

S 664.69-17

Reklāmas izdevums Latv. Liel.

F I R M A S

# PĒTERIS ŠULTE

OLU MAKARONI



**MODERNĀKĀ MAKARONU  
FABRIKA**

**RĪGĀ, TĒRBATAS IELĀ 22/24 ♦ TĀĻRUNIS 27613**

1 9 3 8

334

508116

15 yms

FIRMA

# „PĒTERIS ŠULTE“

RĪGĀ

TĒRBATAS IELĀ № 22/24

TĀĻR. 27613

PASTĀV JAU **25** GADUS

*Firmas makaronu fabrika Tērbatas  
ielā Nr. 22|24, dibināta 1924. gadā.  
1937. g. fabrikas iekārta modernizēta.  
Uzstādītas vismodernākās mašīnas.  
Ražošanā ievēro vislielāko tīrību.*

# MAKARONUS

pagatavo no kviešu miltiem un olām. Makaroni mazā apjomā satur visas savu izejvielu vērtīgākās uztura vielas.

Makaronu pagatavošanai mūsu fabrika izlietā

***vislabākos miltus***  
***un vissvaigākās olas***

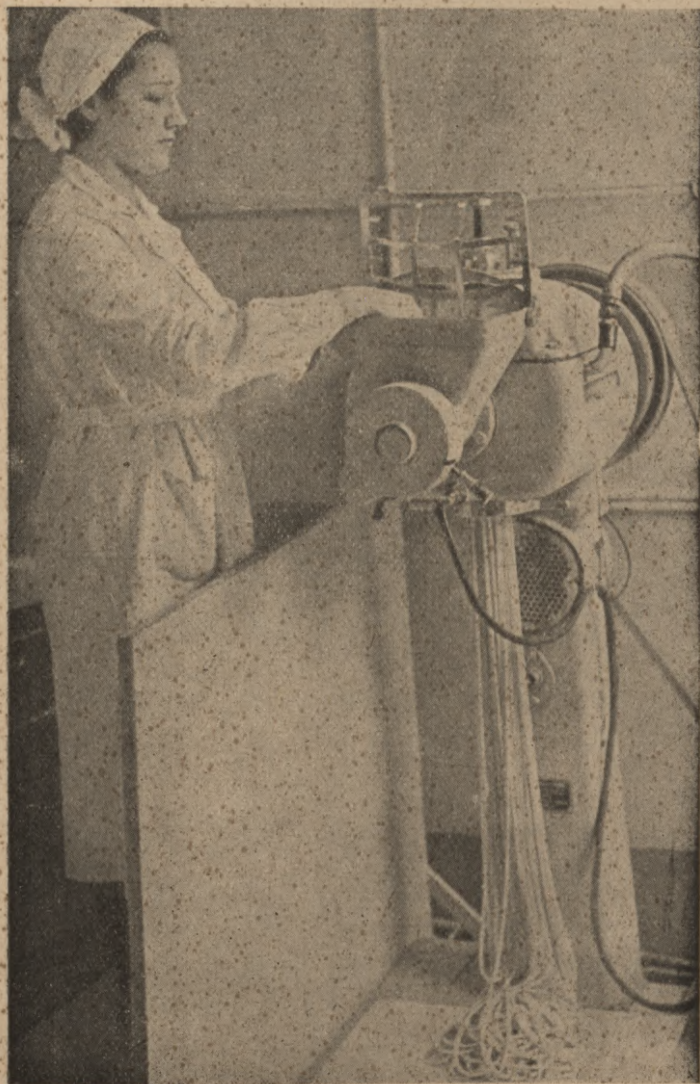
Makaronu ēdieni ir viegli un ērti pagatavojami, tos organisms viegli sagremo, un tāpēc tie it sevišķi ieteicami

***bērniem,***

***veseliem,***

***namamātēm,***

kas spiestas taupīt laiku  
virtuves darbiem.



***Viena no mūsu modernajām makaronu mašīnām***

**Fabrikas speciālitāte —**  
augstvērtīgie olu makaroni

## „ZELTS“

Fabrikas visjaunākās mašīnas un modernā makaronu kalte dod mums iespēju ražot vislabākās makaronu šķirnes bez jebkāda skābuma attīstības kaltēšanas procesā.

