeltēnumus sakul ar cukuru, pieliek miltus, pielej pienu, labi sajauc un uzvāra. Uzvārītā ieliek saputotus olu baltumus, izjauc un atdzesē.

Klāt dod zemeņu Nr. 636, aveņu Nr. 637, vai dzērveņu mērci Nr. 638.

522. Brūkleņu putu želēja.

Produkti: $1\frac{1}{2}$ gl. ūdens, $1\frac{1}{2}$ gl. cukura, 8—10 tāfelītes želatīna, 1 gl. brūkleņu sulas, 1 olu baltums, $\frac{1}{4}$ st. vaniļas.

Pagatavošana: Ūdeni ar cukuru un vaniļu uzvāra, pieliek nomērcētu želatīnu, izkausē, salej bļodā, pieliek olu baltumu, pielej ogu sulu un puto ar rīkstīti, līdz masa paliek bieza, putaina, saputoto masu salej formā, ļauj sastingt un pasniedz ar saldu pienu vai vaniļas mērci Nr. 189.

39. Kafejas galds.

Kafejas galdu klāj tāpat kā pārējos kafejas galdus. Cepumus nama māte var izvēlēties pēc patikas. Tiem, kas nelieto sviestu un olas, pievedīšu dažus cepumus, pagatavotus ar eļļu.

523. Maizītes.

Produkti: $\frac{1}{2}$ l ūdens, 1 kg miltu, 100—150 gr cukura, $\frac{1}{2}$ gl. saules puķu vai citas eļļas, raugs, 1 tējkarote sāls.

Pagatavošana: No ūdens, puses miltu un 1 karotes cukura izkausēta rauga, pagatavo rauga mīklu, uzraudzē. Uzrūgušai mīklai pieliek eļļu, cukuru, sāli, labi izkuļ, samīca ar atlikušiem miltiem, uzraudzē, izveido maizītes, ļauj vēl reizi uzrūgt. Uzrūgušas pārsmērē ar kafeju un cep gaiši brūnas.

524. Kliņģers.

Produkti: 1 l ūdens, 1 gl. eļļas, 2 kg miltu, 1— $1\frac{1}{2}$ gl. cukura, $\frac{1}{2}$ paciņa rauga, 100 gr rozīnes, 10 graudiņu kardamona.

P a g a t a v o š a n a: No ūdens, puses miltu un cukurā izkausēta rauga pagatavo rauga mīklu, uzraudzē. Uzrūgušai mīklai pieliek eļļu, cukuru, labi samīca, pieliek atlikušos miltus un turpina mīcīšanu, līdz mīkla atlīp no rokām. Samīcītai mīklai pieliek nomazgātas un nosusinātas rozīnes un saberztu kardamonu, mīca, līdz rozīnes izdalās vienlīdzīgi un ļauj mīklai uzrūgt. Tad izveido klinģeri, uzraudzē, pārsmērē ar kafeju un cep vidēji siltā krāsnī.

525. Mandeļu cepumi.

P r o d u k t i: 1 gl. eļļas, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ gl. cukura, 3 karotes ūdens, 1 tējkarote briežraga sāls, 300—400 gr miltu, 100 gr mandeļu.

P a g a t a v o š a n a: Miltus sajauc ar briežraga sāli, iztaisa vidū bedrīti, ielej eļļu, kuņā izkausēts cukurs un pielieks ūdens, pieliek sakapātus riekstus un cep tumši dzeltēnus.

40. Veģetārās vakariņas.

Galdū klāj tāpat kā pārējos vakariņu galdus. Ja patīk, var pasniegt buljonu vai piena zupu pirmo, pēc tam pārējos ēdienus pēc izvēles.

526. Ungāriešu kartupeļi.

P r o d u k t i: 15—20 vidēja lieluma kartupeļi, 2—3 olas, sāls, 1 sauja pētersīļu saknes, 1 sīpols, 50—60 gr sviesta, 50—70 gr Šveices siera, 1 gl. skāba krejuma vai piena.

P a g a t a v o š a n a: Ar visu mizu vārītus kartupeļus nomizo, sagriež šķēlēs, tāpat šķēlēs sagriež cieti novārītas olas. Pētersīli un sīpolu labi sakapā, sasutina sviestā. Izmērētā formā liek kārtu kartupeļu, pārkaisa ar sasutinātām saknēm, kārtu olu un atkārtu, līdz forma pilna, pēdējo kārtu liekot pētersīļus. Krejumu sajauc ar sarīvētu sieru, pārlej pār sapildīto formu un cep 20—30 minūtes.

Pasniedz pārlejot ar sviestu.

527. Sutinātas selerijas.

P r o d u k t i: $\frac{3}{4}$ kg seleriju, $\frac{1}{4}$ kg kartupeļu, 1 gl. ūdens, 1 karote miltu, 3—4 karotes krejuma, sāls.

P a g a t a v o š a n a: Selerijas notīra, sagriež vienādos gabaliņos, aplej ar ūdeni un izsutina pusmīkstas, tad pieliek notīrītus un sagrieztus kartupeļus un turpina sutināšanu, līdz gatavs. Gatavām pieliek miltu tumi, krejumu, uzvāra un pasniedz.

528. Puķu kāposti ar olu mērci.

Produkti: 3—4 galviņas puķu kāpostu, 2—3 olu dzeltēnumi, 2 kaļotes sviesta, 1 kaļote miltu, 2 gl. ūdens, kuņā vārījās puķu kāposti, sāls.

Pagatavošana: Puķu kāpostus sadala rozītēs, izvāra sāls ūdenī mīkstus, izņem. Sviestu izkausē, pieliek miltus, karsē, līdz pazūd miltu garša, pielej pamazām jaucot ūdeni, kuņā vārījās kāposti, uzvāra. Olu dzeltēnumus sakuļ, pielej pamazām uzvārīto mērci, labi izkuļ, uzkarsē un pārlej pār izvārītiem kāpostiem.

529. Biespiena rulliši.

Produkti: 400 gr biespiena, 100 gr miltu, 1—2 olas, sāls, cukurs, 1/2 tējkarotes ķimeņu.

Pagatavošana: Biespienu samaļ, pieliek sakultas olas, ķimenes, miltus, sāli un cukuru pēc garšas, samīca, sarullē pirksta resnumā rullišus, apviļā miltos un vāra kokovārā brūnus. Pasniedz ar skābu krejumu.

530. Cepti gurķi.

Produkti: 6—10 gurķi, 1 gl. skāba krejuma, sāls, 3 kaļotes miltu, 1 kaļote sviesta.

Pagatavošana: Gurķus sagriež ripiņās, pārkaisa ar sāli, apviļā miltos un cep uz lēnas uguns gaiši dzeltēnus. Izceptos gurķus pārlej ar skābu krejumu, uzvāra un pasniedz.

531. Puķu kāposti ar burkāniem.

Produkti: 1 kg burkānu, 2—3 galviņas puķu kāpostu, 1 kaļote sviesta, 1 kaļote pētersīļu zaļumu, 2 gl. tomātu mērces.

Pagatavošana: Puķu kāpostus notīra, sadala rozītēs, novāra sāls ūdenī. Burkānus sagriež stūrainos gabaliņos, pieliek sviestu, nedaudz ūdens un izsutina mīkstus. Gatavos kāpostus un burkānus sakārto uz bļodas, pārlej ar tomātu mērci un pārkaisa ar zaļumiem.

532. Cepti kolrabji.

Produkti: 1/2 kg kolrabju, 3 kaļotes miltu, 1 gl. piena, sāls, 50 gr sviesta.

Pagatavošana: Kolrabjus nomizo, sagriež šķēlēs. Miltus sajauc ar pienu, pieliek sāli, labi izkuļ, apsmērē sagrieztos kolrabjus un cep sviestā, līdz gatavi.

P. S. Ja kolrabji ir vecāki, tad iepriekš izvāra pusmīkstus, pēc tam nomizo, sagriež un cep.

533. Vinegrets.

Produkti: 3 bietes, 5 kartupeļi, 5 gurķi, 100 gr balto pupiņu, 100 gr sālitu vai marinētu sēņu, 2 olas, 1 gl. skāba krejuma, 100 gr ietaisītu ķirbju, 50 gr ietaisītu sīpoliņu, sāls, sinepes, citrona sula vai etiķis pēc garšas.

Pagatavošana: Izvāritas ar visu mizu bietes un kartupeļus nomizo, saformē, bet atlikumus sīki sagriež. Pupiņas izvāra. Gurķus nomizo, izveido, bet atlikušos sagriež. Ja sēklas gurķim lielas, tad izņem. Novāritas olas sagriež ripiņās vai stūrainos kumosiņos. Sagrieztās saknes sajauc, saliek uz bļodas kaudzītē, pārlej ar mērci, pārliet kārtām ar atlikušām saknēm, pārlejot ar mērci. Sakārtoto bļodu pārlej ar mērci, pārkaisa ar zaļumiem, izgarnē un pasniedz.

Krejumu sajauc ar citrona sulu, pieliek sāli, sinepes un lieto.

534. Puķu kāposti ar pikantām kūkām.

Produkti: 100 gr miltu, 3—4 olas, 1 gl. piena vai ūdens, kuņā vārījās puķu kāposti, 5—8 kaņotes šveices siera, 1 kaņote pētersīļu zaļumu.

Pagatavošana: Olas sakuļ, pieliek miltus, sarīvētu sieru, pielej ūdeni, labi sajauc un izcep mazas, plānas pankūkas, kuņas sarullē, uzliek uz puķu kāpostiem, pārlej ar brūnu sviestu vai tomātu mērci Nr. 475 un pasniedz.

535. Bietes ar mārrutkiem.

Produkti: 1½ kg biešu, 1 citrons, 150 gr sviesta, 2 kaņotes miltu, ¼ gl. krejuma, sāls, ½ gl. ūdens.

Pagatavošana: Bietes izvāra ar visu mizu, nomizo, sagriež nūdelītēs, aplaka ar citrona sulu, ļauj ievilkties minūtes desmit. Sviestu ar miltiem sakarsē, uzlej ūdeni, krejumu, sāli, uzvāra, ieliek bietes, uzkarsē, sakārto uz bļodas, pārkaisa ar sarīvētu mārrutku un pasniedz.

536. Vasku pupas ar tomātiem.

Produkti: 1 kg vasku pupu, 100—150 gr sviesta, 500 gr tomātu, sāls pēc garšas.

Pagatavošana: Pupām novelk gaļ malām cietās cīpslas, sagriež slīpos gabaliņos, izvāra, sakārto uz bļodas, liekot kārtām ceptas tomātu šķēlītes, pārlej ar brūnu sviestu un izgarnē ar ceptām tomātu ripiņām.

537. Sakņu maisījums.

Produkti: 200 gr zaļo zirniņu, 200 gr burkānu, 200 gr sparģeļu, 200 gr puķu kāpostu, 200 gr kāļu, 50 gr margarīna, 1—2 kaņotes miltu, ½—¾ gl. piena, 2—3 olas, 1—2 kaņotes rīveta siera, 100 gr sviesta, 2—3 kaņotes rīvmaizes.

Pagatavošana: Saknes katru atsevišķi izsutina. Zirņiem, burkāniem un kāļiem pieliek ar margarīnu, miltiem un pienu tumi. Sagatavotās saknes saliek rindām uz bļodas. Puķu kāpostus un sparģeļus pārlej ar brūnu sviestu un pārkaisa ar rīvmaizi. Izgarnē ar cieti novārītu olu, sarīvētu sieru un zaļumiem.

538. Jaukts kartupeļu pudiņš.

Produkti: 1 kg kartupeļu, 1—2 seleriju saknēs, 1 sīpols, 3—4 tomāti, 1—1½ gl. salda piena, 1 ola, sāls, 1 ķarote miltu.

Pagatavošana: Novārītus kartupeļus sagriež šķēlēs, saliek kārtām ar izsutinātām selerijām, sviestā sasutinātu sīpolu un šķēlēs sagrieztiem tomātiem, pēdējo kārtu liekot kartupeļus; pārlej ar sakultu olu, miltiem un pienu, cep krāsnī ¾—1 stundu. Pasniedz ar sviestu vai krejuma mērci Nr. 228.

539. Olas apslēptas tomātos.

Produkti: 5—10 tomāti, 5—10 olas, 50 gr šveices siera, 100 gr sviesta vai 1½ gl. krejuma mērces.

Pagatavošana: Tomātiem nogriež vāciņu, izņem vidu. Uzvāra etiķa ūdeni, ņemot ½ gl. galda etiķa un ½ gl. ūdens, iesit olas un vāra 4 minūtes. Izvārīto olu ieliek tomātā, pārkaisa ar sarīvētu sieru, uzliek vāciņu un cep sviestā 2—3 minūtes.

Pasniedz karstu ar brūnu sviestu vai krejuma mērci un kartupeļiem.

540. Tomātu kotletes.

Produkti: ½ kg tomātu, sāls, pipari, 1 gl. piena, 1 ola, 150—200 gr miltu.

Pagatavošana: Cietus tomātus sagriež apm. 1 cm biezās ripiņās, pārkaisa ar sāli un pipariem, apmērcē mīklā, kas pagatavota no olas, piena un miltiem, cep uz pannas sviestā brūnas.

Pasniedz ar sviestu vai krejuma mērci Nr. 228 un kartupeļiem.

541. Makaroni tomātu mērcē.

Produkti: ½ kg makaronu, 1—1½ gl. sakņu buljona, ½ gl. tomātu masas, 3 ķarotes margarīna, 1—2 ķarotes miltu, sāls, 2 ķarotes skāba krejuma.

Pagatavošana: Makaronus izvāra sāls ūdenī, sakārto uz bļodas, pārlej ar tomātu mērci un pasniedz. Mērcē sviestu ar miltiem sabrūnina, pielej sakņu buljonu, uzvāra, pieliekot tomātu masu, krejumu un sāli.

542. Svaigi kāposti ar tomātiem.

Produkti: 1 kg kāpostu, 2 gl. ūdens, 50 gr margarīna, 1 tējkarote miltu, 3—5 karotes tomātu masas, 1—2 karotes pētersīļu zaļumu.

Pagatavošana: Sagrieztus kāpostus sutina uz lēnas uguns mīkstus, pieliekot sakapātus zaļumus. Gataviem kāpostiem pieliek ar margarīnu sajauktus miltus, tomātu masu, sāli, uzvāra un pasniedz pārlejot ar sviestu.

