

Tm 96

Zufura

zufura sibrupa un mahksliga
 medus isgatawoschana
 ar mahjas lihdsjekleem.

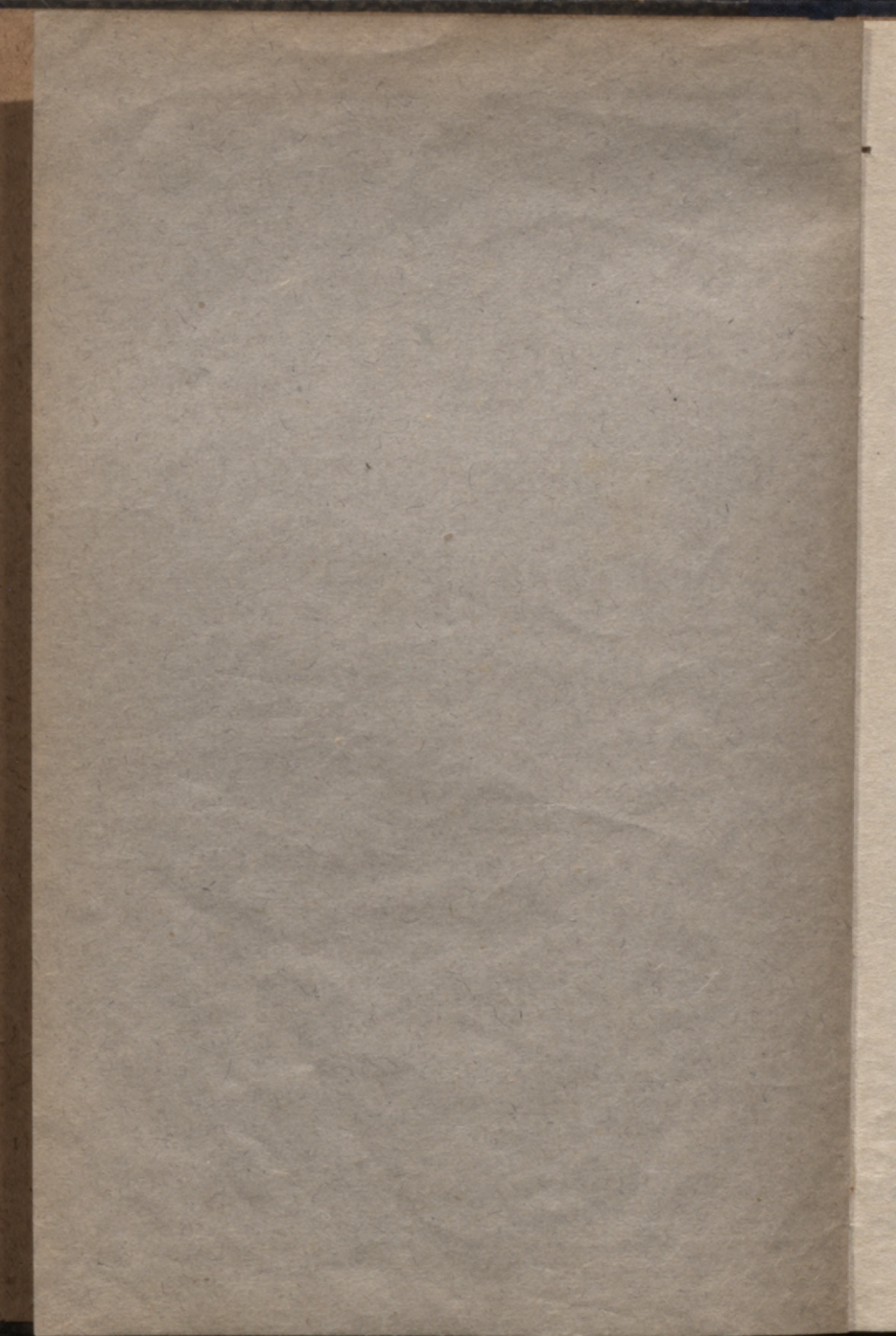
No agronoma Silina.



Appahdajis J. Legsdiasch, Walmearâ Nikolaja celâ 7.

14301
 4/2/11

R. Duhnis grahmatu drukatawaq, Walmearâ.





L ~~6~~ 664.15
571 m/f Pald 65 v
v. B. 1953
Nr. 11258 (2)

0309065528

1. Zukura nošihme mahjſaimneežibā.

Tā kā pehdejā laikā ſtipri wiſpahrigi ſajuhtams zukura truhtlums, kaš pee tam ir weena no muhſu galwenām baribas weelam, ſtipri ar to atſauzotees uſ muhſu mahjſaimneežibu, tad eš ſchajā weetā gribu dot daſchus paſlaidrojumus, kā war weenkahrſchā zekā iſgatawot zukuru no daſchadām lehtām weelam.

Taš, ko ſche gribu rakſtit, pateeſibu ſalot, naw nefas jauns, bet ir jau kīnijā ſen paſihſtams un peemehrots Prattikā, bet ſihtatās ſaimneežibās waj nu maſ paſihſtams waj pawiſam nepaſihſtams.

