

GERIAUSI

3242

SMETONOS LAIKŲ RECEPTAI

DIDŽIOJI VIRĖJA



Fotografuotinis leidimas 2023 m.

Originalas

DIDŽIOJI VIRĖJA

PRAKTIŠKAS VADOVAS ŠEIMININKĖMS

PAGAL E. MALACHOVIEC
SPAUDAI PARUOŠĖ V. VARNIENĖ

Spaudai parengė



Gerbiamosios šeimininkės!

Dažnai tenka girdėti jaunąsias šeimininkes skundžiantis, kad nesama geros lietuviškos virėjų knygos. Norėdama joms padėti, peržiūrėjau visas iki šiol išleistas mūsų kalba virėjų knygas, ir, deja, turiu pripažinti, kad iš tikrųjų neturim geros patarėjos šeimininkėms.

Norėdama padėti ypač jaunoms šeimininkėms, ėmiausi didelio darbo: išverčiau iš rusų kalbos ir pritaikiau šiems laikams geriausią E. Malachoviec virėjų knygą (visos vyresniosios šeimininkės gerai ją pažįsta). Pridėjau dar visą skyrių vegetariškų patiekalų ir vegetariškų pietų sąrašą 45 dienoms.

Visoms jaunoms šeimininkėms patarčiau šią knygą įsigyti ir kiekvieną dieną bent po puslapį perskaityti; ypač patartina perskaityti visus patarimus ir skyrių pastabas, kad susipažintumėt su turiniu ir, prireikus, tokioj didelėj knygoj greičiau orientuotumėtės.

Arčiau su turiniu susipažinus, kiekviena šeimininkė suras čia sau tinkamų, pigių ir skanių valgių.

Visi valgiai šioj knygoj sužymėti eilės numeriais ir suskirstyti skyriais.

Jei gerb. šeimininkės, pav., suras tokią pastabą: paaiškinta indaras pyragaičiams, o tešla nurodyta pagal Nr., tai reikia žiūrėti tokio Nr., ir tenai bus viskas paaiškinta.

Šią knygą buvau pavadinus „**Šeimininkės draugu**“, apie ką dauguma gerb. šeimininkių žino iš mano pasiūsto joms pranešimo; tačiau susitarus su Gerb. Leidėju, nutariau šį pavadinimą pakeisti tinkamesniu, būtent „**Didžioji Virėja**“.

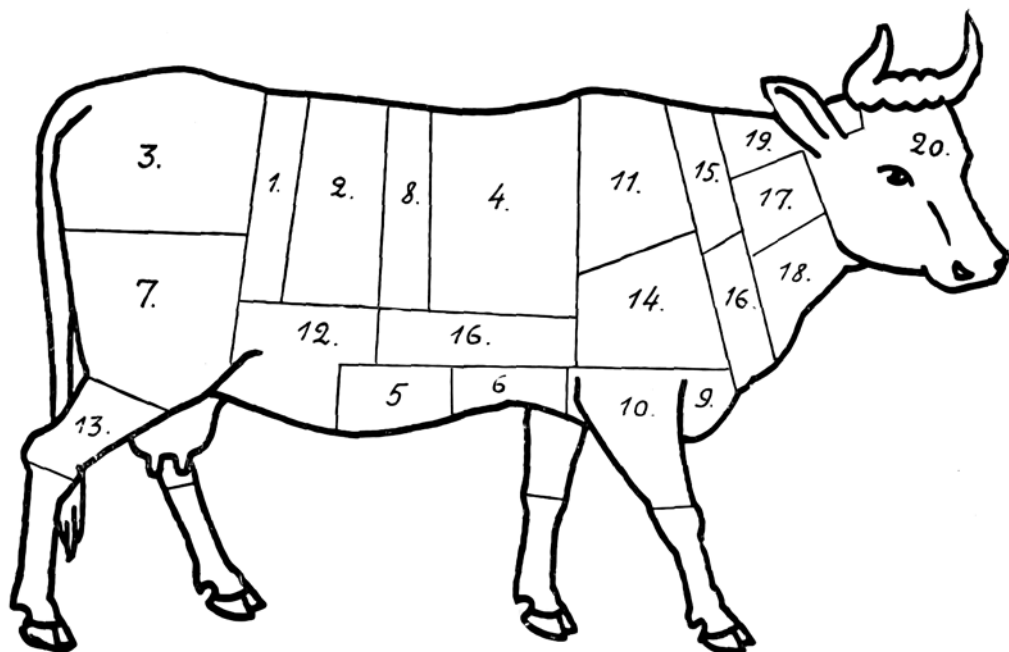
V. Varnienė.