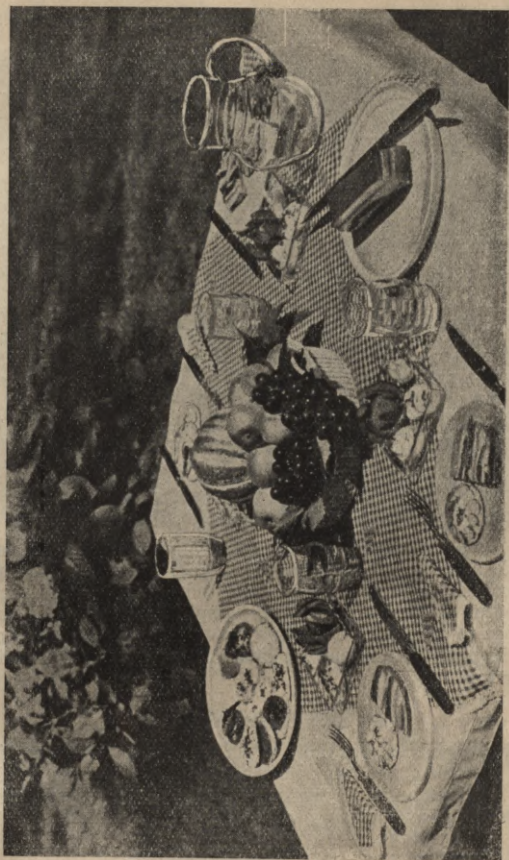
Zaļbarības sagatavošana.

Pēdējā laikā, parādoties un visā pasaulē pazīstamai kļūstot vitamīnu mācībai, arī pie mums modusies lielāka interese par veģetārismu un zaļbarību. Zaļbarības propagandētājs — veģetārisms jau vairākus gadus desmitus ir sludinājis bagātīgu salātu, svaigu augļu, riekstu u. t. t. pielietošanu uzturā. Ar katru dienu vairāk zinātne pierāda, ka zaļi sakņaugi uz veselību atstāj daudz labāku iespaidu, nekā karsēti un vārīti barības līdzekļi.

Svaigi dārzeņi (lapas, saknes u. t. t.) ir uzsūkuši sevī īstos saules starus un dod organismam spēku un enerģiju, kā arī pasargā no daudzām slimībām. Modernais cilvēks atsakās no zupām, smagiem, trekniem ēdieniem, jo ķermeņa slaidumu un vingrumu var uzturēt vienīgi izsargājoties no lieka šķidruma un taukiem bagātas barības uzņemšanas. Modernais cilvēks meklē jaunus ceļus, kā izsargāties no lieku tauku uzkrāšanās organismā. Brokastis viņš iesāk ar zaļu rutku un augļiem.

Atskatoties pāra desmit gadus atpakaļ, redzam, ka ēdienu kartē pirmā vietā stāv bagātīgi cepeši un visādi gaļas ēdieni, bet mūsu dienu cilvēks jau cenšas iztikt ar vienu vienīgu gaļas maltīti dienā, parasti pusdienā, pielietojot bagātīgi salātus. Daudzi pat pilnīgi atsakās no gaļas. Daudz ir arī tādu cilvēku, kas atsakās no visiem sakņu un zaļbarības ēdieniem, sacīdami, ka viņi jau neesot atgremotāji, tādēļ bez gaļas dzīvot nevarot u. t. t. Bez šaubām, katram organismam jau ir savas prasības, tādēļ nebūtu pareizi iespaidot lietot tikai veģetāros ēdienus un zaļbarību. Kas pie zaļbarības grib pierast, tam vispirms jāiesāk ar salātiem.

Daudzi ir taīs domās, ka, veģetāros ēdienus un zaļbarību lietojot, barība esot ļoti vienpusīga un katru dienu esot jāēd vieni un tie paši produkti. Mūsu sakņaugu un dārzeņu dažādās kultūras dod iespēju veģetāro ēdienu kartē ievest vislielāko dažādību, tādēļ no vienmuļības veģetārā uzturā nav jābaidās.



Veģetārais galds,

dekorēts ar augļiem.

Par veģetārās un zaļbarības veselīgumu un derīgumu, tāpat par viņas priekšrocībām, salīdzinot ar gaļas ēdieniem, būtu lieki aizrādīt, jo šis jautājums jau ir zinātniski noskaidrots. Zaļbarība ir nevārītu pārtikas līdzekļu pielietošana uzturā. Zaļbarībai jāņem svaigi augļi un saknes. Savītuši, iebojāti un iepuvuši augļi un saknes nav lietojami. Īstie zaļbarības ēdēji katru maltīti iesāk ar riekstiem un augļiem. Pēc tam nāk zaļbarības plāts no saknēm un miltaugiem. Katram, kas grib pāriet no gaļas ēdieniem uz zaļbarību, iepriekš ieteicams aprunāties ar ārstu, jo strauja pāreja var izsaukt kaitīgas pārmaiņas organismā. Vispirms ieteicams bagātīgi pielietot salātus, tad pāriet uz jauktu barību, un tikai tad, kad organisms jau pieradis pie bagātīgas zaļumu lietošanas, var pāriet pilnīgi uz zaļbarību. Zaļbarība prasa īpatnējus pagatavošanas paņēmienus. Zaļbarību sagatavojot jāievēro vislielākā tīrība un produktu svaigums. Zaļbarība pagatavojama īsi pirms pasniegšanas: sagatavotu to nedrīkst uzglabāt, jo tā ātri zaudē savu garšu un bojājas.

Daži zaļbarības produkti prasa īpatnēju sagatavošanu, tādēļ apskatīsim atsevišķu zaļbarības produktu sagatavošanu.

I. Augļu sagatavošana.

Ābolus, bumbierus, ķiršus, plūmes u. t. t. nomazgā, noslauka. Izņem ziedu biķerīšus, sasmalcina uz stikla rīves vai vienkārši saspiež. Ja grib nospiest sulu, tad sasmalcina pavisam smalkus. Zemenes, avenes un jānogas saspiež vai sagriež.

Žāvētus augļus labi nomazgā, vispirms aukstā, tad karstā ūdenī, pēc tam mērcē 24 stundas tīrā ūdenī. Pa šo laiku augļi sevī uzsūc mitrumu un ļaujas sasmalcināties, sakapājot vai izlaižot caur mašīnu.

II. Sakņaugi:

Kolrabji, bietes, burkāni, sīpoli, kāļi u. t. t. vispirms jānomazgā, jānomizo, pēc tam jāsarīvē vai jāizlaiž caur mašīnu. Seleriju un melno sakni, pēc nomizošanas, ieliek vieglā citrona ūdenī, lai nepaliek tumšas, pēc tam sarīvē vai samal.

III. Dārzāji:

Gurķus un tomātus, kad tie nomazgāti, ar visu mizu smalki sagriež vai saēvelē. Ķirbi nomizo, pēc tam sagriež, sarīvē vai saēvelē.

IV. Lapaugi:

Salātus, špinātus, skābenes, kāpostus, dažādas garšas zāles, estragonus, dilles u. t. t. nomazgā, nosusina, labi sakapā vai izlaiž caur gaļas mašīnu.

Brokastu galds dārzā vai verandā.



Galda sega no parupja mājas auduma ar nebrūkošu vienkāršainu malas iekantējumu un tādas pašas krāsas izšuvumu rotājošiem viegliem dūrieniem.

V. Pākšaugi:

Zirnīšus un pupas sagriež vai sarīvē uz rīves. Tāpat sarīvē šparģeļus un puķu kāpostus.

VI. Riekstus un mandeles

samaļ mandeļu mašīnā, vai sastampā miezerī pavisam smalkus.

Garšvielas: ķimenes, kaperi, dilles u. t. t. noder kā garšvielas pie zaļbarības.

Pienu un piena produktus lieto kā saistošās vielas, kā garšas uzlabotājus. Līdz ar to tie dod daudz barības vielu.

Bišu medus tiek lietots kā saistošā un garšas viela. Parasti medu lieto mazliet atšķaidītā veidā. Ik uz 400 gr svaiga medus ņem 3 karotes ūdens. Lai medus ar ūdeni labāki savienotos, tad maisot trauku tura siltā ūdenī.

VII. Kviešu un rudzu sagatavošana:

Ja graudi nav tīri, tad tos ieliek sietā, iemērcē uz pāra stundām ūdenī, ūdeni arvien apmainot, lai labāk atdalītos netīrumi.

Graudus mazgā vairākos ūdeņos, jo ilgi mērcēt nedrīkst. Pie ilgas mērcēšanas graudi sabriest un zaudē daudz savas vērtības. Nosusina un izžāvē, vislabāk saulē vai lēnā siltumā, pēc tam rupji samaļ.

Auzu pārslas pirms lietošanas izmērcē apmēram 12 stundas, pienā vai ūdenī. Visas sekojošās receptes domātas tikai kā paraugi, tādēļ nama mātes pašas var kombinēt, viena vai otra produkta vietā ņemot citu, apstākļiem piemērotāku.

41. Zaļbarības brokastu galds.

Zaļbarības brokasta galdu klāj kā parasti, liekot brokasta šķīvi, vidēja lieluma nazi un dakšiņu un karoti. Dekorē ar augļiem zemās vāzēs.

Uz brokasta galda nedrīkst trūkt maizes un sviesta, bet ēdienus ņem pēc patikas no iepriekš minētām receptēm.

Brokastīm visvairāk sagatavo ēdienus no āboliem, riekstiem, ērkšķogām, avenēm, bez tam vēl dažādas musas, biezeņus un maizītes.

543. Ērkšķogu brokastis (1 personai).

Produkti: 10 gr rupju kviešu miltu (skrotēs), 3 karotes ūdens, 1 karote salda krejuma, 150 gr saspiestu ērkšķogu, 50 gr riekstu, $\frac{1}{2}$ citrona sula.

Pagatavošana: Kviešu miltus mērcē ūdenī 6—8 stundas. Izmērcētās skrotēs sajauc ar saspiebtām ogām, citrona sulu, saldu krejumu, pārkaisa ar sarīvētiem riekstiem un lieto.

544. Ābolu brokastis (1 personai).

Produkti: 2—3 āboli, 1 karote krejuma vai mandeļu, 1 ēdamkarote auzu pārslu, 3 karotes ūdens, $\frac{1}{2}$ citrona sula, 1 karote medus, 1 karote krejuma.

Pagatavošana: Auzu pārslas mērcē ūdenī 12 stundas. Medu, citrona sulu, krejumu un izmērcētās pārslas sajauc, pieliek sarīvētus ābolus, sajauc, pārkaisa ar riekstiem un lieto. Āboli, lai nepaliktu tumši, nekavējoši jā sajauc ar pārējām piedevām tiklīdz kā sarīvēti.

545. Riekstu brokastis.

Produkti: 1 karote auzu pārslu, 3 karotes kapātu riekstu, 3 karotes ūdens, 20 gr rozīņu, 1 karote krejuma, citrona miziņa, anīsa graudiņi pēc garšas.

Pagatavošana: Auzu pārslas mērcē ūdenī 12 stundas, sajauc ar kapātiem riekstiem, izmērcētām un samaltām rozīnēm, citrona miziņu, anīsa graudiņiem un krejumu.

Pasniedz ar galviņu salātiem vai ar redīsiņiem un lokiem.

546. Avenu brokastis (1 personai).

Produkti: 1 kaļote bišu medus, ½ citrona sula, 10 gr kviešu skrotes, 3 kaļotes ūdens, 150 gr avenes, 10 gr riekstu.

Pagatavošana: Kviešu skrotes mērcē ūdenī 10—12 stundas, sajauc ar citrona sulu, medu, saspīestām avenēm, pārkausa ar sarīvētiem riekstiem un pasniedz.

547. Mārrutku maizītes.

Produkti: 3 kaļotes sarīvētu mārrutku, 3 kaļotes eļļas, majonēze.

Pagatavošana: No baltmaizes pagatavo sviestmaizi, uzliek tomātu šķēlīti, virsū mārrutku maisījumu.

548. Ābolu biezenis.

Ābolus ar visu mizu sarīvē, saldina ar bišu medu, pieliek sarīvētu citrona miziņu un pasniedz.

549. Seleriju maizītes.

Produkti: 3 kaļotes sarīvētas selerijas, 1 ne visai cieti novārīta ola, 2 kaļotes majonēzes Nr. 552, sāls, pipari.

Pagatavošana: Sarīvētu seleriju sajauc ar sakapātu olu, majonēzi, sāli un pipariem, sajauc un pasniedz.

550. Ķiršu vai plūmju biezenis.

Augļus nomazgā, izņem kauliņus, izberž caur sietu, pieliek pēc garšas medu, sarīvētus riekstus vai mandeles un pasniedz.

42. Zaļbarības pusdienu galds.

Galdū klāj kā parasti, liekot tikai lēzenu šķīvi, jo modernais cilvēks zupas nelieto.

Virš šķīvja liek servjēti, pa labi no šķīvja liek nazi, pa kreisi dakšīņu, kaļoti noliek aiz šķīvja.

Galdū dekorē kā parasti ziediem. Uz pusdienu galdā tāpat kā brokastīs, nedrīkst trūkt sviesta, maizes, augļu un ogu.

Zaļbarības plātes pusdienās visvairāk pagatavo no burkāniņiem, puķu kāpostiem, tomātiem, salātiem, skābenēm, špinātiem, gurķiem, melnās saknes, kolrābjiem u. t. t.

Turpmākās receptes der kā ierosinājums, jo ēdienu sakārtošana pa daļai atkarīga no katra personīgās gaumes un patikas. Klātliktās virces iedarbējās kā ēstgribas ierosinātājas, tādēļ katra nama māte var tās pielikt pēc savas garšas. Visvairāk no garšvielām lieto: ķimenes, citrona miziņas, dilles, sīpolus, ķiplokus, mārrutkus u. t. t.

551 Ķirbji ar burkāniem majonēzē.

Produkti: $\frac{1}{2}$ kg krūmu ķirbju, $\frac{1}{2}$ kg burkānu, sāls, cukurs.

Pagatavošana: Ķirbjus sarīvē uz smalkas rīves, bet burkānus uz sakņu rīves, sajauc, pārkaisa ar sāli un cukuru pēc garšas, sakārto uz bļodas, pārlej ar eļļas majonēzi Nr. 552.

552. Eļļas majonēze.

Produkti: 2 olu dzeltēnumi, $\frac{1}{2}$ tējkarotes cukura, 1 gl. eļļas, sāls, citrona sula (3—4 karotes), pipari, ingvērs.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus sakul, pielejot pa pilienam eļļu, pieliek sāli, piparus, ingvēru, pielej pēc garšas citronu sulu. Kuļ, līdz paliek biezs, pārlej pār zaļbarību.

553. Burkāni ar āboliem.

Produkti: 1 kg burkānu, $\frac{1}{2}$ kg āboļu, 3—4 karotes brūkleņu ievārījuma, 2—3 karotes cukura, 1—2 gl. skāba krejuma, sāls, 2 karotes zaļumu.

Pagatavošana: Burkānus sarīvē uz sakņu rīves, bet ābolus ar smalku rīvi. Sarīvētos burkānus sajauc ar āboliem, brūkleņu ievārījumu un cukuru, pārlej ar skābu krejumu, pārkaisa ar zaļumiem un pasniedz.

554. Puķu kāposti ar tomātiem un gurķiem.

Produkti: 1—2 galviņas puķu kāpostu, 3—5 tomāti, 2—3 gurķi, sāls.

Pagatavošana: Puķu kāpostus notīra un sarīvē. Tomātus un gurķus sīki sagriež, saliek kārtām, pārlej ar krejuma vai majonēzes mērci, pārkaisa ar dillēm un lokiem un pasniedz.