Zukurs, kuru iſgatawo no ſtehrkeles, teek kīnijā apſih-mets waj nu par auglu waj ari par wišnogu zukuru, lai gan taš neteek iſgatawots no angteem waj wišnogam.

Eš eeſlatu par wajaſjigu wehl peemetinat, ka ſtehrkelu zukurs, ja taš ir peenahzīgā kahrta iſgatawots, ir pilnigi ne-faitigs un atſchkiras no paraſtā zukura, pee kura mehš eſam peeraduſchi, zaur to, ka taš ir maſaki ſalds.

Stehrkeli ſihrupš teek miſjīgā daudsumā patehrets konſektu iſgatawoſchanai un no ta teek iſgatawots ari mahjſligais me-dus.

No augſchā ſazitā ir redſams, ka ſtehrkelu zukurs beſ kaħdas kaites weſelibai teek leetots baribai, noder daſchadu eh-beenu, atſpirdſinoſchu dſehreenu un t. t. pagatawoſchanai.

Zukurs, peħz no maniš peewedamās, rezeptes, war titt pagatawots no ſtehrkeles, bet eš to eeteizu pagatawot no ſtehr-keles, kura ir eeguhta no kartupeleem, jo pirkt tā ſtehrkeli iſ-nahf par dahrgu un naw tiſ tihra, kā mahjās pagatawotā.

War ſekmīgi iſgatawot zukuru no kartupeku milteem, bet wini ari iſnahf ſchim noluhkam par dahrgu.

Bet mans noluhkš ir padarit ſcho zukura iſgatawoſchanu par peħz eeſpeħjās lehtu un wiſeem peeeetamu.

2. Weelas zukura isgatawoſchanai mahjâs.

Breetsk zukura isgatawoſchanas mahjâs ir nepeezeeſchamas ſeloſchas weelas:

- 1) Kartupeli, kartupelu milti waj ari ſtehrkele.
- 2) Stipra un tihra ſehrſkahbe.
- 3) Kola waj kaula ogleš.
- 4) Tihra uhdens.

3. Stehrkeles waj kartupelu miltu isgatawoſchana.

Sinamu daudsumu newahritu kartupelu labi nomasgâ, bet pehz tam ſarihwê ar parasto ſehka rihwi, pahrwehrſchot tahdâ kahrtâ kartupelus par beesu putru

Egubhtu putru ſaleel tihra audekla kule, kuru aiſſeen un eebahſch ar aukſtu uhdeni pilbitâ wannâ waj blodâ, pee kam kuli ſpaida un berſe, tâ welu pee maſgafchanas. Kuli ar putru ſpaida un berſe til ilgi, kamehr no kules wairs netel ah-râ peenam lihdsigs ſchidrumš, kurſch ſatura ſtehrkeles dakas un ſahl tezet ah-râ ſlaidris uhdens.

Tad iſſpaidito putru iſmet no kules ah-râ, kuru atkal pilda ar tahdu paſchu ſarihwetu kartupelu putru.

Scho otro vutras porziju atkal ſpaida un berſe zitâ wannâ waj blodâ. Pee kam lihdsigam ſchidrumam jaatkauj noguletees traufâ diwas, trihjas ſtundas, pehz kam uhdens no baltâš apalſchâ noguloſchâš kahrtas janolej, bet ſchim baltajam nogulumam jauslej wirſû jauns, ſwaigs uhdens, jaſaſtalo un no jauna jakauj noguletees, pehz kam uhdens atkal janolej, bet mitrais, baltais nogulumš tuhlin jaſahl pahrſtrahdat zukurâ, peeleeſot klahſt ſtehrkeles ari no ziteem traukeem.

4. Zukura ſihrupa isgatawoſchana.

Zukura ſihrupa isgatawoſchanai janem:

- 10 mahrzinas kartupelu ſtehrkeles,
- 40 mahrzinas aukſta, tihra uhdena,
- 20 ſolotniki tihras, ſtipras ſehrſkahbes.

Wiſpirmš latrâ ſinâ jaatſwer no aukſtâ uhdena daudsuma no tſchetrdesmit mahrzinam trihšdesmit mahla waj ari emaljetâ

trauka un ſchim uhdenam ſihlā ſtruhklinā japeelej pamafam diwdefmit ſolotrūki ſehrſlahbes.

Uhdeni ar ſehrſlahbi mahla trauka leet uſ uguns un karſē, lihdsj uhdens ſahf wahritees, bet ſchajā laikā ſakulina deſmit mahrzinas ſtehrkeles ar atlikuſchām deſmit (no iſchetrdeſmit) mahrzinam uhdena par peenam lihdsigu ſchkidrumu nemitoſchi maiſot, eeſej weenlihdſigā ſihlā ſtruhklinā wahroſchā uhdeni ar ſlahbi. Stehrkeles peenu ne ſahdā gadijumā newar eeſeet wiſu uſ reiſi, bet taſ jalej eeſchj wahramā trauka pa maſam dalinam, pa druſzinai, tahdā ſahrtā, lai uhdens gandriſj ne maſ neapſtahtos wahritees.