Pastaba: Čia svaras visur skaitomas 400 gramų.

1 sv. smulkaus cukraus lygus 2 stiklinėms,

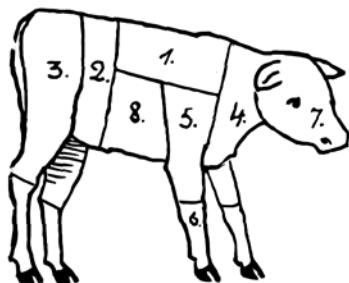
1 sv. sausų miltų lygus 3 stiklinėms.

Klaipėda, 1935 m.

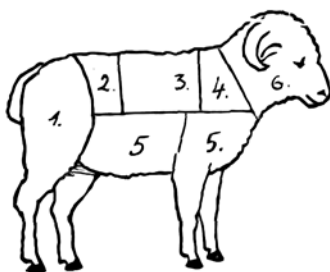


1

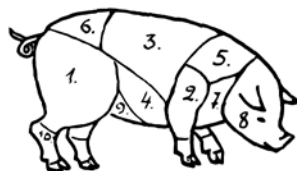
1 paveikslas: I rūšis: 1—2. kepsniams ir bifštekams; 3. buljonui ir sriuboms; 4—5. kotletams, kepsniams, troškinti ir sriuboms. II rūšis: 6, 7 ir 8 kepsniams; 9. barščiams, kopūstams; 10—11. kepsniams, sriuboms; 12. zrazams, barščiams, kopūstams; 13. buljonui. III rūšies: 14, 15, 17, 18 ir 19 prastesn. sriuboms; 16. muštiniams ir kotletams.



2



3



4

2 paveikslas: 1. mušties kotletams, kepsniui; 2. kotl., šniceliui; 3. kepsniui; 4. kepsn. ir virti; 5. sriuboms; 6. košelienai; 7. sriuboms ir košelienai; 8. kotletams — 3 paveikslas: 1. kepti ir rūkyti; 2. kepti; 3. kotletams; 4. kepti, sriuboms; 5. kotletams; 6. košelienai — 4 paveikslas: 1. rūkyti ir kepti; 2. rūkyti ir dešroms; 3. lašiniams, rūkyti, kepti ir mušties kotl.; 4. kopūstams, kepti.

Dalių pavadinimus žiūr. 5—6 pusl. — Mėsos rūšys

P A T A R I M A I

a) Kiek imti provizijos pietums 6 asmenims

1. Sriubai jautienos mėsos $1\frac{1}{2}$ —3 sv.
2. Įvairių šaknų: morkų, petruškų, salierų, porų ir svogūnų, viso kartu — pusę svaro.
3. Specijaliai buljonui dar reikia pridėti pusę svaro šviežių bastučių, sėtinių, šparagų, žiedbastučių, šviežių neišlukštentų žirniukų ar žaliųjų žirniukų lapelių.
4. Tyrsriubei, be pagrindinių pusės svaro šaknų, imti dar 2 sv. nevalytų daržovių, tų, iš kurių manoma virti sriubą, pridėjus bulvių ir morkų.
5. Leizonui (uždaryti sriubai) ar sosui imti 2 trynius ir pusę stiklinės tirštos, geros grietinėlės.
6. Kotletams imti $1\frac{1}{2}$ sv. be kaulų jautienos.
7. Kepsniui imti 3 svar. jautienos ar veršienos be kaulų. Vištienos, viščiukų ar kitų paukščių taip pat po 3 sv.
8. Virtiniams, skryliams, blynams imti po 1 sv. miltų.
9. Naliesnikams 20 št. paimti 3 stiklines pieno ar vandens, 2 stiklines miltų ir 4 kiaušinius.
10. Sviesto visai dienai 6 žmonėms pakanka pusės svaro; jei pietums ruošama žuvis, rusiški blynai ar virtiniai, tuomet reikia pridėti dar pusę svaro.
11. Buljonui kruopų imama po pusę stiklinės.
12. Pieninei sriubai: 2 literiu pieno ir po pusę stikl. kruopų, bet jeigu išvirta sriuba turi stovėti kelias valandas, tada imti tik po ketvirtį stiklinės.
13. Pudingui šešioms asmenims imti po pusę svaro kruopų.
14. Tirštai grikių košei imti $1\frac{1}{2}$ sv. kruopų.

b) Mėsos rūšys:

Jautiena.