555. Skābi kāposti ar burkāniem.

Produkti: $\frac{1}{2}$ kg skābu kāpostu, $\frac{1}{2}$ kg burkānu, 3 karotes pētersīļu zaļumu.

Pagatavošana: Skābiem kāpostiem nospiež sulu. Burkānus sarīvē uz sakņu rīves, pieliek sakapātus pētersīļu zaļumus, kāpostus, pālej ar krejuma mērci Nr. 556.

556. Krejuma mērce.

Produkti: 1 karote margarīna, 1 karote miltu, 1 ola, 5 karotes skāba krejuma, citrona sula, sāls, cukurs pēc garšas.

Pagatavošana: Margarīnu ar miltiem karsē līdz pazūd miltu garša, atdzesē, pieliek sakultu olu, krejumu, labi izkuļ, pieliekot garšvielas un zaļumus.

**Bufete ar
novietotu
augļu
vāzi.**



Pārklājam pusbalināts vai krāsains audeklis, izšūts divos vai trīs toņos „Lūkura“ diegiem.

557. Burkāni un kāļi putās.

Produkti: 1 kg burkānu, 1/2 kg kāļu, sāls, cukurs, 1 citrona sula, 1/2 l putu krejuma.

Pagatavošana: Burkānus sarīvē uz rupjas sakņu rīves, pārkaisa ar cukuru, citrona sulu, sāli, kāļus sarīvē uz smalkas rīves, sajauc ar saputotu krejumu, pieliek nedaudz citrona sulas un pārlej pār burkāniem.

558. Pārslu pudiņš — nevārīts (1 personai).

Produkti: 2 ķaŗotes pārslu, 6 ķaŗotes piena, 2 ēdamķaŗotes citrona sulas, 4 vidēja lieluma āboli, 1—3 desertķaŗotes medus, 2 ķaŗotes riekstu.

Pagatavošana: Pārslas mērcē pienā 10—12 stundas. Izmērcētām pārslām pieliek sarīvētus ābolus, citrona sulu, sajauc, sakārto uz bļodas, pārlej ar medu, kam piejauc 1 ķaŗoti ūdens, pārkaisa ar kapātiem riekstiem.

559. Špināti ar skābenēm.

Produkti: 300 gr špinātu, 300 gr skābeņu, 2 gl. krējuma mērces Nr. 556.

Pagatavošana: Nomazgātus špinātus un skābenes saplucina sīkos gabaliņos, sakārto uz šķīvja, pārlej ar krejuma mērci Nr. 556.

560. Špināti ar biespienu.

Produkti: 4—5 buntītes špinātu, 400 gr biespiena, 1 gl. krejuma, 3—5 loki, 5—6 lapiņas dilļu, citrona sula pēc garšas.

Pagatavošana: Špinātus nomazgā, sadala mazos gabaliņos, sakārto uz bļodas. Biespienu samaļ, pieliek sagrieztus lokus un dilles, krejumu, citrona sulu pēc garšas, sajauc un pārlej pār špinātiem.

561. Gurķu kurviši.

Produkti: 10—15 vidēji gurķi, 2 galviņas puķu kāpostu, 2—3 kolrābjji, 3—5 burkāni, 1 citrons, 2 olu dzeltēnumi, 5 ķaŗotes eļļas, 3—4 ķaŗotes skāba krejuma, sāls, cukurs pēc garšas, 1—2 galviņas salātu.

Pagatavošana: Gurķus pārgriež gareniski uz pusēm, izņem vidu, nomizo. Puķu kāpostus sarīvē, tāpat sarīvē burkānus un kolrābjus, sakārto sagatavotos gurķus, pārlej ar mērci, izgarnē ar lociņiem, tomātiem un gurķi, saliek uz šķīvja, zem katra paliekot salāta lapiņu.

Mērce: Olu dzeltēnumu sakuļ, pamazām pielejot eļļu, pieliek krejumu, sāli, cukuru, citrona sulu un sajauc.

562. Skābi gurķi ar rutkiem.

Produkti: 1—3 rutki, 3—5 skābi gurķi, 400 gr krejuma, $\frac{1}{2}$ tējkarotes ķimeņu, 1 tējkarote dilļu vai pētersīļu zaļumu.

Pagatavošana: Rutkus notīra, sarīvē uz sakņu rīves. Gurķus sagriež plānās šķēlītēs un sajauc ar rutkiem. Krejumam pieliek ķimenes, dilles, sajauc un pārlej pār rutkiem.

563. Burkāni ar sieru.

Produkti: 400 gr burkānu, 100 gr krejuma siera, $\frac{1}{2}$ —1 citrona sula, sāls, cukurs, $\frac{1}{4}$ gl. skāba krejuma.

Pagatavošana: Burkānus sarīvē, pārkaisa ar sāli, cukuru, citrona sulu, ļauj $1\frac{1}{2}$ stundas pastāvēt, tad pieliek sarīvētu sieru, krejumu, sajauc un pasniedz.

564. Rabarberi ar bietēm krejumā.

Produkti: $\frac{1}{2}$ kg biešu, $\frac{1}{2}$ kg rabarberu, $\frac{1}{2}$ gl. skāba krejuma, sāls, cukurs pēc garšas.

Pagatavošana: Notīrītus rabarberus sarīvē, sajauc ar notīrītām un sarīvētām bietēm, pieliek sāli un cukuru pēc garšas, pārlej ar skābu krejumu un pasniedz.

565. Špinātu biezenis citrona mērcē.

Produkti: 300 gr špinātu, 300 gr skābeņu, 1—2 olas, citrona sula, sāls pēc garšas.

Pagatavošana: Nomazgātus špinātus un skābenes sakapā, pieliek citrona sulu un sāli pēc garšas, pārlej ar citrona mērci Nr. 569 un izgarnē ar cieti novārītām olām.

566. Puķu kāposti ar tomātiem.

Produkti: 1—2 galviņas puķu kāpostu, 3—5 tomāti, 2—3 gurķi, sāls.

Pagatavošana: Puķu kāpostus notīra un sarīvē. Tomātus un gurķus smalki sagriež, saliek kārtām, pārlej ar krejuma Nr. 556, vai majonēzes mērci Nr. 38, pārkaisa ar dillēm un lokiem, pasniedz.

567. Maisīti rutki.

Produkti: 2—3 rutki, 2—3 buntītes burkānu, 1—2 gurķi, dilles, pētersīļu zaļumi.

Pagatavošana: Rutkus notīra, sarīvē uz sakņu rīves, tāpat sarīvē burkānus, gurķus sagriež plānās šķēlītēs. Sagatavotās saknes saliek kārtām uz šķīvja, pārkaisa ar sakapātiem zaļumiem un pārlej ar krejuma mērci Nr. 556.

568. Špināti ar rutkiem.

Produkti: 3—5 buntītes špinātu, 3—5 baltie rutki, 1 kaļote loku, 1 kaļote diļļu.

Pagatavošana: Labi nomazgātus špinātus sīki saplucina, rutkus sarīvē uz sakņu rīves, sajauc, pārkaisa ar sagrieztiem lokiem un diļļēm, pārlej ar krejuma mērci Nr. 556.

569. Citrona mērce.

Produkti: 1 sīpols, 1 kaļote citrona sulas, 5—6 kaļotes eļļas, 1—2 olu dzeltēnumi.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus sajauc ar sarīvētu sīpolu, pieliek citrona sulu, pielej pamazām provansas vai saules puķu eļļu, labi sakul un lieto.

570. Sakņu pudiņš.

Produkti: 200 gr burkānu, 200 gr kāpostu, 200 gr kāļu, 200 gr skābu gurķu, 1 sīpols, 1—2 kaļotes skāba krejuma, citrona sula pēc garšas, 200—300 gr rīvmaizes.

Pagatavošana: Burkānus, kāpostus, kāļus un skābus gurķus samaļ, samaltām saknēm pieliek krejumu, citrona sulu, rīvmaizi, labi sajauc, saliek izsmērētā pudiņa formā, lai sastingst (10—15 minūtes), izgāž un pasniedz ar sīpolu majonēzi vai tomātu mērci Nr. 571.

571. Tomātu mērce.

Produkti: 6 kaļotes eļļas, 6 kaļotes tomātu masas, 6 kaļotes skāba krejuma, $\frac{1}{2}$ kaļotes diļļu un $\frac{1}{2}$ kaļotes pētersīļu zaļumu, muskatrieksts.

Pagatavošana: Tomātu biezeni sajauc ar eļļu, pieliek krejumu, sakapātus zaļumus, sajauc un lieto.

572. Biespiena krēms.

Produkti: $\frac{1}{2}$ kg biespiens, $\frac{1}{2}$ gl. cukura, $\frac{1}{2}$ gl. rozīņu, $\frac{1}{4}$ l salda krejuma, 3 tāfelītes želatīna, $\frac{1}{4}$ gl. ūdens, $\frac{1}{2}$ citrona miziņa.

Pagatavošana: Biespienu samaļ, pieliek norīvētu citrona miziņu, nomazgātas saknes, cukuru, nomērcētu un izkausētu želatīnu, labi sajauc, beigās pieliek saputotu krejumu un viegli izjauc, ļauj sastingt un pasniedz ar augļu mērci Nr. 638.

573. Aveņu krēms.

Produkti: 1 l aveņu, $\frac{1}{4}$ l putu krejuma, 3 tāfelītes želatīna, 3—5 kaļotes cukura.

Pagatavošana: Pusi aveņu sašķaida un izspiež sulu. Krejumu ar cukuru saputo, pieliek nomērcētu un izkausētu želatīnu, aveņu sulu, sajauc, sakārto uz bļodas, izgarnē ar veselām ogām. Atdzesē uz ledu.

P. S. Krēmus var pagatavot arī no citām pārējām ogām.

574. Šveices augļu kompots.

Produkti: 30 gr žāvētu ābolu, 50 gr riekstu, 50 gr žāvētu plūmju, 50 gr žāvētu vīgu, 30 gr žāvētu bumbieru, 50 gr žāvētu aprikosu, $1\frac{1}{2}$ —2 gl. zemeņu vai aveņu sulas.

Pagatavošana: Sagrieztus augļus un riekstus aplej ar ogu sulu un atstāj slēgtā stikla vai porcelāna traukā 10—12 stundas. Pasniedzot sakārto uz bļodas un pārlej ar saputotu krejumu.

575. Pildīti āboli.

Produkti: 5—10 āboli, 1 gl. putu krejuma, 50 gr riekstu, 2—3 karotes medus vai cukura, 1—2 karotes jāņogu sulas.

Pagatavošana: Nomizotus ābolus pārgriež uz pusēm, izņem vidu, labi sarīvē, pieliek sarīvētus riekstus, jāņogu sulu, saputotu krejumu, sajauc, iepilda ābolos, sakārto uz bļodas, liekot pa starpām atlikušo pildījumu.

576. Zemeņu putas.

Produkti: 1 l zemeņu, 1—2 olu baltumi, 200—300 gr cukura.

Pagatavošana: Notīrītas ogas ieliek māla traukā un pieliek cukuru, olu baltumus un puto ar rīkstīti, līdz masa paliek bieza, putaina.

Pasniedz ar saldu pienu.

577. Ķirbji ar putu krejumu.

Produkti: 400 gr ķirbju, 400 gr rabarberu, vai skābu ābolu, $\frac{1}{2}$ tējkarotes kanēļa, $\frac{1}{4}$ l putu krejuma, 100—200 gr cukura, 50 gr sviesta.

Pagatavošana: Ķirbjus ar rabarberiem sarīvē, pieliek kanēli un cukuru, sajauc, atstāj 5—10 minūtes lai masa iecukurotos. Pēc tam saliek uz lēzenas bļodas kārtām, liekot putu krejumu, garnē ar riekstiem.

578. Svaigu augļu kompots.

Produkti: 400 gr ābolu, 400 gr bumbieru, 200 gr plūmju, 1 gl. jāņogu, aveņu vai citu ogu sulas, 1 karote riekstu, $\frac{1}{4}$ l putu krejuma, 200—400 gr cukura.

Pagatavošana: Ābolus un bumbierus sagriež plānās šķēlītēs. Plūmēm izņem kauliņus, sagriež. Sagrieztos augļus sakārto uz bļodas, pārlej ar ogu sulu, kuņai pieliek cukuru pēc garšas, pārkaisa ar riekstiem un izgarnē ar putu krejumu.

43. Zaļbarības vakariņu galds.

Vakariņu galdu klāj tāpat kā brokastu galdu. Ēdieni, kas pievesti brokastu galdam, noder arī vakariņu galdam.

579. Pikantās maizītes.

Produkti: 1 tase mārrotku, 2 kaļotes citrona sulas, 3 kaļotes skāba krejuma, $\frac{1}{2}$ tējkaļotes sinepju, skābs gurķis, dilles, pētersīļu lapiņas un loki.

Pagatavošana: Sarīvētus mārrotkus sajauc ar citrona sulu, krejumu un sinepēm, uzsmērē uz sviestmaizītes, izgarnē ar gurķi un zaļumiem.

580. Olu maizītes.

Produkti: 3—5 olas, 1 kaļote pētersīļu zaļumu, $\frac{1}{2}$ tējkaļotes citrona sulas, 10—15 piparu gurķīšu, 1 tējkaļote majonēzes.

Pagatavošana: Labi sakapātas olas sajauc ar citrona sulu, majonēzi un pētersīļu zaļumiem, uzsmērē uz sviestmaizītes, izgarnē ar piparu gurķīšiem.

581. Riekstu maizītes.

Produkti: $\frac{1}{2}$ tases medus, 2 tējkaļotes citrona sulas, 70—100 gr sviesta, 1 galda maize.

Pagatavošana: Riekstus samaļ mandeļu sudmalīnās, pieliek citrona sulu un medu, labi sajauc, uzsmērē uz restētas maizītes.

582. Redīsu maizītes.

Produkti: 1 galda maize, 50 gr sviesta, 100 gr biespiena, 2 kaļotes krejuma, 20—30 redīsu, 1 galviņa salātu, 1 buntīte lociņu.

Pagatavošana: Sagrieztu maizi pārsmērē ar sviestu, uzliek ar krejumu sajauktu biespienu, redīsu rozīti, apkārt pieliek salātu lapiņas un lociņus.