Behz latra neleela peeſehjuma no ſtehrkeles peena — ir nepeezeſchami ſaut uhdenam uſwahritees un pehz tam titai leet uhdenam ſlaht jaunu daſu no ſtehrkeles peena.

Ne pehz wahroſchā ſchkidruma garſchās, ne pehz wiņa ahrejā iſſlata newar noteikt — waj wiſa ſtehrkele ir pahrwehrtuſēs zukurā un tam noluhkam wajaga taiſit iſmehginajumu, tad ſchkidrums buhš wahrijees ſahdas trihſdeſmit minutes un wairaf.

Nem loti maſu kwantumū, tā ſahdu tehjkaroti ſchkidruma un eeſej glaſē un taſinā, atdiſina ſcho ſchkidrumu un eeſilina tajā weenu waj diwus pileenus joda atſchaidijuma.

Ja ſchkidrums nekrahoſees nelahdā krahſā, tad wiſa ſtehrkele jau ir pahrwehrtuſēs zukurā un ſchkidruma wahriſchānu wajaga pahrtraukt, trauku no uguns nonemt.

Ja atkal pee iſmehginaſchānās zukurš peenem ſilu waj gaiſchſilu krahſu, tad taſ noſihmē, ta ſtehrkele wehl naw wiſa pahrwehrtuſēs zukurā un wahriſchāna ir jaturpina, ſamehr mehginajums ar jodu nedod gala iſnahkumu beſ krahſās.

5. Stā atſchirt ſehrſlahbi no eeguhtā zutura.

Behz tam jaatſchir no eeguhtā zutura ſehrſlahbe, ſura paleeſ wiņa nepahrgroſijūſēs un neeeedama zutura ſaſtahwā.

Dai atdalitu ſehrſlahbi no zutura, tad ſchim noluhkam jaleeto pulweri ſaberſts krihts, labi iſſijats un ar reindenu uhdeni atmeekſtets krejuma beſumā.

ſrihtam ir tā ihpaſchiba ſaweenotees ar ſehrſlahbi un noſehteſtes trauka dibenā, ſurā atrodas ſihrupš; — uſ ſatreem

diweem solotnikoem fehrstahbes wajaga nemt diwi un pus so-
lotaika šauja krihta.

Krihts ir jaleel' kļaut pa masām dalinām un fihrupš labi
jašamaiša, kūršč no krihta peemaišijuma puto.

Pehz krihta peelikššanas ļauj fihrupam labi nogultees
dasčas stundas un tad to nolej no apakšā šakrahjuščās beesā
nošehduma, kuru aļsmet projam.

No nošehduma noleetais gaischais un tihrais fihrupš
wehl reiši ir jaušwahra, putas nost nonemot, no jauna jāļauj
tam nostahwet, atkal tas jānolej no otrreiz šakrahjuščās nošeh-
duma, — jašakausē atkal no jauna un šakarsetā stahwokli ja-
ištahšeh zaur koka waj ļaula oglem, kas šaberstas jau eepreelšč
parupjā, kā manā putraimi, pulweriti, no kura atšijati nost
wiši ogļu šmalumi. Šislabaki šchim noluhkam ir nemamas
behrja ogles, jo zaur tam ļaištais zūkurs ir weenmehrlabaks
un tihraks.

Šchis tihriščanas noluhkeem lecto šfahrdas trekteri ar labi
parešnu katlu, lai netihrumi no zūkura waretu labaki atdalites
nost.

Trekteri eeleel' tihru linu drahnu, pehz tam uš šchis drah-
nas ušber kahrtu ogļu pulwera, pusotra pirksta beesumā, šchā
kahrtai ogļu pulwera pahrkļahj wehl pahri tihru linu drahnu
un tad tam wijam zauri jau kahlšč karsto šchidrumu.

Zaur ogļu pulweri zauri iļlāisto zūkuru atkal šakaršē uš
weeglas uguns, ļauj šchim šchidrumam lehti wahritees un
tahdi wahrot no tā atdala leelās uhdena dalas.

Šchidrumu wahrot no tā jānošmalsta putas, karas pa
wiršu šazehluščās un tās jāiļlej projam.

6. Kas jadara, lai eeguhtu baltas krahsas un nepeedegušču zūkuru.

De man wehl jāpeesihmē, kā jā grib eeguht zūkuru, kūršč
lai nebuhstu dšelgans, kā arī peededsis, tad zūkura wahriščana
jāiņdara tā šauzamā uhdens pirti, tas ir trauku ar fihrupu
peelahrt otrā, daudz plaschalā traukā ar aukstu uhdeni tā, lai
fihrupš newahritos taišui uš uguns, bet otrā traukā wahrida-
mees uhdeni.