Izmēģināt mūsu pēdējo jaunumu —

## „ZELTS“

vermišēļus un salmus vaļējā veidā jeb oriģināliesaiņojumos.

Makaroni

## „ZELTS“

uzturvielu pilnvērtības, garšas un izskata ziņā pārspēj vislabākos ārzemju makaronu paraugus.



Makaronus

# „ZELTS“

fabrika izgatavo no vislabākās kvalitātes izejvielām. Jau ilgus gadus fabrika ir veltījusi vislielākās pūles makaronu standartpreces receptūrai, tagad tas ir izdevies. Recepte ir atrasta.

Fabrika vēl izgatavo **16** dažāda veida makaronu šķirnes:

I labuma olu makaronus

## „NUDOL“

lapšu, vermišelus un salmus 500 gramu oriģināliesaiņojumos, bez tam vēl vaļējā veidā olu —

**lapšu,**  
**vermišelus,**  
**salmus,**  
**gliemēžus,**  
**radziņus,**  
**zvaigznītes,**  
**sēkliņas;**

uzlabotos

### **Baltie I**

salmus bez olu piedevas 500 un 250 gr. oriģināliesaiņojumos un vaļējā veidā.

Makaronu ražošana norit pie atsegtiem logiem, Tērbatas ielā 22/24, kur

**katrs pilsonis var no-  
 vērot ražošanas norisi.**





## „NUDOL“

vispiemērotākais uztura līdzeklis ikdienas galdam.

Fabrika pārdod savus ražojumus vairumā un mazumā.

Tie **dabūjami** Rīgā, Liepājā, Jelgavā un citos provinces centros **ikkatrā pārtikas preču veikalā.**

Fabrikas ražojumi godalgoti **Parīzes** starptautiskajā izstādē ar **Grand-Prix** un lielo zelta medāli, **Rīgā, Liepājā** un **Jelgavā** ar augstākām godalgām.

## MAKARONU ĒDIENI.

### ***Itāļu makaroni.***

400 gr. salauztus makaronus izvāra mīkstus ūdenī ar sāli un nokāš uz sieta. Tad tos savāra ar 1 karoti sviesta, 1 tasi laba buljona, 1 t. sarīvēta siera, 1 karoti skāba krējuma un sāli. Virumu novieto uz lēzena trauka un pārkaisa ar sasmalcinātu sieru. Galdā var pasniegt arī ar tomātu mērci.

### ***Itāļu makaronu pudiņš ar žāvētām reņģēm.***

200 gr. makaronu izvāra mīkstus un nokāš uz sieta. Pēc tam tos sajauc ar 1 tasi laba buljona, 1 karoti sviesta, 1 karoti skāba krējuma,  $\frac{1}{2}$  tasi sasmalcināta siera un sāli. Pusi no šīs masas iepilda izsmērēta formā. Masai uzliek virsū 30 notīrītas reņģes un tām virsū pārējo masu. Pildījuma virsu pārkaisa ar sarīvētu sieru. Pēc tam cepj cepeškrāsnī 45 minūtes.

### ***Cepti makaroni.***

Salauž 150 gr. makaronus, izvāra mīkstus un nokāš. Sajauc ar 100 gr. smalki sagrieztā šķiņķa,  $\frac{3}{4}$  tases sarīvēta siera un ievieto izsmērētā formā. Sakarsē 1 karoti sviesta ar 1 kar. miltu un pamazām atšķaida ar 1 tasi piena, 1 tasi buljona. Pieliek klāt 1 sarīvētu sīpolu un 100 gr. smalki sagrieztā šķiņķa. Vēl pievieno 4 sakultus olu dzeltēnumus un saputotu olbaltumu. Ar to pārlej formā ieliktos makaronus un cepj mērenā karstumā  $\frac{1}{2}$  stundu. Galdā var pasniegt arī ar šampinjonu mērci.