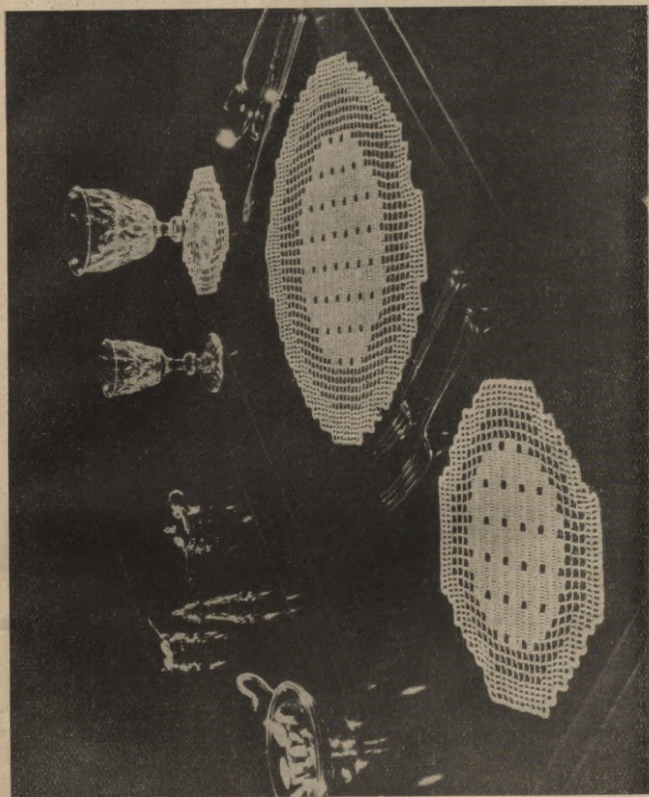
583. Gurķu maizītes.

Produkti: 50 gr sviesta, 2—3 svaigi gurķi, 1 tējkaļote citrona sulas, 1 kaļote pētersīļu zaļumu, 1 galda maize, 2—3 olas.

Pagatavošana: Sagrieztu maizi pārsmērē ar sviestu, uzliek virsū gurķu šķēlīti, olu ripiņu, izgarnē ar sviestu, zaļumiem un gurķi.

584. Nevārīts ābolu pudiņš.

Produkti: 6 āboli, 200 gr auzu pārslu, 2—3 kaļotes citrona skābes, 1 gl. putu krejuma, $\frac{1}{2}$ paciņas vaniļas cukura, 1 gl. piena.



Paplātes sedziņas

retā un biežā stabīņu tamborējumā no „Enkurs” tamborējamiem diegiem.

Pagatavošana: Ābolus ar visu mizu sarīvē, pieliek cukuru, pienā izmērcētas auzu pārslas, sajauc, beidzot pieliek saputotu krejumu, sajauc un pasniedz.

585. Bietes ar āboliem.

Produkti: 200 gr biešu, 200 gr ābolu, sāls, cukurs, citrona sula, $\frac{1}{2}$ gl. skāba krejuma.

Pagatavošana: Bietes izvāra ar visu mizu, atdzesē. Atdzisušās bietes sarīvē uz sakņu rīves, piejauc sarīvētus ābolus, sāli, cukuru, citrona sulu pēc garšas, ļauj brīdi pastāvēt un pasniedz pārlejot ar skābu krejumu.

586. Burkāni ar zirniņiem.

Produkti: 1 kg burkānu, $\frac{1}{2}$ kg zirniņu, citrona sula pēc garšas, 1 ķarote pētersīļu.

Pagatavošana: Burkānus sarīvē, sajauc ar citrona sulu, pētersīļu zaļumiem un zirniņiem, pārlej ar tomātu mērci un pasniedz.

587. Sakņu majonēze.

Produkti: 2 olu dzeltēnumi, $\frac{1}{2}$ gl. eļļas, 2 ķarotes skāba krejuma, $\frac{1}{2}$ citrona sula un miziņa, sāls, cukurs pēc garšas, 100 gr svaigu kāpostu, 100 gr burkānu, 100 gr rutku vai redīsu, 100 gr kāļu.

Pagatavošana: Saknes sarīvē uz sakņu rīves, sajauc olu dzeltēnumus, sakul, pielejot pamazām eļļu un krejumu, pieliek citrona sulu, sāli un cukuru pēc garšas, labi sajauc un pārlej pār saknēm.

588. Salāti ar gurķiem un burkāniem.

Produkti: 2—3 gurķi, 8—10 burkānu, 2 galviņas salātu, $\frac{1}{2}$ gl. krejuma mērces Nr. 556.

Pagatavošana: Gurķus nomazgā, sagriež plānās šķēlitēs. Notīritus burkāniņus sarīvē uz sakņu rīves, salātus nomazgā un smalki saplucina. Sagatavotās saknes sakārto uz bļodas un pārlej ar krejuma mērci Nr. 556.

589. Burkāni ar sausiņiem olu mērcē.

Produkti: 400 burkānu, 100 gr rabarberu, 3—5 ķarotes rīvmaizes, sāls, cukurs.

Pagatavošana: Burkānus un rabarberus sarīvē, sajauc, pieliek sāli, cukuru, rīvmaizi, sajauc un pārlej ar olu mērci Nr. 590.

590. Olu mērce.

Produkti: 3—4 olas, 3 ķarotes skāba krejuma, sinepes, sāls, citrona sula pēc garšas.

Pagatavošana: Olu labi saputo, sajauc ar krejumu, pieliek citrona sulu, sāli un sinepes pēc garšas un lieto.

44. Augļu galds.

Brūni - raiba galda sega, tumšos māla vai porcelāna šķīvjos gaišas krāsas (baltie, dzidrie u. t. t.) āboli, atstāj ļoti labu iespaidu. Ja augļi vairāk sarkanos toņos, tad galda segu izvēlas zilorkaula krāsā vai kādu no gaišām krāsām. Tādā gadījumā arī šķīvjus ņem gaišākus. Bez tam uz galda liek mazus šķīvvišus un augļu nažus.

Ziedus galda dekorēšanai pie augļu galda nelieto, jo ar gaumi sakārtoti augļi paši dekorē galdu. Ziedu vietā ņem zaļumus, resp. attiecīgo augļu lapas.

45. Limonādes galds.

Limonādes galdu parasti klāj dārzā vai uz verandas.

Rūtaina galda sega, modernas limonādes glāzes un karafe. Uz blakus galdiņa novieto augļus un sīkus cepumus.

46. Alus galds.

Raiba vai rūtaina galda sega, alus kausi un alus kannu. Stikla šķīvvišos novietoti dažādi sieri, sālsstandziņas un dažādas sviestmaizītes.

Galds dekorēts tumšiem ziediem, sakārtotiem zemās vāzēs, kas pieskaņotas galda segai.

Mazi brokastu šķīvīši, vidēja lieluma naži un dakšiņas. Bez tam uz galda novieto smēķējamus piederumus.

591. Sāls standziņas.

Produkti: 200 gr sviesta, 600 gr cukura, 300 gr miltu, $\frac{1}{4}$ l skāba krejuma, 1 paciņa cepamā pulvera.

Pārkaisīšanai: $\frac{1}{2}$ tējkarotes sāls, 2 karotes ķimeņu.

Pārsmērēšanai: 1 olu.

Pagatavošana: Sviestu ar cukuru saputo, samīca ar krejumu un miltiem, kas sajaukti ar cepamo pulveri, izveido standziņas, pārsmērē ar sakultu olu, pārkaisa ar sāli un ķimeņiem un cep gaiši brūnus.

592. Augļu maizītes.

Produkti: 100 gr rostbefa, $\frac{1}{2}$ tējkarotes paprika, 2 skābi gurķi, 1 tējkarote sinepju.

Pagatavošana: Maizes šķēlītes pārsmērē ar sviestu, vienai uzliek šķēlīti rostbefa, pārkaisa ar papriku un pārsmērē ar sinepēm. Otrai uzliek šķēlītēs sagrieztus gurķus. Sagatavotās šķēles saliek kopā un izveido trīsstūrīšus.

593. Mārrutku maizītes.

Produkti: 1 tase kapāta šķiņķa, 1 tējkarote galda etiķa, 1 tējkarote sinepju, 2 tējkarotes mārrutku, 1 karote eļļas, 1 olu dzeltēnums.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumu sakuļ ar eļļu, pieliek sinepes, sarīvētu mārrutku, etiķi, sakapātu šķiņķi, sajauc. Sajauktu liek uz mazām restētām maizītēm, izgarnē ar gurķi vai mikspiklēm.

47. Amerikāņu gaumē klāts galds.

Amerikāņi nemīl, ka apsedz galda pulierēto virsmu, tāpēc galda virsmu neapklāj ar galda segu. Visvairāk amerikāņu gaumē klāj aukstos, tējas un kafejas galdus. Ja galdu klāj amerikāņu gaumē, tad galda virsmai jābūt no skaista, cieta materiāla, tīram, bez kādiem bojājumiem. Uz tumšās galda virsmas jo skaistāk izceļas sudraba un kristalla trauku mirdzums.

Vispirms katrai personai uzklāj servjieti, uz kuņas uzliek traukus. Galda vidū zem bļodām uzklāj vienu vai vairākas servjetes, skatoties pēc galda lieluma. Pie amerikāņu gaumē klāta galda nama mātei ir jābūt uzmanīgai, jo šie nodarītā vismazākā kļūda ir vieglāk ievērojama, nekā pie parastā galda. Galdu dekorē augļiem vai ziediem.

48. Zelta kāzas.

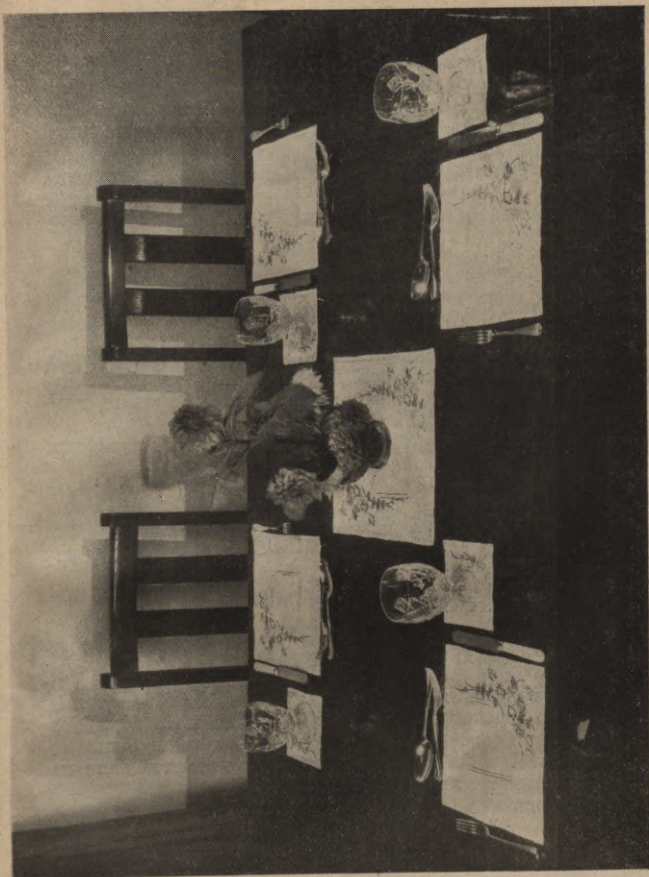
Zelta kāzu galda vidū dekorē ar 50 baltām un sarkanām rozēm. Pašu galdu dekorē ar ozola lapām un mirtēm. Traukus, pēc iespējas, ņem laba porcelāna, nažus, karotes u. t. t. — sudraba, vīna glāzes — kritāla. Galda segu ņem baltu vai zilona kaula krāsā. Ēdienu nama māte pasniedz pēc izvēles. Pārējais tāpat kā pie kāzu galda.

49. Sudraba kāzas.

Galda sega balta. Galdu dekorē ar sudrabainām mirtēm, liekot mazus zariņus uz galda segas. Zemās vāzēs baltas un sarkanas rozes.

Traukus sakārto parastā kārtībā. Nažus, dakšiņas, karotes u. t. t. pēc iespējas ņem sudraba. Ēdienu nama māte pasniedz pēc izvēles. Pārējais tāpat kā pie kāzu galda.

Amerikāņu gaumē klāts galds.



Īpatnējs ar to, ka katrai personai atsevišķa galdā sedzina. Skaistā galdā virsma paliek neapklāta, caur ko jo spilgti izceļas kristāla un sudraba trauki. Sedzinas izstrādātas viēglā izvilkmā un ziedu motīviem trijās krāsās ar „Enkurs“ diegiem.

50. Kristību galds.

Balta galda sega. Sīki ziediņi zemās vāzēs. Meiteņu galdam ņem rozā ziedus, bet zēnu galdam zilus. Galda vidū ziedus sakārto lokā ar platām lentām, kuŗas meiteņu galdam ņem tumši rozā, bet zēnu galdam zilas.

Uz galda liek svečturus ar svecēm, kas piedod galdam svinīgu izskatu.

Ēdienus nama māte var izvēlēties pēc patikas no citiem viesību galdiem.

51. Saderināšanās svinības.

Saderināšanās svinību galdu klāj ar baltu vai zilonkaula krāsas galda segu. Dekorējumā ietura vienkāršību, tikai saderināto vietas izceļ ar miršu zariņu dekorējumu. Puķes un traukus ietur gaišās — maigās krāsās.

Ēdienus izvēlas pēc patikas no svētku vai viesību galdiem.

52. Jubilejas.

Jubilāra krēslu pušķo ar zaļumiem. Galdu dekorē kā parastos svētku galdus.

53. Pļaujas svētki.

Pusdienas un vakariņu galdam pa lielākai daļai ņem tumši dzeltēnu galda segu un violetus traukus. Zemās vāzēs pēdējos rudens ziedus un vārpas. Galds bagātīgi dekorēts augļiem.

Pļaujas svētku kafejas galdu dekorē ar rudens ziediem un lapām, kuŗas saskaņo ar galda segas krāsu.

Ēdienus nama māte izvēlas pēc patikas.

Papildinājums.

Salāti.

Pie katra gaļas ēdiena pasniedz bagātīgi salātus. Nedaudz salātu ir ievietots pie dažiem galdiem, tomēr atzinu par labāku, dot vēl atsevišķi dažas mazāk pazīstamu salātu receptes, kuŗas katra nama māte var izvēlēties pēc patikas.

594. Jāņogu salāti.

Produkti: 300 gr jāņogu, 600 gr ābolu, $\frac{1}{2}$ kg cukura, 2 gl. galda etiķa, 2 nagliņas vai gabaliņš kānēļa.

Pagatavošana: Nomazgātām jāņogām nogriež ar šķērēm isākus kātiņus. Ābolus nomizo, sagriež šķēlēs, apvāra cukura - etiķa šķīdinājumā pusmīkstus, atdzesē. Atdzisušos ābolus saliek kārtām ar jāņogām, pārlej ar aukstu cukura - etiķa šķīdinājumu, nosien un uzglabā vēsā telpā.

595. Vistas salāti.

Produkti: 1 tase sagriezta vistas cepeša, 1 cieti novārīta ola, 1 tase selerijas, 1 tase svaigu gurķu, 1 tase baraviku vai citu marinētu sēņu, 1 tase majonēzes.

Pagatavošana: Seleriju izvāra, sarīvē, sajauc ar pārējām piedevām, kas iepriekš sīki sagrieztas, pārlej ar majonēzi, izgarnē ar olu un zaļumiem.

596. Raibie salāti.

Produkti: 200 gr tomātu, 1—2 gurķi, 2—3 sīpoli, $\frac{1}{4}$ gl. krejuma.