Wahrſchannu war turpinat pee ſihrupa til ilgi, kamehr tas pahrehrſchas medus beejumâ waj til ilgi, kamehr ſabeeſejuschais ſihrups neſahſt kriſtaliſetees tas ir ſaſtingt un palikt beefs.

7. Kâ zukuram wiſlabaki laut kriſtaliſetees.

Zukuram wiſlabaki laut kriſtaliſetees traukâ ar krahnu pee dibena un ar diwſahrſchu, margotu dibenu.

Ja zukura ir leelaks wairums, tad ſchim noluhkam wiſlabaki nober muzina ar krahnu pee dibena, no kura diwus waj trihs zollus atſtahtu jaleet otrs dibens, ar loti ſihkam margam.

Schas margas pahreſeds ar tihru linu drahnu un uſ ta leet pahrkriſtaliſedamo zukuru, no kura, tam atdſeeſtot, atdalas ſihrups.

ſihrupu nolaiſch pa krahnu, bet ſaſtinguſcho zukuru iſnem, ſaſkaldâ gabalos un iſleek uſ tihras linu drahnas ſiltâ un ſauſâ weetâ iſſchahweſchanai.

Sauſo zukuru pehz tam ſadauſâ, ſagruhſch, iſſijâ zaur ſeetu un tâ dabu ſmallo zukuru.

8. Kâ war dabuht galwu zukuru (raſinadi).

Galwu zukuru (raſinadi) dabu, ja kriſtalâ pahrehrſdamos zukuru eeweeto metala formâ, kura lihſſinas zukura galwai bet ar zaurumu apatſchâ kuru aiſtaifa zeet ar forki.

Schajâ formâ, kura apatſchâ ir aiſtaifita zeeti ar forki, cepilda zukura weelu, lauj tai ſaſtingt, bet pehz tam attaiſa forki walâ un lauj ſihrupam notezet.

Ja grib, lai zukurs buhtu wehl baltaks un tihrats, tad ſaſtinguſchais zukurs, no kura ſihrups atdaliſees, atkal jaiſkauſe loti maſâ kwantumâ karſtâ uhdeni, jauſwahra, jalauij iſgarot un atkahrto kriſtaliſeſchannu muzinâ waj galwas formâ.

9. Kas jadara, lai eeguhtu ſewiſchki baltu zukuru.

Ja wehlaſ, lai zukurs buhtu ſewiſchki baltis un tihrs tad maſai pee pehdejâs wahrſchannas peeber wiſſmalſakato ultramarina pulwe-riti, kuru nem ne wairat, ka 1,10 ſolotnika uſ 1 pudu zukura.

Schis premaiſſjums ir pilnigi nekaitigs un peedod zukuram baltumu.

10. Nā isgatawot gawena zukuru.

Ja grib eeguht gawena zukuru, tad pee zukura mafas pehdejās wahrišchanas, to šafilda lihdi stiprai wahrišchanai, zaur to zukurs saude šawu zeetumu un tahdā kahrtā kluhst dandš faldaks.

11. Nā isgatawot mahšļīgu medu.

Ja sīrupu wahra uš ilgi, kamehr winšch pahrwehršchas medus beejumā un peeleef tam kļahst weenu waj diwas karotes medus ešenzes, tad teef eeguhts tas wislabakais mahšļīgais medus ar loti labu šmaršchu, kuru naw eefpehjamš atšchirt no ihštā medus.

12. Nā eeguht krašjaino zukuru.

Zeetajam zukuram peejauzot druskā kļahst ogu ūlas waj krašjas un wehlamās krašjas un šmaršchu ešenzes panahst krašjaino gawena zukuru.

Zai eeguhtu labu zukuru, tad wajaga uš to wisstingrako eewehrot wišus šche, šchajā monā rakštā, peewestos norahdijumus, stingri eewehrot šwaru un mehru un te dotos padomus, jo tīkai tad zukurs war labi ijdotees.

13. Zukurs la nepeezeešchams lihdselīts ahrstneezibā.

Zukurs ir nepeezeešchama weela ari ahrstneezibā un talab tam wajadsetu buht katra bagatneeka pīkt un nabadšga strahdneeka dšihwofli.

Alopatijā winšch jan ir nepeezeešchams, netif ween pee dašchadu šahlu isgatawošchanas, pītu eenemšchanas un mahšļīgās ehdināšchanas, bet homeopatiijā beš zukura naw nemaš eefpehjamš istīkt.

14. Zukurs behru ehdināšchanai.

Gadijumā, ka šeeweetes nahst nedelās un tam truhst peena preešch behrua šihdišchanas, tee ir jaehdina mahšļīgi.

Bagatneeki šchajā leetā šin weegli ištihdšinatees: eeleef ūludinajumus laikrakstos un ijmeklē emmas šawu mihlulīšchu

sihdifchanai, bet masturigeem un nabadsigeem tas naw eespeh-
jams, gluschi weenkahrjschi lihdsektu truhkuma dehl.