I rūšis:

1. Rostbefas } kepsniams ir bifšte-
2. nugarinė } kams,
3. pasturgalis — buljonui ir sriuboms,
4. ir 5 kotletams, kepsniams, troškinti ir sriuboms.

II rūšis:

6. — sriuboms,
7. šlaunis } kepsniams,
8. plonoji nugarinė } kepsniams,
9. krūtinkaulis — barščiams, kopūstams,
10. mentė } kepsniams,
11. viršutinė nugarinė } sriuboms,

12. paslėpsnys — zrazams, baršč., kopūstams,
13. buljonui.

III rūšis:

14. ir 15. — prastesnėms sriuboms,
16. muštiniams ir kotletams,
17. 18. 19. — prastesnėms sriuboms,
20. galva ir kojos — košelinai.

Veršiena.

1. Inkstų dalis — mušties kotletams, kepsniui,
2. kotletinė dalis — kotletams, šniceliui,
3. kulšis — kepsniui,
4. krūtinkaulis — kepsniui ar virti,
5. mentė ir kaklas — sriuboms,
6. kojos — košelienai,

7. galva — sriuboms ir košelienui,
8. smegenys — kotletams.

Aviena.

1. Kumpis — kepti ir rūkyti,
2. inkstų dalis — kepti,
3. mentė — kotletams,
4. krūtinkaulis — kepti, sriuboms,
5. kirkšnis — kotletams,
6. galva — košelienui.

Kiauliena.

1. Užpakalinis kumpis — rūkyti ir kepti,

2. pryšakinis kumpis — rūkyti ir dešroms,

3. nugara — lašiniams, rūkyti, kepti, mušt. kotletams,

4. krūtinkaulis — kopūstams, kepti,

5. kaklas — sriuboms,

6. galva — košelienui ir sriuboms,

7. kirkšnis — sūdyti ir kepti,

8. kojos — košelienui.

c) Kaip pažinti gerą, šviežią mėsą

Visus produktus, o ypatinai mėsą, reikia imti gerą, šviežią.

1. Gera jautiena turi būti nei per šviesi, nei per raudona, nes jei per šviesi, tai rodo, kad gyvulys nebuvo visiškai sveikas, o jei tamsiai raudona, — gal gyvulys ne pjautas, nes kraujas nenutekėjęs, o gal būt ir nudvėjęs, ar sirgęs drugiu.
2. Gera mėsa neturi jokio kvapo.
3. Verdama gera mėsa nelabai susitraukia ir mažėja.
4. Pastovėjus gera mėsa nebūna slidi ar šlapia.
5. Riebalų turėtų būti ne per daug ir ne per maž.
6. Kad tikriausiai ištirtum, ar mėsa šviežia, reikia pirkti lakmuso popieriaus ružavų ir mėlynų lapelių. Jei prie jautienos pridėtas mėlynas lapelis parausta, tai rodo, kad mėsa jau nešviežia, kad jau turi rūgštis. Jei prie mėsos pridėtas rausvas popierėlis pamėlynuoja, tai įrodymas, kad mėsa visiškai šviežia, tinka vartoti.
7. Jautiena galima naudoti tik po dviejų, trijų dienų gyvulių papjovus.
8. Jautiena antrą ir trečią dieną po papjovimo vis dar tebėra šviežia.
9. Jaučio, pjauto prieš 2—3 dienas, virta ar kepta mėsa būna ne taip skani, kieta ir sunkiai virškinama.
Tuojau papjovus mėsa blizga ir turi raudonai violetinį atspalvį.
10. Šaldyta mėsa tinka vartoti, nors šiek tiek mažiau maistinga ir sunkiai virškinama. Sušaldyti mėsą — vienintelis būdas išlaikyti ją ilgesnį laiką, tik reikia saugoti, kad kartą sušalusi neatidrėtų, nes pakartotinai šaldyta mėsa nustoja daug maistingumo ir net būna kenksminga.
Pirkus šaldytos mėsos, reikia ją tuojau vartoti, tik nuplovus ir sušalusią dėti virti ar kepti.
11. Mėsa, kuri buvo kelis kartus atidrėjusi ir pakartotinai šaldyta, būna tamsios nevienodos spalvos, ir priešingai, mėsa tik vieną kartą šaldyta yra šviesiai rusvai pilkos spalvos.
Pasitaikius kiek nešviežiai mėsai, patartina padėti į puodą, užpilti vandeniu, pastatyti ant karštos ugnies, kad greit užvirtų; nuimti putas ir įmesti beržinę juodą anglią; taip palikti 2—3 minutes. Mėsa ir sriuba nustos negero kvapo, bet maistingesnė nepasidarys.
Aplamai, jei mėsa riebesnė, tai ji greičiau genda.
Šviežia jautiena visuomet blizga, būna rausva, violetiniais ar geltonais atspalviais. Perpjovus sunkiasi kraujas, paspausti kieta, duobikės nesidaro; bent kiek kvepia tulžimi. Sugedusi mėsa neblizga, paspaudus