Pagatavošana: Tomātus, gurķus un sīpolus sīki sagriež, sakārto jaukti uz šķīvja, pārlej ar krejumu, izgarnē ar zaļumiem, tomātu ripiņām un sīpoliem.

597. Pavasara salāti.

Produkti: 100 gr tomātu, 100 gr selerijas, 1 galviņa puķu kāpostu, 3 karotes franču mērces.

Pagatavošana: Puķu kāpostus sadala rozītēs un izsūtina ūdenī mīkstus. Selerijas sarīvē uz sakņu rīves, sajauc ar kāpostiem, pieliek sagrieztus tomātus, pārlej ar franču mērci Nr. 598.

598. Franču mērce.

Produkti: 1 tējkarote sīpolu vai ķiploku, $\frac{1}{2}$ tējkarotes paprikas, 6 karotes eļļas, 6 karotes citrona sulas vai galda etiķa, sāls.

Pagatavošana: Eļļu sajauc ar citrona sulu, pieliek sīkās strēmelītēs sagrieztus sīpolus vai ķiplokus, papriku vai sāli, sajauc un lieto.

599. Bumbieru salāti.

Produkti: 400 gr bumbieru, 100 gr riekstu, 4 karotes majonēzes.

Pagatavošana: Nomizotus bumbierus sīki sagriež, pārlej ar majonēzi, pārkaisa ar sarīvētiem riekstiem un lieto.

600. Makaronu salāti.

Produkti: 2 tases makaronu, 1 tase selerijas, 3 ķaŗotes riekstu, $\frac{1}{2}$ tases sarīvēta Ŗveices sierā, sāls, pipari pēġarŗas.

Pagatavoŗana: Makaronus izvāra, atdzesē un sakapā. Vāŗitas selerijas sarīvē uz sakņŗu rīves, saliek kāŗtām ar sakapāŗtiem makaroniem, pāŗkaisa ar sieru un riekstiem, pāŗlej ar franŗu mēŗci Nr. 598, vai majonēzi.

601. Maisītie salāti.

Produkti: 1—2 galviņas salāŗu, 5—10 redīsi vai baltie rutķi, 1 gurķis.

Pagatavoŗana: Nomazgāŗtus redīsus vai rutķus sagrieŗ plānās Ŗķēlītēs, salāŗus saplucina, visu kopā sajauc un pāŗlej ar salda krejuma mēŗci Nr. 602.

602. Salda krejuma mēŗce.

Produkti: $\frac{1}{4}$ l salda krejuma, 2 ķaŗotes citrona sulas, 1 tējķaŗote lociņu, $\frac{1}{2}$ tējķaŗotes diļļu, sāls pēġarŗas.

Pagatavoŗana: Saldu krejumu saputo ne visai stīvās putās, beigās pieliekot sakapāŗtus lociņus un dilles, citrona sulu un sāli pēġarŗas. Sajauc un lieto.

603. Jachtkluba salāti.

Produkti: 5 burkāni, 300—400 gr svaigu kāpostu, 150—200 gr svaigu tomāŗu, 1 galviņa salāŗu, 2 ķaŗotes mandeļu.

Pagatavoŗana: Burkānus izvāra, izņem vidu un apgrieŗ malas, piedodot laivas veidu. Kāpostus sakapā, aplej ar vāŗoŗu ūdeni, ļauj brīdi pastāvēt, nolej ūdeni, atdzesē, tad sajauc ar Ŗķēlītēs sagrieŗtiem tomāŗiem, iepilda burkānos un pāŗlej ar krejuma vai majonēzes mēŗci. No salāŗu kāŗtiņiem un lapiņām izveido zēġeli, iesprauŗ vidū, pāŗkaisa ar sakapāŗtām mandelēm un pasniedz katram 1 burkānu.

604. Skāba krejuma mēŗce. I.

Produkti: 1 gl. skāba krejuma, 1—2 ķaŗotes galda etiķa, 1 tējķaŗote lociņu, 1 tējķaŗote diļļu, 3 ķaŗotes salda piena.

Pagatavoŗana: Krejumu sajauc ar etiķi un pienu, pieliek labi sakapāŗtus lociņus un dilles, sajauktu pāŗlej salāŗtiem un pasniedz.

605. Gāŗdēŗu salāti.

Produkti: 2—4 galviņas salāŗu, 2 gurķi, 2—3 olas, 5—8 redīsi.

Pagatavošana: Salātus nomazgā, ļauj ūdenim notecēt, pēc tam saplucina, gurķus un redīsus sagriež plānās šķēlītēs, cieti novārītas olas sagriež stūrainos gabaliņos, visu jaukti sakārto salātu traukā un pārlej ar krejuma mērci Nr. (II) 606.

606. Skāba krejuma mērce. II.

Produkti: 1 gl. skāba krejuma, 1 tējkarote cukura, $\frac{1}{4}$ tases galda etiķa vai $\frac{1}{2}$ citrona sula, 1 tējkarote lociņu, 1 tējkarote sinepju, 2 olu dzeltēnumi, sāls un pipari pēc garšas.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus sakul, pielej krejumu, citrona sulu, cukuru, sinepes, sāli, labi sajauc, beigās pieliek sakapātus lociņus un lieto.

607. Salāti ar sieru.

Produkti: 4—5 galviņas salātu, 50 gr Šveices siera.

Pagatavošana: Nomazgātus salātus nosusina, saplucina, saliek uz bļodas kārtām, pārkaisot ar sarīvētu Šveices sieru, pārlej ar krejuma majonēzi Nr. 253 un pasniedz.

608. Zaļo pupiņu salāti.

Produkti: $\frac{1}{2}$ kg pupu pākšķu, sāls.

Pagatavošana: Pupu pārkstīm novelk gar malām cietās cīpslas, sagriež slīpos gabaliņos, izsutina ūdenī mīkstas, atdzesē, tad sakārto salātu bļodā, pārlej ar franču Nr. 598, vai majonēzes mērci Nr. 38, ļauj brīdi pastāvēt un pasniedz.

609. Rutku salāti.

Produkti: 5 melnie rutki, 1 sīpols, 1—2 galviņas salātu, 1 tase gurķu.

Pagatavošana: Notīrītus rutkus sarīvē uz sakņu rīves, sīpolu smalki sakapā, salātus saplucina, gurķus sagriež kumosīņos, sakārto uz salātu bļodas un pārlej ar pikanto mērci Nr. 610.

610. Pikantā mērce.

Produkti: 1—2 tējkarotes sarīvētu mārrutku, $\frac{1}{2}$ tējkarotes sinepju, 1 karote citrona sulas, 1 tase skāba krejuma, $\frac{1}{2}$ tējkarotes lociņu, $\frac{1}{2}$ tējkarotes estragona, $\frac{1}{2}$ tējkarotes gurķu sulas vai sarīvētas gurķu miziņas, sāls un pipari pēc garšas.

Pagatavošana: Skābu krejumu sajauc ar citrona sulu, sarīvētu mārrutku, sinepēm, sāli un pipariem pēc garšas, beigās pieliek sakapātus zaļumus, sajauc un lieto.

611. Špinātu salāti.

Produkti: 2 tases špinātu, $\frac{1}{2}$ tases seleriju, 1 sīpols, $\frac{1}{2}$ tases skābeņu, sāls, pipari.

P a g a t a v o š a n a: Špinātus un skābenes saplucina vai sakapā, seleriju sarīvē, sajauc visu kopā un pārlej ar majonēzes Nr. 38, vai franču mērci Nr. 598.

612. Amerikāņu mērce.

P r o d u k t i: 1½ karotes citrona sulas, 4 karotes eļļas, 1—2 karotes pikantās mērces, pipari, sāls.

P a g a t a v o š a n a: Visu kopā labi sakuļ un lieto pēc vajadzības.

Aukstie ēdieni.

613. Karbonāde aspikā.

P r o d u k t i: 1 kg sivēna karbonādes, 1—3 burkāni, 1 l aspika no cūkas kājām vai arī 1 l buljona un 8 tāfelītes baltā želatīna, sāls, pipari pēc garšas, garnēšanai zaļumi un olas.

P a g a t a v o š a n a: Karbonādes gabalu iespeķo ar burkāniem, ieliek vārošā ūdenī un vāra uz lēnas uguns gatavu. Atdzisušu karbonādi sagriež šķēlēs, sakārto uz bļodas, kuņas dibens izsaldēts ar aspiku un izgarnēts ar olu un zaļumiem, pārlej ar aspiku, sasaldē.

Pasniedzot izgāž no bļodas vai formas.

614. Siļķes aspikā.

P r o d u k t i: 5 siļķes, 3 olas, 2 sarkanās bietes, ½ l teļa aspika, pētersīļu zaļumi.

P a g a t a v o š a n a: Bļodā ielej nedaudz aspika, ļauj sastingt, sakārto sagrieztas olas, izvāritus biešu gabaliņus, sarulētas siļķes, pārlej ar aspiku, ļauj sastingt.

Satingušas izgāž no bļodas un izgarnē zaļumiem.

615. Lasis želējā.

P r o d u k t i: 1 kg laša, 1 sīpols, 1 karote sāls, 5—8 tāfelītes baltā želatīna, 1 l ūdens, 1—2 karotes citrona sulas.

Garnēšanai: citrons, zaļumi un ola.

P a g a t a v o š a n a: Notīrītu lasi sagriež gabaliņos, ieliek vārošā ūdenī un vāra uz lēnas uguns gatavu. Ar aukstu ūdeni izskalotā formā ieliek citrona šķēlītes, zaļumus, sakārto atdzisušo lasi un pārlej.

Buljonu, kuņā vārijās lasis, izkāš, pieliek nomērcētu želatīnu, izkausē, pieliek pēc garšas citrona sulu, pārlej pār sakārtoto lasi, ļauj sastingt.

616. Zivju pudiņš.

Produkti: 1 kg vārītu zivju, 3 olas, 3 kaņotes skāba krejuma, 1 kaņote sviesta, 1 gl. zivju buljona, sāls, pipari pēc garšas.

Pagatavošana: Zivis samaļ, pieliek sakultas olas, krejumu, kausētu sviestu, sāli un piparus pēc garšas, labi sajauc, liek sagatavotā formā un cep $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ stundas.

Klāt dod majonēzes mērci Nr. 38, vai sinepju mērci Nr. 634.

617. Zaķa pudiņš.

Produkti: $\frac{1}{2}$ kg atlikuša zaķa cepeša, 2 olas, 100 gr sviesta, $\frac{1}{4}$ gl. skāba krejuma, sāls, pipari pēc garšas.

Pagatavošana: Zaķa cepeti samaļ, pieliek sakultas olas, krejumu, sviestu, sāli un piparus pēc garšas, samīca, saliek pudiņa formā un cep $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ stundas.

Pasniedz aukstu ar majonēzes mērci Nr. 253.

Siltie ēdieni.

618. Šašliks no jēra gaļas.

Produkti: 800 gr jēra mīkstuma, 300—400 gr žāvēta speķa, 3—5 sīpoli, 5—8 tomāti.

Pagatavošana: Gaļu sagriež šķēlītēs, ņemot 2—3 šķēlītes uz porciju, izdauza ar āmuru. Tomātus un sīpolus sagriež ripiņās. Ņem tievu koka irbulīti, uz kuŗa uzmauc pirmo — izdauzītu jēra gaļu, tad tomātu, sīpolu, speķi un atkārti līdz uz katra irbulīša ir 3—4 šķēlītes no katra. Sagatavotos šašlikus apcep uz ātras uguns brūnus un cep krāsni gatavus.

Pasniedz ar sutinātiem rīsiem vai griķiem.

619. Plaušu pudiņš.

Produkti: 1 teļa plaušas un sirds, 200 gr speķa, 2 sīpoli, sāls, pipari, 1 gl. buljona, 1—2 olas, kaņote miltu, 200 gr vārītas vai ceptas gaļas.

Pagatavošana: Plaušas, sirdi un sīpolus samaļ, pieliek miltus, sakultas olas, buljonu, labi izkuļ, pieliekot sīki sagrieztu speķi, sāli un piparus. Izklapēto masu liek sagatavotā formā un cep krāsni $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ stundas.

Pasniedz ar mērci un kartupeļiem.

620. Kartupeļu lodītes.

Produkti: $\frac{3}{4}$ kg kartupeļu, 2—3 olas, 3 kaņotes kviešu miltu, 2 kaņotes kartupeļu miltu, sāls.

P a g a t a v o š a n a: Vārītus kartupeļus samal, pieliek sa-
kultas olas, miltus, sāli pēc garšas, samīca, izveido apaļas bum-
biņas vidēja kartupeļa lielumā, apviļā miltos un vāra taukos
brūnas.

621. Sutināti zirniņi.

P r o d u k t i: 2 l svaigu, izlobītu zirniņu, $\frac{1}{2}$ l ūdens, 1 gl.
piena, 1 kaļote miltu, 1 kaļote sviesta vai margarīna.

P a g a t a v o š a n a: Izlobītus zirniņus ieber katliņā, uzlej
karstu ūdeni, uzliek vāku un sutina, līdz zirniņi mīksti, tad pie-
liek ar sviestu sajauktus miltus, pielej pienu, pieliek sāli un cu-
kuru pēc garšas, uzvāra un pasniedz.

622. Zaķa kotletes.

P r o d u k t i: 1 zaķis, 1 pētersīlis, 50 gr sviesta, 2 kaļotes
rīvmaizes, 2 kaļotes krejuma, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ gl. ūdens, sāls, pipari.

Mērcei: 1 l buljona, 100 gr sviesta, $\frac{1}{2}$ gl. skāba krejuma,
75 gr miltu, sāls.

P a g a t a v o š a n a: Gaļu noņem no kauliem, samal 2 rei-
zes gaļas mašīnā, pieliek sviestu, rīvmaizi, sarīvētu pētersīli,
ūdeni, sāli un piparus, samīca, izveido kotletes un cep taukos
brūnas.

No kauliem izvāra buljonu, izkāš. Sviestu ar miltiem sabrū-
nina, pielej buljonu, krejumu, uzvāra.

Pasniedz ar kartupeļu sniegu Nr. 226.

623. Zaķa ragū.

P r o d u k t i: 1 zaķa priekša, 1 akna, sirds un plaušas,
3—5 kaļotes galda etiķa, 3 kaļotes krējuma, 2 kaļotes miltu,
1 kaļote sviesta, 2 gl. ūdens, 1 sīpols, gabaliņš selerijas, sāls,
pipari, lauru lapa.

P a g a t a v o š a n a: Zaķa priekšu nomērcē 7—8 stundas
pienā, sacērt gabaliņos, pārlej ar vārošu ūdeni, pieliek sirdi, ak-
nas, plaušas, sīpolu, seleriju, etiķi, sāli, piparus, lauru lapu un
sutina uz lēnas uguns $\frac{1}{2}$ atavu. Gatavai pieliek krējumu, miltus,
kas iepriekš sajaukti ar sviestu, uzvāra.

624. Tītara karbonāde.

P r o d u k t i: 1 jauns tītars, 100 gr rīvmaizes, 2 olas, sāls.