Te nu atkal la mahfsligas eh dinaschanas lihdsektis teel
neuts tas pats zukurs un ta tad isnahk, ka mums winsch dsih-
we ir nepeezeeschams un wispahrigi wajadfigs baribas lihdsektis.

15. Zukura nosihme pee anglu eewahrijumeem.

Rahda nosihme ir pee anglu eewahrijumeem zukuram, tas
wairs nebuhs swejchs ne bagatam, ne nabagam. Eewahrijumi
muhju ideenischla dsihwe ir ari muhju laitos nepeezeeschama
weela.

No ahbokeem, bumberreem, pluhmem, jahnogam, stikenem,
femenem, awenem, ziteem augleem un ogam mehs waram pa-
gatawot few daschadus garfchigus un mahjsaimneeziha pawisam
nepeezeeschamus eewahrijumus.

Bet nu ir atkal weena leela nelaimel! Ja mehs schos ee-
wahrijumus eewahram bes tahdam peedewam, tad tee neusgla-
bajas ilgi, bet drihs ween fastahbst un sapuhst.

Kas nu lai buhtu darams, lai scho klisnu nowehrstu?

Lai to nowehrstu, tad atkal nepeezeeschams eewahrijumeem
klat zukurs un pat loti leela mehrn, dascheem eewahrijumeem
pat us puji un diwam treschdatam, lai eewahrijumi pehz eespeh-
jas ilgati usglabatos.

Ta tad schaja leeta ari peerahdas, ka zukurs ir nepeeze-
schama baribas weela.

16. Zukurs pee anglu wihna isgatawoschanas.

Ta ta pee mums Baltija ir reta mahja, pee kuras nebuhtu
auglu dahrs, tad te ir ihsta daschadu auglu bagatiba.

Ja padodas labs dahrja auglu gads, tad to ir til dauds,
ka winu zenas ir pahrafi lehtas un peceetamas.

Tajos gados, kad augli labi padewuschees, tee teel daschadi
isstrahdati, gan isschahwejot preefsch seemas, gan eewahrijumus
iswahrot.

Pee tahdas auglu bagatibas Baltija ir ari attihstijusees,
fewischki pehdejoes peezpadsmi, diwdesmit gados auglu wihna
isgatawoschana.

Gandrihs katrā mahjā, kur ir augļu dahrši, teel ari leelā waj masalā mehrā isgatawoti augļu wihni, teel peekopta tā ņauzamā mahju wihnrupneeziba.

Bet pee daschadu augļu un ogu wihnu isgatawoschanas atkal ir nepeezeeschams zukurš, jo bes zutura newar notikt wajadņigais ruhgschanas prozejs, kalab wihns, nepeeteekoschā mehrā zutura tam peeweenojot, pahrwehrschas nekur neleetojamā etiki.

Tā tad atkal mums ir jauns peerahdijums, zik nepeezeeschams muhsu ņaimneezibās ir ik uņ ņola zukurš.

Tā tā zukurš, tā mehš jau ņhint grahmatinā vedņejām, ir nepeezeeschama baribas weela, tad katrā ņinā katram prahtigam zilwekam ir jaruhpejas par to, tā waretu tikt pee zutura.