### **Makaroni sakņu vietā.**

200 gr. makaronu izvāra mīkstus un nokāš. Tad tos ievieto kastrolī ar  $\frac{1}{4}$  litra buljona, 1 karoti sviesta, 1 kar. skāba krējuma, sāli un 2 kar. sarīvēta siera. Šinī virumā makaronus lēni maisot sutina. Galdā tos pasniedz pārlietus ar brūnu sviestu vai pārkaisītus ar sarīvētu sieru.

### **Rīsa pudiņš ar makaroniem.**

400 gr. rīsu izsutina  $1\frac{1}{2}$  litrā piena un 1 litrā ūdens. 400 gr. makaronu izvāra un nokāš. Tad saputo 2 kar. sviesta ar 1 glāzi cukura, pieliek 10—15 rūgtās mandeles un piemaisa rīsiem klāt. Tad ar aukstu ūdeni izkalotā traukā liek, pārmaiņus, vienu kārtu rīsu, otru makaronus. Pildījumu novieto vēsā vietā un otrā dienā izsit no formas. Galdā var pasniegt ar augļu mērci vai ievārijumu.

### **Makaroni ar ābolu marmelādi.**

Makaronus izvāra, nosausē un iepilda traukā, liekot vienu kārtu makaronu un otru kārtu rozīnēm, citrona mizu un mandelēm samaisītu ābolu marmelādi vai biezeni. Virsū uzliek makaronu kārtu un pārlej ar izkausētu sviestu, pārkaisa ar kanēli, cukuru un pasniedz galdā.

### **Makaronu pudiņš.**

200 gr. makaronu izvāra [gandrīz] mīkstus, nosausē uz sieta, piemaisa 2 karotes sviesta un atdzisina. Tad sakuļ 6 olu dzeltēnumus, 2—3 karotes cukura, 1 glāzi salda krējuma, bet ar saputoto olbaltumu sajauc atdzisinātos makaronus, kuņus pēc tam pārlej ar sakultiem olu dzeltēnumiem. Cepj dzeltēnus un pasniedz ar ogu mērci.

### ***Veģetārs makaronu pudiņš.***

Salauž 400 gr. makaronus un izvāra mīkstus, nokāš un iepilda sagatavotā formā. Tad sakuļ 2 olas ar 1 glāzi salda krējuma un ar to pārlej formā iepildītos makaronus. Vēl pārlej tiem pāri 3 karotes izkausēta sviesta un cepj.

### ***Itāļu makaronu zupa.***

Izvāra labu vērša gaļas buljonu un izkāš, bet 200 gr. makaronus salauž un izvāra mīkstus atsevišķi un arī nokāš. Kastrolī kar-ē 1 karoti sviesta ar 1 kar. miltu, tad pamazām pievieno karstu buljonu, makaronus un nelielu tasi sarīvēta siera. Liekot galdā, traukā iemaisa 3 olu dzeltēnumus ar 1 karoti skāba krējuma.

### ***Ligēta makaronu zupa.***

Izvāra teļa gaļas buljonu un izkāš. Kastrolī sakarsē 1 karoti sviesta ar 1 kar. miltu. Pamazām maisot pielej klāt karstu buljonu un tanī vāra 200 gr. makaronu. Liekot galdā, iekuļ traukā 2 olu dzeltēnumus, 2 karotes sarīvēta siera un  $\frac{1}{2}$  tasi salda krējuma.

### ***Makaronu uzpūtenis.***

300 gr. makaronu izvāra mīkstus, samaisa ar 100 gr. kausēta sviesta, 5 karotēm cukura, 100 gr. rozīnēm un 4 sarīvētiem olu dzeltēnumiem. Beidzot pievieno saputošus olu baltumus. Visu labi izciļā un liek izsmērētā formā. Cepj 45 minūtes. Pasniedz atdzesētu ar vaniļas mērci.

### ***Burkānu vira ar makaroniem.***

400 gr. saēvelētus burkānus vāra mīkstus. Pielej pienu, uzvāra, pievieno makaronus, sviestu, garšas vielas un vāra līdz gatavs.

### ***Sparģeļu-makaronu kārtojums.***

Sparģeļus novāra un liek uz galda pasniedzamā traukā. Traukā blakus kārtu novārtus makaronus. Bez tam vēl šķēlītēs sagrieztu žāvētu vai vārītu šķiņķi. Izgrezno zaļumiem.