P a g a t a v o š a n a: Tītaru sadala gabaliņos, izdauza ar
āmuru, pārkaisa ar sāli, apviļā olā un rīvmaizē un cep karstos
taukos uz lēnas uguns brūnu.

Pasniedzot pārlej ar brūnu sviestu un pasniedz ar zirniņiem
Nr. 601, makaroniem vai kartupeļiem.



Amerikāņu gaumē klāts galds,

pēc iepriekšējā parauga. Sedzīnas izstrādātas režģveidīgi un ziedu motīviem trijās krāsās „Enkurs” diegiem.

625. Pildīts tītars.

Produkti: 1 tītars, 100 gr sviesta, 1 kg ābolu, 1½ l ūdens, sāls, 1 kaļote miltu, 1 kaļote salda krejuma.

Pagatavošana: Notīrītu tītaru ierīvē ar sāli, iekšu vietā iepilda ābolus, kuŗiem izņemtas serdes, sašuj un cep aplaistot gatavu. Miltus sviestā sabrūnina, pielej buljonu, ar kuŗu cepot aplaistīja tītaru, uzvāra, pieliek krejumu un pasniedz īpašā traukā.

Pasniedz ar rīsu, makaroniem vai kartupeļiem.

626. Piļu frikasē.

Produkti: 1—2 pīles, 1 pētersīlis, 2 burkāni, 2 kaļotes sviesta, 2 kaļotes miltu, 2 kaļotes salda krejuma, 2 olu dzeltēnumi, sāls, 2 l ūdens.

Pagatavošana: Galvu, kājas un spārnus ieliek ūdenī, pieliek saknes un vāra uz lēnas uguns 1—2 stundas, izkāš. Izkāsto buljonu uzvāra, ieliek sadalītu pīli, pieliek sāli un vāra un lēnas uguns gatavu. Miltus ar sviestu sabrūnina, pielej buljonu, uzvāra, ieliek ar krejumu sakultus olu dzeltēnumus, uzkarsē un pārlej pār gaļu.

Pasniedz ar kartupeļu sniegu Nr. 226.

627. Ceptas irbītes.

Produkti: 2 irbes, 100 gr sviesta, 1 l ūdens, 1 kaļote krejuma, 1 kaļote miltu, sāls.

Pagatavošana: Notīrītas irbes apcep sviestā brūnas un cep aplaistot, līdz gatavas. Atlikušo sviestu sabrūnina ar miltiem, pielej buljonu, ar kuŗu cepot pārļaištīja irbes, uzvāra, pielej krejumu un pasniedz īpašā traukā.

628. Pildīti zosu kakliņi.

Produkti: 5—6 zosu kakli, 8 māģas, 2—3 zosu aknas, sāls, pipari pēc garšas, 1—2 olas, 1 kaļote kartupeļu miltu, 1 kaļote krejuma, 3 kaļotes buljona.

Pagatavošana: Zosu kakliem novelk ādu. Gaļu noņem no kauliem, samaj kopā ar aknām un izvāritām māģām, pieliek sāli, piparus, krejumu, buljonu, samīca, iepilda kaklus un cep krāsnī aplaistot gatavus. Mērcei pieliek miltus, sajauktus ar sviestu, uzvāra un pasniedz karstu.

629. Zušu frikasē.

Produkti: 1 kg zušu, 100 gr sviesta, 50 gr miltu, 2 gl. ūdens.

Pagatavošana: Notīrītus un sadalītus zušus ieliek vārošā ūdenī un vāra uz lēnas uguns gatavus. Izvārītus zušus sakārto uz bļodas, pārlej ar mērci, kas pagatavota no sviesta, miltiem un ūdens, kuņā vārījās zuši.

Pasniedz ar kartupeļu sniegu Nr. 226.

630. Sautēti asari.

Produkti: 1 kg asaru, 1 gl. krejuma, 1½ gl. ūdens, 2 kaļotes miltu, 1 citrons, sāls pēc garšas, 2 kaļotes sviesta, 1 kaļote zaļumu.

Pagatavošana: Ūdeni ar krejumu uzvāra, ieliek notīrītus asarus un sutina uz lēnas uguns gatavus. Gatavos asarus sakārto uz bļodas, mērcei pieliek ar sviestu sajauktus miltus, citrona šķēlītes, uzvāra, pārlej par asariem, pārkaisa ar zaļumiem un pasniedz.

Aukstās mērces.

631. Remolādes mērce.

Produkti: 3 olu dzeltēnumi, 1 gl. eļļas, 1 tējkaļote sinepju, ½ citrona sula, 3 kaļotes pētersīļu zaļumu, 4—6 piparu gurķīši, 2 kaļotes skāba krejuma, 2 kaļotes tomātu biezeņa.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus sakuļ, pielejot pamazām eļļu, beigās pieliek sinepes, citrona sulu, sakapātus zaļumus, sīki sagrieztus gurķīšus, krejumu, tomātu biezeni, sajauc.

Pasniedz pie aukstas gaļas.

632. Pikantā mērce.

Produkti: 3 vārīti olu dzeltēnumi, 2 kaļotes eļļas, 1 svaigs olu dzeltēnums, naža gals paprikas, 1 tējkaļote sinepju, 1 kaļote marinētu baravīku, 2 āboli, 3 kaļotes skāba krejuma, 4 kaļotes tomātu masas.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumu sakuļ, pielejot pamazām eļļu. Sakultam dzeltēnumam pieliek sakapātas baravīkas, sinepes, sarīvētus olu dzeltēnumus, tomātu masu, papriku, sīki sagrieztus ābolus un krejumu, labi sajauc, beigās pieliekot krejumu. Lieto pie aukstas gaļas.

633. Siļķu mērce.

Produkti: 1 siļķe, 3 olas, 1 kaļote sviesta, ½ kaļotes buljona, 1 kaļote skāba krejuma, 1 ābols.

Pagatavošana: Nomērcētai siļķei novelk ādu, izņem asakas, labi sakapā, sajauc ar saputotu sviestu, sarīvētu ābolu un buljonu. Beigās pieliek sakapātas olas un krejumu, sajauc un lieto pie aukstas gaļas.

634. Sinepju mērce.

Produkti: 5 olu dzeltēnumi, $\frac{1}{2}$ tējkarotes cukura, 1—3 tējkarotes sinepju, 1 karote citrona sulas vai etiķa, 2 gl. skāba krejuma.

Pagatavošana: Cieti novārītus olu dzeltēnumus sarīvē, pieliek cukuru, sinepes, citrona sulu, skābu krejumu, sajauc un pasniedz pie aukstas gaļas vai zivs.

Siltās mērces.

635. Sinepju mērce.

Produkti: 3 karotes sviesta vai tauku, 3 karotes miltu, 2 gl. buljona, 2 tējkarotes sinepju, sāls.

Pagatavošana: Miltus sviestā sabrūnina, pielej buljonu, sinepes, sāli, uzvāra un pasniedz pie gaļas.

Saldās mērces.

636. Zemeņu mērce.

Produkti: 1 l zemeņu, 2 l ūdens, 1—2 gl. cukura, 2—3 karotes kartupeļu miltu, citrona sula pēc garšas.

Pagatavošana: Ogas sašķaida un izspiež caur tīru servjieti. Ūdeni ar cukuru uzvāra, pieliek aukstā ūdenī sajauktus kartupeļu miltus, vēlreiz uzvāra. Uzvārītai mērcei pielej zemeņu sulu, citrona sulu pēc garšas, atdzesē un pasniedz.

637. Aveņu mērce.

Produkti: 1 l aveņu, 200 gr cukura, $\frac{3}{4}$ l ūdens, 1 desertkarote kartupeļu miltu.

Pagatavošana: Ogas aplej ar ūdeni un vāra uz lēnas uguns, līdz ogas sašķīst, tad izkāš caur sietiņu. Izkāstai sulai pieliek cukuru, ar ūdeni sajauktus kartupeļu miltus, uzvāra un pasniedz.

638. Dzērveņu mērce.

Produkti: 2 l ūdens, $\frac{1}{2}$ l dzērveņu, 1—2 gl. cukura, gabaliņš kanēļa, 1—2 karotes kartupeļu miltu.

Pagatavošana: Dzērvēnes samal, uzlej ūdeni, uzvāra un iztecina caur šķidru trijstūra maisiņu. Izkāstai tīrai sulai pieliek cukuru, aukstā ūdenī sajauktus kartupeļu miltus, uzvāra un pasniedz atdzisušu.

639. Vīna mērce.

Produkti: 1 gl. ūdens, $\frac{3}{4}$ gl. cukura, 1—1 $\frac{1}{2}$ gl. vīna, 1 tējkarote kartupeļu miltu.

Pagatavošana: Ūdeni ar cukuru uzvāra, pieliek ar aukstu ūdeni sajauktus kartupeļu miltus, uzvāra, drusku atdzesē, pielej vīnu, sajauc un atdzesē slēgtā traukā.

640. Putotā mērce.

Produkti: 3 olu dzeltēnumi, 2 veselas olas, $\frac{1}{4}$ gl. ūdens, $\frac{1}{8}$ gl. vīna, $\frac{1}{2}$ citrona miziņa, 2—4 kaļotes cukura.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus un veselas olas ieliek māla traukā, pieliek cukuru, citrona miziņu un puto ar slotiņu, turot trauku karstā ūdenī. Kad olas jau ļābi saputotas, tad pielej pamazām putojot vīnu, kurš iepriekš sajaukts ar ūdeni, un turpina putošanu, līdz masa palikusī laba bieza, putaina.

P. S. Saputoto mērci tūliņ pasniedz.

Sviesti.

641. Vēžu sviests.

Produkti: Čaulas no 30 vēžiem, 200 gr sviesta.

Pagatavošana: Čaulas sadauza miezerī smalkas, pieliek sviestu un apcep. Labi apcepušās čaulas pārlej ar ūdeni tādā daudzumā, lai būtu pilnīgi apņemtas, liek uz stipras uguns vārīties. Kad sāk parādīties sarkanas putas, nosmej atsevišķi un turpina vārīšanu un putu nosmelšanu, līdz čaulas zaudējušas savu krāsu. Pie nosmalstītām putām pielej aukstu ūdeni, sajauc un noliek vēsumā. Virs ūdens sastingušo sviesta kārtu noņem, izberž caur sietu un lieto pēc vajadzības. Otrs sviesta iegūšanas veids ir sekošs: sasmalcinātas čaulas ar sviestu apcep uz stipras uguns, tūliņ karstu izspiež caur šķidru drēbi. Tā iespējams dabūt tīru vēžu sviestu bez cita šķidruma, kurū var uzglabāt ilgāku laiku. Drēbē atlikušās čaulas izvāra un nosmalstīto sviestu tūliņ izlieto.

642. Špinātu sviests.

Produkti: 50 gr špinātu, 100 gr sviesta, pipari vai cukurs pēc garšas.

Pagatavošana: Nomazgātus špinātus labi sakapā, ieliek katlīnā, izsutina mīkstus un izberž caur sietu. Sviestu saputo, pieliek berztos špinātus, piparus, labi sajauc un lieto zivju un dažādu sviestmaizišu garnēšanai.

643. Zaļumu sviests.

Nedaudz pētersīļu lapīnu, estragona, lociņu un diļļu, labi sakapā, porcelāna miezerī sagrūž smalkas. Uz 100 gr sviesta ņem 1—2 ēdamkarotes saberzto zaļumu, drusku piparu, labi saputo un lieto auksto ēdienu garnēšanai.

Kūkas, tortes un cepumi.

644. Aleksandra mīkla.

Produkti: 200 gr sviesta, 200 gr miltu, 100 gr cukura, 1/2 tējkarotes kanēļa, 1/4 tējkarotes briežraga sāls.

Pagatavošana: Visu kopā samīca, izrullē apaļu un cep vidēji karstā krāsnī brūnu.

645. Ķiršu sviests.

Produkti: 200 gr sviesta, 1 gl. ķiršu sīrupa, 2 tāfelītes želatīna.

Pagatavošana: Sviestu saputo, pielejot pamazām sīrupu. Beigās pielej nomērcētu un izkausētu želatīnu, sajauc un lieto.

646. Baltā glazūra.

Produkti: 1 olu baltums, 400 gr pūdercukura, 1/2 citrona sula.

Pagatavošana: Olu baltumu ar pūdercukuru un citrona sulu puto ar koka lāpstiņu, līdz izpilinātā pile vairs neizplūst, tad pārsmērē pār kūkām un liek krāsnī, drusku apkaltē.

647. Kakao glazūra.

Produkti: 400 gr kokovāra, 4 olas, 1 paciņa vaniļas cukura, 2 gl. cukura, 3—4 karotes kakao.

Pagatavošana: Olas ar cukuru puto, līdz cukurs izkusis, tad pieliek kakao, pielej pamazām jaucot izkausētu kokovāru, labi sajauc.

648. Nevārīts krēms tortu garnēšanai.

Produkti: 6 olu dzeltēnumi, 200 gr pūdercukura, 200 gr sviesta, 1/2 paciņas vaniļas cukura.

Pagatavošana: Olu dzeltēnumus ar cukuru puto, līdz cukurs izkūsis un masa palikusi ļābi bieza, tad pieliek pa karotei saputotu sviestu, ļābi sajauc un lieto tortu pildījumam vai garnēšanai.

649. Romiešu pastēte.

Produkti: 2 olas, 1 gl. piena, sāls, 200 gr miltu, 1 karote sviesta.

Pagatavošana: Olas ar pienu sakuļ. Traukā ieber miltus, ļābi izkuļ, pieliekot karoti izkausēta sviesta un sāli.

Cepamo formu iemērcē karstos taukos, sakarsē un karsto formu iemērcē mīklā. Formu, kopā ar mīklu, vāra taukos. Izvārītās pastētes pilda ar gaļu vai smadzeņu pildījumu un pasniedz pie buljona.

650. Sakņu kurviši.

Produkti: 1/2—1 kg kartupeļu, 800 gr kokovāra.

Pagatavošana: Kartupeļus nomizo, sagriež siki nūdelītēs, sapilda karstā kurvītī un vāra karstā kokovārā brūnus. Izvārītos kurvišos iepilda izvārītas vai izsutinātas saknes, pārlej ar sviestu un pasniedz pie gaļas, liekot ļābdai gar malām.



Ar gaumi novietoti fuksijas ziedi baltā vāzē.