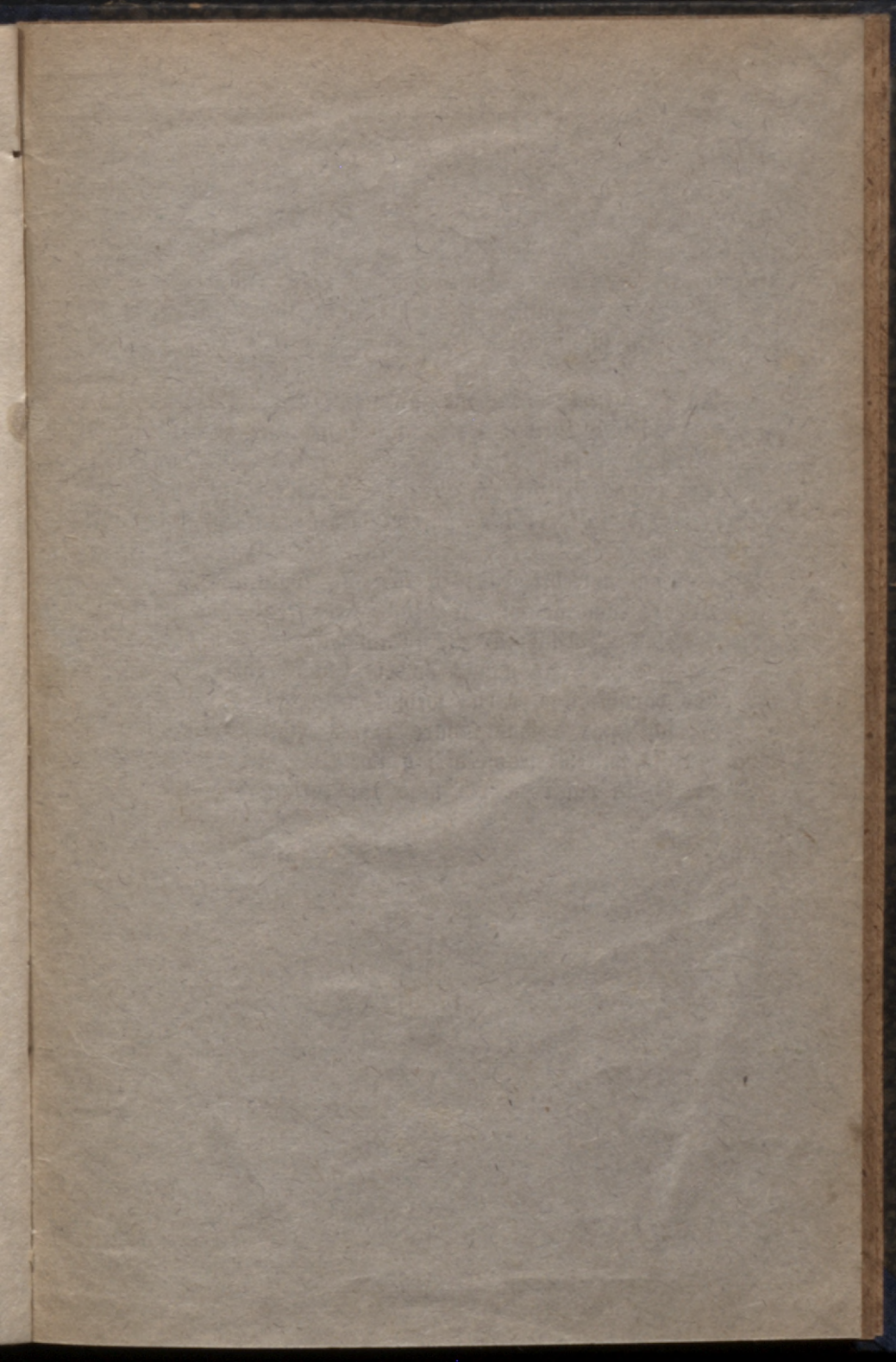
Pee mums Baltijā kartupeli teel audņināti til plaschos apmehros, talab, ja katrs liks nopeetni wehrā to, kas rakstits ņhajā grahmatinā un pats ņerņees pee zutura audņinajchanas, tad ari tiks daudņmas nowehrņta zutura triņe un truhkums.

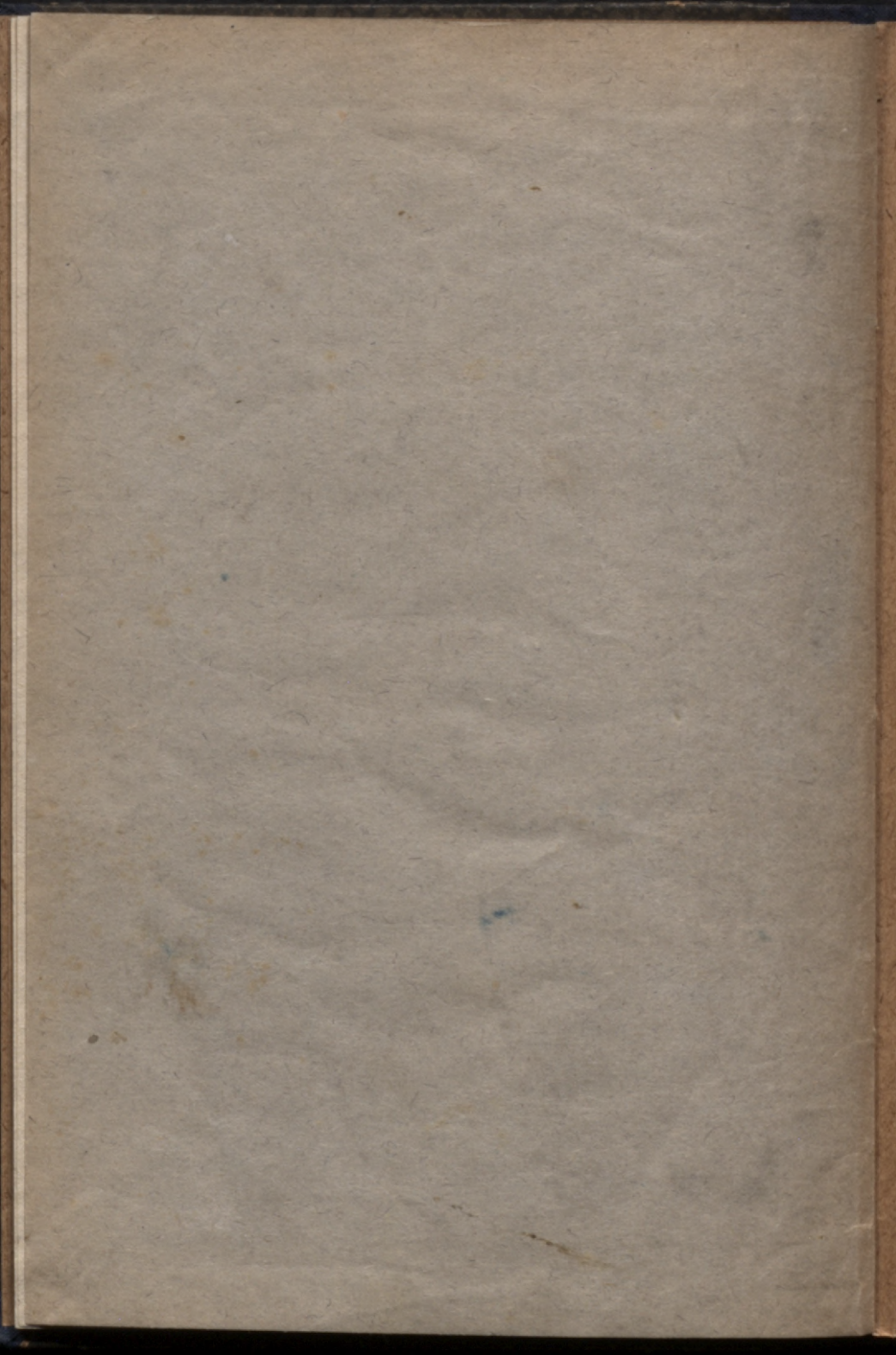
Un pee tam tas wiņs ir prahtē til weegli ijwedams, bes ņahdas leelas mahņņlas, ar mahju lihdselkeem.