pirštu lengvai pasidaro duobikės, atspalvį turi žaliai geltoną. Aplamai, mėsa reikia greit suvartoti, nes greit sugenda. Visuomet prieš vartojant reikia kelias valandas mirkyti šaltam vandenyje.

12. Inkstai taip pat reikia mirkyti vandenyje prieš supjaustant.
13. Smegenys taip pat reikia mirkyti šaltam vandenyje; vandenį kelis kartus paminėti, kad ištirtų visas kraujas. Paviršiuį švieži smegenys blizga, neištižę. Nešvieži sutižę kaip grietinė, minkšti, neblizga. Vasarą jie genda per vieną parą, bet ant ledo galima išlaikyti ir 2—3 paras.
14. Kaip pažinti, ar šviežia jaučio galva. Išžiodyti snukį; jei snukio vidų dengia blizgi, lygi odelė — reiškia, kad galva šviežia; jei yra nelygumų, raudonų dėmių, pūslių, žaizdų ir t. t., tada aišku, kad galva vartoti nebetinka.
15. Gėros jautienos kojos turi būti be žaizdų ir pūslių, ypatingai žiūrėti tarp pirštų.
Jeigu neapsižiūrėjus pasitaiko kada nupirkti nevisai šviežias kojas ir galvą, tada gerai išmazgojus, karštai nusvilinti ir vėl gerai karštu vandeniui permazgoti, — bus nebekenksmingos.
16. Jautienos liežuvis parduodamas šviežias, sūdytas ir rūkytas. Pagedusiam liežuvyje aiškiai matyti raudonai mėlynos dėmės, pūslės ar žaizdos, viršutinė liežuvio oda nukritusi.

Jautienos maistingumas.

Mokslininkų bandymais nustatyta, kad maistingiausia ir lengviausiai virškinama yra virta mėsa, bet nepervirinta.

Žalia mėsa virškinama 2 val.,	pusiau kepta virškinama 3 val.,
pusiau išvirta „ 2 1/2 „	kepta „ 4 „

d) Kokius valgius galima gaminti iš jautienos

Valgių, gaminamų iš jautienos, galima padaryti 16 rūšių:

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. buljonas, | 9. riestiniai, |
| 2. virta mėsa, | 10. klišopsai, |
| 3. rostbefas, | 11. smegenys, |
| 4. krosnyje kepta jautiena, | 12. liežuvis, |
| 5. kepta nugarinė — befštikas, | 13. inkstai, |
| 6. troškinta jautiena, | 14. kepenys, |
| 7. muštinis, | 15. valgiai iš galvos, kojų ir grobų, |
| 8. kapoti kotletai ir kit. indarai, | 16. sūdyta jautiena. |