Satura rādītājs

	Lpp.		Lpp.
I. Viesību rīkošana un to noskaņojums	3	39. Bearnas mērce	25
II. Modernā galda klāšana ..	6	40. Krejuma mērce	25
III. Galda klāšana	6	41. Murķeju mērce	25
IV. Galda dekorēšana	9	42. Sviesta mērce	25
V. Ēdienu pasniegšanas kārtība	10	43. Olu mērce	25
VI. Ēdienu kartes sastādīšana	10	44. Vaniljas torte	26
VII. Produktu aprēķināšana ..	12	45. Jāņogu torte	26
VIII. Mēru un svaru salīdzinājumi	12	46. Vāritais bezējs	26
IX. Saīsinājumi	14	47. Rabarberu kūkas	26
1. Jaungada sagaidīšana	14	48. Svētku maize	26
1. Jaungada silķes	14	Paschas	27
2. Stirnas pudiņš	15	49. Vāritā pascha	27
3. Cūkas galva	15	50. Vienkāršā pascha	27
4. Gurķu kurviši	15	51. Šokolādes pascha	27
5. Pildītas karpas	15	52. Nevārīta pascha	27
6. Pildītas olas ar iekriem	15	53. Rozā pascha	28
7. Maltā rulāde	15	54. Kuličs	28
8. Olu tornis	16	4. Lieldienu pusdienas galds ..	28
2. Bliņu vakars	16	55. Buljona kūka	28
9. Bliņas (krievu)	16	56. Sēņu rullīši	28
10. Holandiešu bliņas	16	57. Mākslīgā lapu mikla ..	29
11. Ābolu pankūkas	17	58. Aknu zupa	29
12. Rīsu pankūkas	17	59. Jēra gaļa ar baltām pupiņām	29
13. Mannas pankūkas	17	60. Teļa mēles strogonovs	29
14. Auzu pārslu kūkas	17	61. Pildītas aknas	30
15. Vafeļu pirāgs ar putu krejumu	18	62. Tomātu sitenis	30
3. Lieldienu brokastu galds ..	18	63. Slāvu frikando	30
Siltas brokastis	18	64. Zivis sarkanos svārkos	30
16. Buljons	18	65. Šnicele krejumā	31
17. Lapu mikla	19	66. Cūkas šķiņķis sīpolu mērcē	31
18. Sviesta miklas pastētes	20	67. Vērša filē pikantā mērcē	31
19. Volovangi	20	68. Mannas flamērijs	32
20. Rauga miklas pirādziņi	20	69. Mandeļu krēms	32
21. Olu maisījums ar reņģēm	21	70. Olu krēms ar rabarberu masu	32
22. Smadzeņu kotletes	21	71. Biskvitu pudiņš	32
23. Fritēta līdaka	21	72. Šarlotes pudiņš	32
24. Zivju kroketes	21	73. Putrainu formīši	33
25. Šķiņķis ar olu	21	74. Lieldienu saldaiss	33
26. Olās cepts cūkas šķiņķis	22	5. Lieldienu kafijas galds	33
27. Šokolādes torte	22	75. Lieldienu cepumi	33
28. Lieldienu maize	22	76. Šokolādes stangas	33
29. Ķiršu torte	22	77. Rozā torte	34
Aukstas brokastis ..	23	78. Tējas klīnģeriši	34
30. Zaļumu olas	23	79. Vārits krēms	34
31. Brūnās olas	23	80. Vēja kūkas	34
32. Teļa pudiņš	23	81. Lieldienu maizītes	34
33. Olu tūtas	24	82. Ķiršu uzgriežamie	35
34. Sakņu salāti	24	83. Mandelūkūkas ar šokolādi	35
35. Pastētes rulāde	24	84. Šprickūkas	35
36. Mēles želeja	24	6. Lieldienu vakariņu galds ..	35
37. Zivju beiguets	24	85. Apslēpta siļķe	35
38. Majonēzes mērce	25	86. Pikantie rullīši	36

87. Aknu omlete	36	132. Sīrupa plāceniši	46
88. Ābolu silķes	36	133. Viegļās anīsa kūkas ..	46
89. Neīsts lasis	36	11. Līgo vakars	47
90. Marinētas reņģes tomātos	36	134. Jāņu siers I.	47
91. Ceptas teļa kājas	37	135. Jāņu siers II.	47
92. Apslēptas aknas	37	136. Aukstā plate	47
7. Vasaras svētku brokastu galds	37	137. Vakariņu ēdiens	48
93. Aknu pastēte	37	138. Mārrutku aspīks	48
94. Gaļas salāti	37	139. Skābētas kotletes	48
95. Sakņu bļoda	38	140. Zivju bļoda	48
96. Mandeļu maizīte	38	141. Olu mucīņas	49
97. Mazās krejuma kūkas ..	38	142. Pildīta biespiena kūka ..	49
98. Magoņu stricele	38	143. Dzeltēnā maize	49
99. Medus stricele	38	144. Tējas plāceniši	49
100. Beļģu torte	39	145. Rudzu miltu pīrāgs	49
101. Vārītā glazūra	39	146. Kviešu miltu rausis	50
8. Vasaras svētku pusdienas galds	39	147. Speķa pīrādziņi	50
102. Špinātu zupa ar grūbām ..	39	148. Amora torte	50
103. Skābeņu zupa ar olām	40	149. Imperiāltorte	51
104. Buljons ar kaldūniem	40	12. Mārtiņvakara galds	51
105. Zivis ar makaroniem	40	150. Zoss cepetis ar skābiem kāpostiem	51
106. Pildīta teļa krūts ar aknām	40	151. Sautēta zoss	51
107. Teļa gaļa ar risiem un puķu kāpostiem	41	152. Mārrutku mērce	51
108. Sautēta teļa gaļa gurķu mērcē	41	153. Zosu galerts	52
109. Vērša gulašs ar tomātiem	41	154. Zosu ragū	52
110. Maltais klopsis sīpolu mērcē	41	155. Apslēpti cāļi	52
111. Aprikosu rīss	42	156. Pildīta vista	52
112. Sarkanā biesputra	42	157. Titara frikasē	52
113. Rabarberu omlete	42	158. Titara cepetis	52
114. Maizes pudiņš ar rabarberi	42	159. Titara kotletes	53
115. Mandeļu pudiņš	42	160. Piļu rulāde	53
9. Vasaras svētku kafijas galds ..	43	161. Pīle majonēzē	53
116. Sviesta stangas	43	162. Piļu kotletes	53
117. Kanēja plāceniši	43	163. Aknu želeja	53
118. Biespiena bumbas	43	Ziemas svētku eglīte	54
119. Berlīnes kēkss	43	13. Ziemas svētku vakara un brokastu galds	54
120. Kuldgas sausiņi	43	164. Zosu galerts	54
121. Parīzes biskvīti	44	165. Reņģu sitenis tomātos ..	54
122. Smilšu torte	44	166. Tomātu gaļa (aukstais) ..	54
10. Vakariņu galds	44	167. Marinādes mērce vārītai vai ceptai gaļai	54
123. Špinātu pudiņš ar gaļu ..	44	168. Svētku maizītes	56
124. Jēra cepetis ar risu un kāpostiem	44	169. Mandeļu kūka	56
125. Pikantās aknas	45	170. Medus rieksti	56
126. Pildītas mencas krejumā ..	45	171. Aveņu torte	56
127. Sautētas silķes	45	172. Aveņu sviests	57
128. Karpas pikantā mērcē	45	173. Poļu mazurka	57
129. Pildīts risu pudiņš	46	14. Ziemas svētku pusdienu galds	58
130. Biespiena kūka	46	174. Vistu maizītes	58
131. Riekstu gredzeni	46	175. Biešu zupa ar āboliem ..	58
		176. Tomātu zupa ar putrām	58
		177. Rožu kāpostu zupa	58
		178. Pildīta jēra krūts	59
		179. Vērša šmorcepētis ar tomātiem	59

	Lpp.		Lpp.
180. Satītais sitenis	59	17. Iesvētamo pusdienu galds ..	71
181. Stirnas ragū	59	225. Teļa gaļas zupa ar sak-	nēm
182. Sautēta cūkas gaļa pi-	60	226. Kartupeļu sniegs	71
183. Vērša kotletes	60	227. Jēra kotletes	71
184. Ķirbji jāņogu sulā	60	228. Krejuma mērce	72
185. Mannas sniegs	60	229. Sautētas teļa mēles	72
186. Āboli olu putās	60	230. Čāļu frikasē	72
187. Baltmaizes pudiņš ar ra-	61	231. Zivju pastēte	72
188. Āboli rīta svārkos	61	232. Rabarberu zupa ar risu	73
189. Vaniljas mērce	61	233. Šokolādes flamērijs	73
190. Krejuma pudiņš	61	234. Rupjas maizes pudiņš ar	ķiršiem
Vispārējie noteikumi piparkū-	62	235. Pildīti āboli ar plūmēm	73
kūku pagatavošanā	62	18. Iesvētamo kafijas galds	74
15. Ziemas svētku kafijas galds	63	236. Biespiena torte	74
191. Medus piparkūkas	63	237. Riekstu torte	74
192. Anīsa plāceņi	63	238. Anīsa torte	74
193. Amerikāņu kēkss	63	239. Plūmju kēkss	74
194. Piparu riekstiņi	63	240. Ķiršu kūka	75
195. Poļu baba	64	241. Medus stangas	75
196. Vindzoras cepumi	64	242. Riekstu kūkas	76
197. Šokolādes piparu rieksti	64	243. Sviesta klingerīši	76
198. Brūnie rieksti	64	244. Krejuma spirāles	76
199. Cietās piparkūkas	65	19. Iesvētamo vakariņu galds	76
200. Mikstās piparkūkas	65	245. Pikantā vista	76
201. Cukura piparkūkas	65	246. Siļķu rassols	78
202. Krēma torte	65	247. Zaķa cīsiņi	78
16. Ziemas svētku vakariņu	66	248. Sivēna rulāde	78
galds	66	249. Gaļas salātu pastēte	78
Aukstās vakariņas	66	250. Romiešu pastēte	79
203. Šķiņķa pastēte	66	251. Siļķu uzkožamais	79
204. Dāņu rassols	66	252. Itāliešu salāti	79
205. Pikantais šķiņķis	66	253. Krejuma majonēze	79
206. Zviedru aknu pastēte	66	254. Eļļas marināde	79
207. Pildīti skābie gurķi	67	255. Biespiena krēms ar ze-	menēm
208. Pildīta cūkas galva	67	256. Ceptas ogu maizītes	80
209. Mārrutku salāti	67	257. Rīvmaizes pudiņš	80
210. Olas ar gurķi	67	258. Pralinē mērce	80
211. Cepti āboli	68	20. Kāzu pusdienu galds	80
212. Ķiršu putu želeja	68	Bufetes veidā klāts	82
213. Augļu zupa ar zago un	68	aukstais galds	82
āboliem	68	259. Mēles uzgriežamie	82
Siltās vakariņas	68	260. Marinētas lidakas	82
214. Smadzeņu cīsiņi	68	261. Vistu lodītes	83
215. Siltāis vinegrets	68	262. Marinēta teļa gaļa	83
216. Miklā ceptas kotletes	69	263. Plucinātais rassols	83
217. Speķotas karpas tomā-	69	264. Stirnas cīsiņi	83
tos	69	265. Cepts filejs sviesta	miklā
218. Šķiņķa pudiņš	69	266. Itāliešu gaļas salāti	84
219. Stroganova pudiņš	69	267. Garnēti siļķu fileji	84
220. Cepti siļķu rokļopši	70	268. Olivjē salāti	84
221. Brūnie kāji	70	269. Mēles pastētes	85
221a. Stirnas šnicele	70	270. Vārīts šķiņķis	85
222. Putraimu pudiņš ar brū-	70	271. Miklā cepts cūkas šķin-	ķis
kleņu ievārijumu	70	Siltāis galds	85
223. Biespiena krēms	70		
224. Kārtainais mannas sal-	71		
dais	71		

	Lpp.		Lpp.
272. Prezidenta zupa	85	324. Vīnes filejs	98
273. Frikadeļu zupa	85	325. Mikādo šnicele	99
274. Puķu kāpostu biezeņu zupa	86	326. Salāti ar sieru majonēzē ..	99
275. Teļa gaļa gurķu mērcē ..	86	327. Skābu kāpostu salāti ..	99
276. Jēra cepetis	86	328. Mandeļu krēms	99
277. Itāliešu kotletes	87	329. Rabarberu flamērijs ..	100
278. Ungāriešu karbonāde ..	87	330. Ķiršu pudīš	100
279. Zardiņu karpas	87	23. Dāmu kafijas galds	100
280. Plūmju krēms	87	331. Piramīdes torte	101
281. Pildīti āboli ar ķiršiem ..	87	332. Šokolādes mandeļu torte ..	102
282. Āboli ar olu krēmu ...	88	333. Mandeļu standziņas ...	102
283. Ķiršu krēms	88	334. Riekstu rullīši	102
284. Ābolu muss	88	335. Magoņu stricele	102
285. Mokka saldējums	88	336. Dzeltēnie plāceniši	104
286. Ķiršu plombīrs	88	24. Jaunu meiteņu kafēja	104
287. Kārtainais plombīrs ..	89	337. Kristālla torte	104
21. Kāzu kafijas galds	89	338. Rabarberu torte	104
288. Tēlegrammas torte ...	89	339. Šokolādes plāceņi	105
289. Zemeņu sviests	89	340. Vaniljas stangas	105
290. Zemeņu torte	89	341. Spirāles	105
291. Medus biskvīti	90	342. Ātrā biespiena kūka ..	105
292. Šokolādes makaroni ...	90	343. Anīsa kļiņģeriši	106
293. Riņķīši	90	25. Kungu kafijas galds	106
294. Riekstu stangas	90	344. Jelgavas rieksti	106
295. Pildīti ābolu kūka ...	90	345. Vircu stangas	106
296. Siera kūkas	92	346. Riekstu kūkas	106
297. Mazās medus kūkas ..	92	347. Siera torte	107
298. Mandeļu maizītes	92	348. Ātrā torte	107
299. Raudzēta kūka	92	349. Grieztie cepumi	107
300. Alberta kēkss	93	350. Sviesta cepumi	107
301. Ķiršu torte ar skābu krejumu	93	351. Vīna kūka	107
302. Līgavas torte	93	26. Bērnu dzimšanas dienas galds	108
303. Augļu kāzu kūka	94	352. Dzimšanas dienas torte ..	108
304. Sviesta krēms	94	353. Sausiņu torte	108
22. Kāzu vakariņu galds	94	354. Rabarberu muss	108
Aukstās vakariņas ..	94	355. Olu kļiņģeris	108
305. Konservēti zuši	94	356. Šokolādes trīsstūrīši ..	109
306. Smadzeņu bļoda	94	357. Sviesta plāceniši	109
307. Sakņu majonēze	95	358. Vaniljas sausīni	109
308. Siļķes ar tomātiem ...	95	359. Bērnu sausīni	109
309. Pikantās olas	95	360. Standziņas	109
310. Siļķu krēms	95	27. Dāmu dzimšanas dienas kafēja	110
311. Šķiņķa pastētes (romiešu)	95	361. Plūmju torte	110
312. Sīgas aspikā	96	362. Kēniņa torte	110
313. Rožu kāpostu salāti ..	96	363. Anīsa riņķi	110
314. Konservēti cāļi	96	364. Ripiņas	110
315. Apslēptas jānogas ...	96	365. Olu stangas	111
316. Zemenes krejumā	97	366. Šokolādes biskvīti	111
317. Ministru krēms	97	367. Galantērijas kūkas ...	111
Siltās vakariņas ...	97	368. Liepājas ābolu kūka ...	111
318. Rullētā buljona kūka ..	97	28. Kungu dzimšanas dienas kafēja	111
319. Burkānu žeļeja	97	369. Vīna torte	111
320. Pildīts teļa cepetis ...	97	370. Nelsona torte	112
321. Jēra ragū ar saknēm ..	98	371. Vārītais biskvīts	112
322. Pildītas teļa kotletes ..	98	372. Šokolādes glazūra	112
323. Sinepju stroganovs ...	98	373. Rīsu cepumi	112