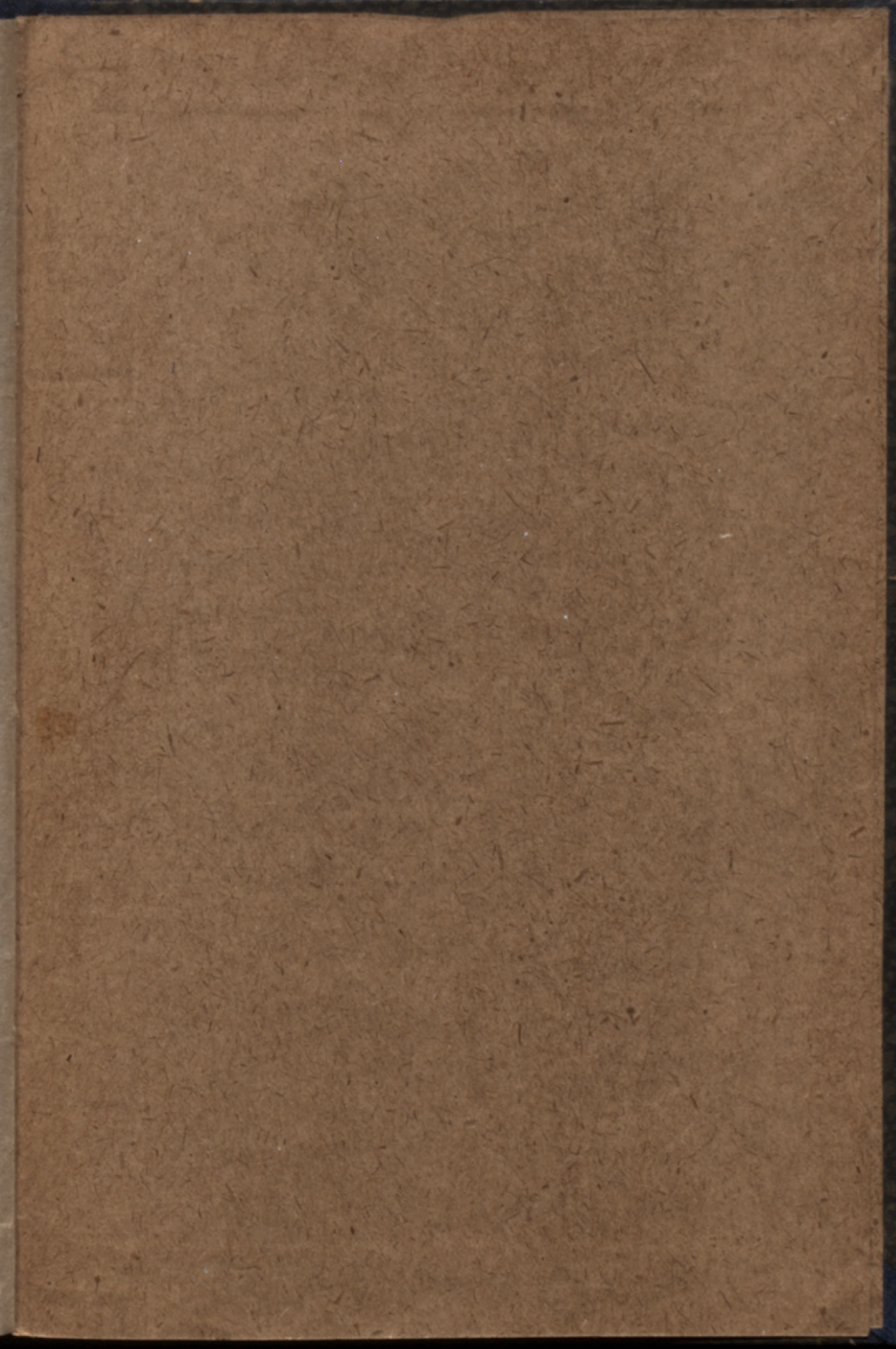
Ja ņche pehž, no manis doteem lihdselkeem rihkņees, tad ari guhš panahkumus, kurus wehlaņ nenoscheklos.