### ***Zivju un makaronu pudiņš.***

Izvāra 500 gr. makaronu. Pudiņa formā ievieto zivis un makaronus. Katrai makaronu kārtai uzkaisa sarīvētu sieru tā kā virskārtā paliek makaroni. Tad pagatavo mērci: 2 karotes sviesta sacepj ar 1 kar. miltu, uzliek  $\frac{1}{4}$  litra krējuma, 1 sarīvētu sīpolu, piparus pēc garšas. Ar mērci apļej pudiņu, ko cepj 1 stundu lēnā siltumā.

### ***Jēra gaļa tomātu mērcē.***

Gaļu sagriež gabaliņos, pievieno sāli, garšas saknes un pārlej ar vārošu ūdeni. Slēgtā katlā sautē mīkstu. Gatavai gaļai pievieno tomātu biezeni, ūdenī sajauktus miltus un uzkarsē. Beidzot pievieno olu sakultu ar skābu krējumu.

Makaronus novāra mīkstus, nokāš un pārlej ar kaušētu sviestu un tomātu biezeni. Pasniedz kopā ar gaļu.

### ***Zivju un makaronu pudiņš.***

2 kg. zivju notīra un sagriež gabaliņos un vāra 10 min. sāls ūdenī, kurā iemet 1 lauru lapu, 20 piparus, virces un 1 sīpolu. Kad zivis mīkstas, no tām izņem ašakas. Tad 500 gr. makaronu izvāra mīkstus. Pudiņa formā ievieto zivis un makaronus. Katrai makaronu kārtai uzkaisa rīvētu sieru. Virskārta sastāv no makaroniem.

Pudiņam pagatavo mērci: 2 karotes sviesta sacepj ar 1 kar. miltu, uzliek  $\frac{1}{4}$  litra krējuma, rīvētu sīpolu un piparus. Ar šo mērci pārlej pudiņu, ko pēc tam cepj 1 st. lēnā siltumā.

### ***Makaroni ar ceptām olām un desiņām.***

3 pārus desiņu apcepj, vāra gatavas un atstāj ūdenī. Kad ūdens atdzisis miesas siltumā, desiņas sagriež ripiņās un sajauc ar sakultām 3 olām un 3 kar. krējuma. Vēl masai pieliek klāt 1 sagrieztu, vārītu olu sajauktu ar izvārtiem makaroniem. Ēdienu pārklāj ar sviestu un rīvētu sieru un garnē ar tomātu ripiņām.

Ar taukvielām izziestā formā ievieto. sautēšanai ripiņās sagrieztus vārītus kartupeļus, pieliek klāt vērsa vai teļa gaļas cepuma pārpalikumu un nedaudz sagrieztu siļķi un tos sācepj. Pasniedz galdā ar ceptām olām un pienu.

### ***Makaronu pudiņš ar šķiņķi.***

Uzvāra  $\frac{3}{4}$  litra piena ar  $\frac{1}{2}$  kar. sviesta. Makaronus salauž, ieber pienā un lēni maisot vāra, līdz virums sāk biezēt. Atdzīsina. Tad piejauc 1 tasi salda krējuma, sāli, 5 olu dzeltēnumus un putās sakultus olbaltumus. Daļu no makaroniem iepilda izsmērētā formā un nosedz ar plānām šķiņķa šķēlītēm, tām uzliek virsū pārējos makar. un pārkaisa ar 1 kar. rīvmaizes. Cepj līdz makar. top dzeltēnbrūni.

### ***Makaronu pudiņš ar gaļu.***

400 gr. cepeša atlikumus sagriež plānās šķēlēs un sasutina ar  $\frac{1}{2}$  kar. sviesta,  $\frac{1}{2}$  kar. rīvmaizes,  $\frac{1}{2}$  kar. skāba krējuma, 1 t cepeša mērces un iepilda izsmērētā formā. Tad izvāra 300 gr. makar.-salmus un nokāš. Vēl pieliek 1 t. buljona, 1 kar. sviesta, 2 kar. siera, 1 kar. skāba krējuma un sāli. Visu vēl reiz izkarsē un ieliek formā uz gaļas. Vispēdīgi sakul 3 olas ar  $\frac{3}{8}$  litra piena un mazliet sāls. Ar tām pārlēj formu un cepj līdz makar. top gaiši brūni.