	Lpp.		Lpp.
374. Pildīts kliņģeris (vai- nags)	112	425. Aleksandra kūka	126
375. Tēlegrāfa kūka	113	426. Marmelādes pīrāgs ...	126
376. Pikantās maizītes	113	427. Tūtiņas ar putu krejumu	126
377. Kongres plāceņi	113	428. Cepurītes	126
Tējas galds	114	429. Olu sausiņi	127
Tējas pagatavošana	114	33. Ikdienas brokastu galds ...	127
29. Dāmu tējas galds	115	34. Pusdienu galds	127
378. Aknu kumosiņi	116	430. Biešu zupa ar tomātiem	128
379. Olu maizītes ar tomā- tiem	116	431. Špinātu zupa ar nierēm	128
380. Tomātu muss	116	432. Skābeņu zupa ar putrai- miem un olām	128
381. Mēles kumosiņi	116	433. Jēra gaļa kāļu mērcē ..	128
382. Seleriju maizītes	116	434. Aknas ar sīpoliem kre- juma mērcē	128
383. Bumbieru kumosiņi ...	116	435. Pildīta siļķe	129
384. Šokolādes bumbas ...	117	436. Jēra krūts krejuma mērcē	130
385. Trauslās stangas	117	437. Zupas gaļas pudiņš ...	130
386. Laistīti biskvīti	117	438. Ragū no teļa krūts ...	130
387. Rullēti cepumi	117	439. Cūkas stilbs ar zirņiem	130
388. Kandavas cepumi	117	440. Jēra gaļa ar grūbam ..	130
389. Medus sausiņi	118	441. Teļa krūts ar saknēm ..	131
390. Petit-foul	118	442. Aknas ar āboliem ...	131
391. Rīgas kēkss	118	443. Nieres ar sīpoliem kre- jumā	131
392. Pildīti pumperņķeļi ..	118	444. Biespiena formīši	131
393. Vēstulītes	118	445. Burkānu ķiselis	132
394. Kanēja riņķi	119	446. Zemeņu beiguets	132
395. Trisstūriši	119	447. Āboļu pudiņš	132
396. Dāmu pirkstiņi	119	448. Maizes zupa ar rabar- beri	13
30. Kungu tējas galds	119	449. Nūdeļu-biespiena pudiņš	13
397. Ikru maizītes	120	450. Putraimu pudiņš ar plū- mēm	13
398. Rostbifa maizītes	120	451. Burkānu pudiņš	133
399. Gārdēžu maizītes	120	35. Svētdienas kafijas galds ..	133
400. Smadzeņu kumosiņi ...	120	452. Putraimu tortītes	133
401. Marmora maizītes	120	453. Vārtīte kliņģerīši	134
402. Aknu maizītes	120	454. Rudens kūka	134
403. Siera uzkožamais	121	455. Vīnes maizītes	134
404. Siera standziņas	121	456. Tējas sausiņi	134
405. Pildīti biešpiena radziņi	121	457. Angļu maizītes	135
406. Franču sausiņi	121	458. Aveņu cepumi	135
407. Rīgas kronīši	121	459. Formā cepta anīsa maize	135
408. Anīsa maizītes	122	460. Kafijas maizīte	135
409. Angļu tējas cepumi ...	122	36. Vakariņu galds	135
410. Japāņu kēkss	122	461. Lidakas frikasē	135
411. Šokolādes uzgriežamie ..	122	462. Ķirbju pudiņš ar gaļu	136
31. Vecmāmiņu tējas galds ...	123	463. Zupas gaļas šņiceles ..	136
412. Mandeļu radziņi	123	464. Sakņu pudiņš ar jēra gaļu	136
413. Rūgušpiena biskvīts ..	123	465. Makaronu pudiņš ar speķi	136
414. Angļu kēkss	123	466. Reņu pudiņš	137
415. Spoguļolas	123	467. Aknu lodītes	137
416. Roziņu stangas	124	468. Ceptas teļa smadzenes	137
417. Olu kliņģerīši	124	469. Melleņu zupa	137
418. Šokolādes plāceņi	124	470. Biespiena klimpas ...	138
419. Vaniljas pūsmēneši ...	124	471. Ātrais mannas pudiņš	138
420. Medus kēkss	125	472. Ātrie biešpiena cepumi	138
32. Ielūgums uz šokolādi	125		
421. Kuldīgas kūka	125		
422. Olu cepumi	125		
423. Anīsa plāceņi	125		
424. Itāliešu cepumi	126		

	Lpp.		Lpp.
37. Veģetārās brokastis	138	39. Kafejas galds	149
473. Pildītas olas ar tomātiem	139	523. Maizītes	149
474. Olas ar seleriju biezeni	139	524. Klingēris	149
475. Tomātu mērce	139	525. Mandeļu cepumi	150
476. Pildīti tomāti	139	40. Veģetārās vakariņas	150
477. Olu galerts	139	526. Ungāriešu kartupeļi	150
478. Tomātu maizītes ar mār- rutkiem	139	527. Sutinātas selerijas	150
479. Olu kūka ar špinātiem un bekām	140	528. Puķu kāposti ar olu mērci	151
480. Ceptas selerijas	140	529. Biespiena rullīši	151
481. Špinātu omlete	140	530. Cepti gurķi	151
482. Mangoldu biezenis	140	531. Puķu kāposti ar burkā- niem	151
483. Olās cepti puķu kāposti	140	532. Cepti kolrabji	151
484. Tomātu kūkas	141	533. Vinegrets	152
38. Veģetārās pusdienas	141	534. Puķu kāposti ar pikan- tām kūkām	152
485. Buljons	141	535. Bietes ar mār- rutkiem	152
486. Svaigu kāpostu zupa	141	536. Vasku pupas ar tomā- tiem	152
487. Tomātu zupa	141	537. Sakņu maisījums	152
488. Sviesta mīklas pastētes	142	538. Jauktas kartupeļu pudiņš	153
489. Kāpostu pīrāgs	142	539. Olas apsļēptas tomātos	153
490. Rīsu pīrādziņi	142	540. Tomātu kotletes	153
491. Mannas klimpas	142	541. Makaroni tomātu mērcē	153
492. Špinātu kotletes	142	542. Svaigi kāposti ar tomā- tiem	154
493. Sakņu šnicele	143	Zaļbarības sagatavošana	154
494. Tomātu cīsiņi	143	41. Zaļbarības brokastu galds	158
495. Makaronu ligzdīņa	143	543. Ērkšķogu brokastis	158
496. Pildītas špinātu lapas	143	544. Ābolu brokastis	158
497. Auzu pārslu kotletes	144	545. Riekstu brokastis	158
498. Kārtupeļu makaroni	144	546. Avenu brokastis	159
499. Pildīti kolrabji	144	547. Mār- rutku maizītes	159
500. Mangoldi ar sviestu	144	548. Ābolu biezenis	159
501. Puķu kāpostu pudiņš ar tomātiem un olu	144	549. Seleriju maizītes	159
502. Olu ceptis	145	550. Ķiršu vai plūmju bieze- nis	159
503. Baravīku pastēte	145	42. Zaļbarības pusdienu galds	159
504. Olu augs ar tomātiem (pudiņš)	145	551. Ķirbji ar burkāniem ma- jonēzē	160
505. Virziņkāposti ar tomā- tiem	145	552. Eļļas majonēze	160
506. Olu augu sacepums	146	553. Burkāni ar āboliem	160
507. Sparģeļi ar sviestu	146	554. Puķu kāposti ar tomā- tiem un gurķiem	160
508. Štovēti lāčpurni (mur- ķeļi)	146	555. Skābi kāposti ar burkā- niem	160
509. Pildīti svaigi gurķi	146	556. Krejuma mērce	160
510. Kāpostu kroketes	146	557. Burkāni kāļu putās	162
511. Pildīti kartupeļu rullīši	147	558. Pārslu pudiņš	162
512. Sparģeļi ar burkāniem	147	559. Špināti ar skābenēm	162
513. Sutināti pastinaki	147	560. Špināti ar biespienu	162
514. Sutināti mangoldi	147	561. Gurķu kurviši	162
515. Zaļo pupiņu pudiņš	147	562. Skābi gurķi ar rutkiem	163
516. Sausiņu pudiņš	148	563. Burkāni ar sieru	163
517. Imperiāl pudiņš	148	564. Rabarberi ar bietēm kre- jumā	163
518. Bumbieru mērce	148	565. Špinātu biezenis citrona mērcē	163
519. Rīsu pudiņš ar augļiem	148		
520. Jānogu uzpūtenis	149		
521. Rīsu buberts	149		
522. Brūkleņu putu žeļeja	149		

566. Puķu kāposti ar tomātiem	163	604. Skāba krejuma mērce I.	174
567. Maisīti rutki	163	605. Gārdēžu salāti	174
568. Špināti ar rutkiem	164	606. Skāba krejuma mērce II.	175
569. Citrona mērce	164	607. Salāti ar sieru	175
570. Sakņu pudiņš	164	608. Zaļo pupiņu salāti	175
571. Tomātu mērce	164	609. Rutku salāti	175
572. Biespiena krēms	164	610. Pikantā mērce	175
573. Aveņu krēms	164	611. Špinātu salāti	175
574. Šveices augļu kompots	165	612. Amerikāņu mērce	176
575. Pildīti āboli	165	Aukstie ēdieni	176
576. Zemeņu putas	165	613. Karbonāde aspikā	176
577. Ķirbji ar putu krejumu	165	614. Silķes aspikā	176
578. Svaigu augļu kompots..	165	615. Lasis žeļejā	176
43. Zaļbarības vakariņu galds ..	166	616. Zivju pudiņš	177
579. Pikantās maizītes	166	617. Zaķa pudiņš	177
580. Olu maizītes	166	Siltie ēdieni	177
581. Riekstu maizītes	166	618. Šašliks no jēra gaļas	177
582. Redīsu maizītes	166	619. Plaušu pudiņš	177
583. Gurķu maizītes	166	620. Kartupeļu lodītes	177
584. Nevārīts ābolu pudiņš	166	621. Sutināti zirnīņi	178
585. Bietes ar āboliem	168	622. Zaķa kotletes	178
586. Burkāni ar zirnīņiem..	168	623. Zaķa ragū	178
587. Sakņu majonēze	168	624. Tītara karbonāde	178
588. Salāti ar gurķiem un burkāniem	168	625. Pildīts tītars	180
589. Burkāni ar sausiņiem olu mērcē	168	626. Piļu frikasē	180
590. Olu mērce	168	627. Ceptas irbes	180
44. Augļu galds	169	628. Pildīti zosu kakliņi	180
45. Limonādes galds	169	629. Zušu frikasē	180
46. Alus galds	169	630. Sautēti asari	181
591. Sāls standziņas	169	Aukstās mērces	181
592. Augļu maizītes	169	631. Remolādes mērce	181
593. Mārrutku maizītes	170	632. Pikantā mērce	181
47. Amerikāņu gaumē klāts galds	170	633. Silķu mērce	181
48. Zelta kāzas	170	634. Sinepju mērce	182
49. Sudraba kāzas	170	Siltās mērces	182
50. Kristību galds	172	635. Sinepju mērce	182
51. Saderināšanās svinības	172	Saldās mērces	182
52. Jubilejas	172	637. Aveņu mērce	182
53. Plaujas svētki	172	638. Dzērveņu mērce	182
Papildinājums	172	639. Vīna mērce	183
Salāti	172	640. Putotā mērce	183
594. Jāpogu salāti	173	Sviesti	183
595. Vistas salāti	173	641. Vēžu sviests	183
596. Raibie salāti	173	642. Špinātu sviests	183
597. Pavasara salāti	173	643. Zaļumu sviests	184
598. Franču mērce	173	Kūkas, tortes un cepumi	184
599. Bumbieru salāti	173	644. Aleksandra mikla	184
600. Makaronu salāti	174	645. Ķiršu sviests	184
601. Maisīti salāti	174	646. Baltā glazūra	184
602. Saldā krejuma mērce	174	647. Kakao glazūra	184
603. Jachtkluba salāti	174	648. Nevārīts krēms	184
		649. Romiešu pastēte	185
		650. Sakņu kurviši	185



LATVIJAS NACIONĀLA BIBLIOTEKA



0302015276

»SIEVIETES PASAULE«?

„SIEVIETES PASAULE“ apskata visus sabiedriskos jautājumus, kas saistīti ar sievietes gara dzīvi, audzināšanu un viņas pašas personību un pašcieņu.

„SIEVIETES PASAULE“ ir plašākais žurnāls lietišķai mākslai, rokdarbiem, aušanai un mājturībai. Minētās nodaļās līdzstrādā mūsu redzamākie mākslinieki, kā: Madernieks, Cīrulis un Berķis.

„SIEVIETES PASAULE“ sniedz mūsu ievērojamāko sieviešu attēlus un viņu dzīves un darbu aprakstus.

„SIEVIETES PASAULE“ palīdz skaisti iekārtot dzīvokli, sniedz mākslas gaumē izveidotus logu un durvju aizkaru, tepiķu, spilvenu un citu rokdarbu zīmējumus.

„SIEVIETES PASAULE“ sniedz pārskatu par jaunāko literātūru, palīdz izvēlēties grāmatas, seko mūsu mākslas dzīvei un teātriem.

„SIEVIETES PASAULE“ sniedz vērtīgus padomus modernā kosmētikā, veselības kopšanā, ķermeņa norūdīšanā, stiprināšanā un jaunības vingruma uzglabāšanā.

„SIEVIETES PASAULE“ palīdz ar gaumi ģērbties, būt elegantai un sekot jaunākai modei.

„SIEVIETES PASAULE“ sniedz katrai nama mātei vērtīgus padomus mājturībā, augļu ievārīšanā, konzervēšanā un citos jautājumos.

„SIEVIETES PASAULE“ ir labākais padomnieks dārzā, mājā, pilsētā un uz laukiem, darbā un atpūtā, dod lasītājiem iespēju savstarpējai domu apmaiņai. Viņa atvieglo tavus grūtus brīžus un padziļina priecīgos.

Abonēšanas maksa: par $\frac{1}{1}$ gadu (ar piesūtišanu) Ls 10.—; par $\frac{1}{2}$ gadu Ls 5.—; par $\frac{1}{4}$ gadu Ls 2.50. Atsevišķs numurs 50 sant.

„SIEVIETES PASAULE“ var pasūtīt visos pasta kantos, iemaksājot uz mūsu tek. rēķ. 11065, visos grāmatu veikalos un žurnāla kantorī Rīgā, Kr. Barona ielā Nr. 60.

Gada abonenti saņem prēmijas.