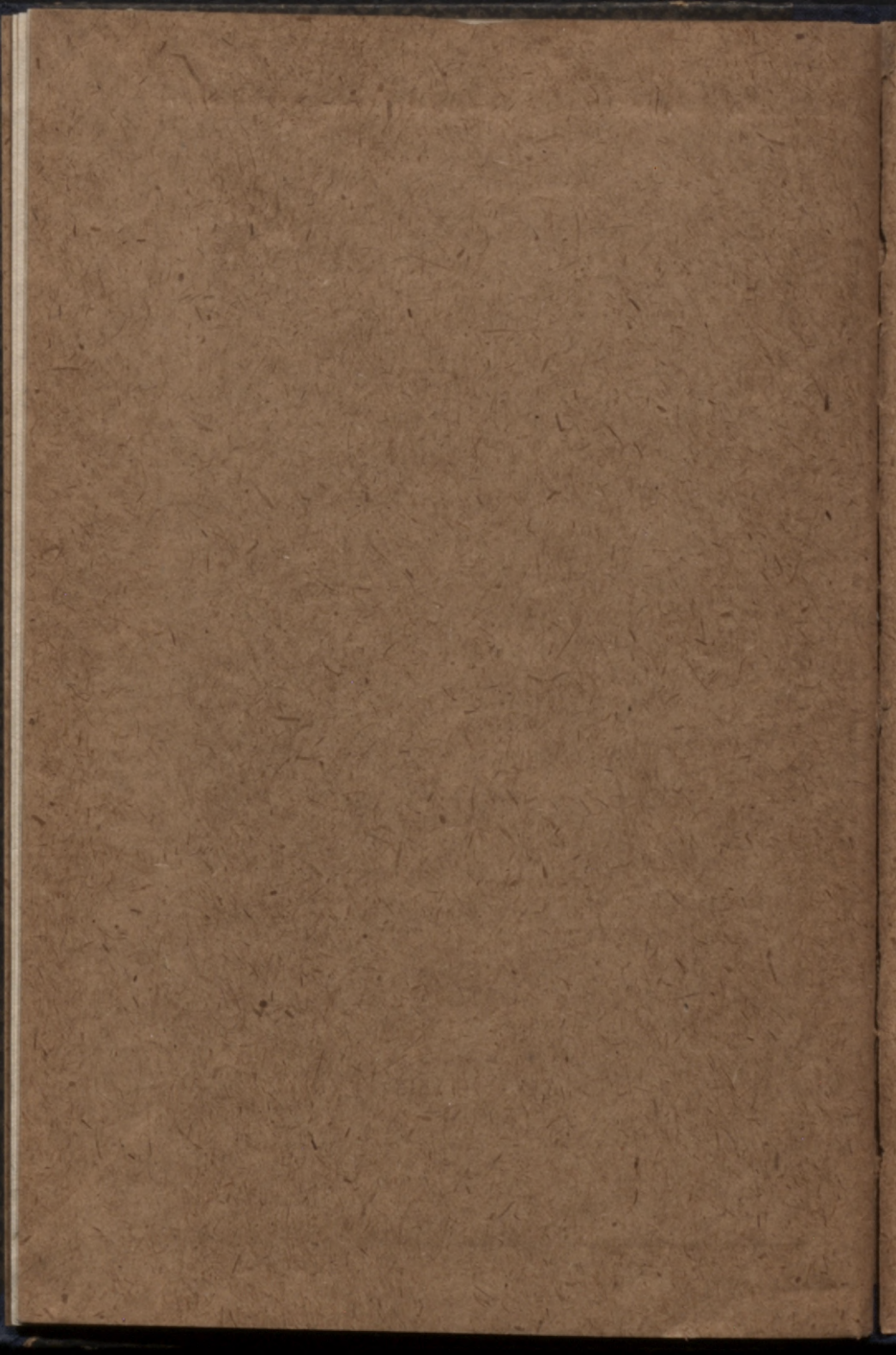
Ja ņchi ruhneezibas nosare warēs Baltijā uņslaukt, tad wika atneņis wiņeem nenoleedņamu ņwehtibu, un ari man buhš leels preeks, tā mani wahrdi naw par tukņchu runati.











12

LATVIJAS NACIONĀLĀ BIBLIOTĒKA



0309065578