**Namamātes, pieprasat visos pārtikas preču veikalos!**



Firmas

# „P. ŠULTE“

koloniāl preču lieltirgotava

Rīgā, Tērbatas ielā 22/24, tālr. 27613,

ieved tieši no Anglijas,  
Francijas kolonijām  
un Vidusjūras valstīm

Tēju

Rīsus

Piparus

Virces

Neļķes

Kardemonu

Rozīnes

Plūmes

Firzīkus

Aprikozes

Citronus

Apelsinus

Pirmā labuma prece, lētas cenas  
Atkalpārdevējiem rabats



Firma

# „P. ŠULTE“

importē tēju tieši no **Ceilonas salas, Indijā**. Ceilonas tējas labākās šķirnes aromāta, garšas un izskata ziņā pārspēj pat **Ķīnas** tēju.

Firma tēju iesaiņo savos oriģināllesaiņojumos pa 25 un 50 gr. paciņā. Tējas labumu nosaka tās № — 25, 50, 75, 100, 125. Jo augstāks № — jo labāka tēja.

TĪRS SVARS 50 GR.



I. ŠKIRA

Vislabākā Ceilonas tēja Nr. 125

# KALENDĀRS

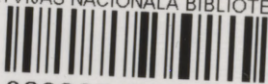
## 1938. GADAM

	Janvāris	Februāris	Marts
<b>Svētdiena</b>	2 9 16 23 30	6 13 20 27	6 13 20 27
Pirmdiena	3 10 17 24 31	7 14 21 28	7 14 21 28
Otrdiena	4 11 18 25	1 8 15 22	1 8 15 22 29
Trešdiena	5 12 19 26	2 9 16 23	2 9 16 23 30
Ceturtdiena	6 13 20 27	3 10 17 24	3 10 17 24 31
Piektdiena	7 14 21 28	4 11 18 25	4 11 18 25
Sestdiena	1 8 15 22 29	5 12 19 26	5 12 19 26
	Aprīlis	Maijs	Jūnijs
<b>Svētdiena</b>	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26
Pirmdiena	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27
Otrdiena	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28
Trešdiena	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 13 22 29
Ceturtdiena	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30
Piektdiena	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24
Sestdiena	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25
	Jūlijs	Augusts	Septembris
<b>Svētdiena</b>	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25
Pirmdiena	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26
Otrdiena	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27
Trešdiena	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 14 21 28
Ceturtdiena	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29
Piektdiena	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30
Sestdiena	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24
	Oktobris	Novembris	Decembris
<b>Svētdiena</b>	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25
Pirmdiena	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26
Otrdiena	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27
Trešdiena	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28
Ceturtdiena	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29
Piektdiena	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30
Sestdiena	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31

A. Krēšlīņa tipogrāfija Rīgā, Blaumaņa ielā 3

Janv. 1. Jannsgads	Apr. 18. 2. Lield. sv.	Jūn. 5. 1. Vasaras sv.	Okt. 9. Pļaujas sv.
• 6. Zvaigznes d.	• 19. 3. Lield. sv.	• 6. 2. Vasaras sv.	• 31. Tic. atj. sv.
Marts 9. Lield. lūdž. d.	Maijs 15. Valsts at-	• 7. 3. Vasaras sv.	Nov 18. Latv. v. dib. d.
Apr. 14. Zaiļceturtd.	jaun. diena	• 23. Ligo svētki	• 20. Mirušo p. d.
• 15. Lield. piektd.	• 26. Debess-	• 24. Jānis	Dec. 25., 26. u. 27.
• 17. 1. Lield. sv.	braukš. d.	Aug. 14. Brīv. cīņ. p. d.	Ziemas svētki

LATVIJAS NACIONĀLĀ BIBLIOTĒKA



0309074580

14.DEC.1937