e) Patarimai, kaip išlaikyti šviežią mėsa

1. Mėsa geriausia laikyti ant ledo, bet neleisti užšalti: reikia ją perrišus virve pakabinti, o ne padėti ant ledo.
2. Neturint ledainės, galima laikyti rūsyje ar kamaroj, suvyniotą į audeklą, primirkytą acto ir sūdyto vandens.
3. Mėsa galima pamirkyti šviežiam nugriebtam piene ar rūgštam; užpylus tiek, kad visą apsemtų, prislėgti akmeniuku ir kiekvieną dieną keisti.
4. Galima įdėti į sutirpintus taukus, kad visą apsemtų. Taukais sustingę apsaugoja, kad negestų. Taukus galima suvartoti prie valgių.
5. Įdėti į karštą vandenį, vieną kartą užvirinti, išimti, įdėti į molinį puodą, užpilti provanso alyva ar paprastu aliejum; gerai užrišti puodą, laikyti šaltam vandenyje.

Tokiais būdais vasaros metu mėsą galima išlaikyti iki 7-nių dienų. Įvairūs rekomenduojami milteliai, išskyrus druską, be abejo, yra kenksmingi.

f) Įvairūs patarimai valgiams gaminti

1. Geram stipriam buljonui reikia imti tokią mėsą: vidurį šlaunies su kaulu, kiek blogesniame galima paimti žemesnę šlaunies dalį, taip pat su kaulu.
2. Jei reikės paduoti virtą mėsą, tai imti pasturgalį, kad būtų daugiau minkštimo.
3. Jei verdama kokia kita sriuba, ne buljonas, tai galima imti krūtin-kaulį.
4. Jei verdami barščiai ar kitos sriubos, tai galima imti šono, išpjovus nugarinę, kurią galima suvartoti bifšteksui.
5. Jei reikalingas kepsnys, tai imti nuo rostbefo 6—7 sv.; išpjautus kaulus suvartoti sriubai.
6. Jei pietums ruošiami kotletai, tai, paėmus 5 sv. jautienos šlaunies viršaus, išpjauti minkštimo apie 2 sv., o likusius 3 sv. suvartoti buljonui, pridėjus dar visas gysliukes nuo kotletų. Kai mėsa prie kaulų gerai išvirus, galima ją suvartoti indarui, pyragėliams ar kam kitam.
7. Jei virta mėsa nereikalinga pietums, tai buljoną ar sriubą galima virti vien iš kaulų, gerai juos sukąpojus ir išvirus atsargiai perkošti, kad nepatektų mažų kauliukų. Buljonas bus skanus, bet nelabai švarus; galima vartoti sriuboms, užtaisius grietine ar liezionu.
8. Jei nori turėti gerą sriubą, tai mėsą reikia dėti į šaltą vandenį ir virti; mat, nuo šalto vandens visos dalelės išsiskečia, ir visa mėsos sunka išverda, tuomet buljonas būna skanesnis, bet mėsa ne taip sultinga, ne taip skani.
9. Jeigu virta mėsa reikia paduoti antruojų, tada mėsa dėtina į verdantį vandenį. Tuomet buljonas nebus toks stiprus, bet mėsą išliks visos sunkos, ir ji bus sultinga ir skani.
10. Maistingiausia dalis buljone yra baltymai, kurie drauge su putomis nugraibomi ir išmetami. Putų nereikia išmesti, o nugraibius sudėti į puodeliuką, pastatyti, kad iš palengva gerai pavirtų, o pietų laike iškošus supilti į lėkštę silpniems ir mažakraujams. Patartina nenugraibinėti putų, o verčiau jau išvirusį buljoną per koštuvą perkošti.
11. Norint suteikti buljonui gerą spalvą, reikia paimti vieną svogūną, perpjauti į dvi dalis, pakepinti ant virtuvės (plytos), sudėti į buljoną ir drauge virti. Galima taip pat pakepti morką ir petrušką. Buljonui dažyti galima dar vartoti padegintą cukrų.
12. Kad būtų skani mėsa, nereikia jos iš buljono imti anksčiau, kaip tik paduodant pietums, nes apdžiūvus būna nebe tokia skani.
13. Sriubos iš laukinių paukščių verdamos taip pat, kaip ir iš višties, tik išmetus nugarkaulius, nes jie sriubą apkartina.
14. Kad buljonas būtų skaidrus, pravalyti jį kiaušinių baltymais. Paėmus stiklą buljono, gerai su baltymais sumaišyti ir paskui pilti į visą puodą. Įpylus baltymus, lengvai pavirinti 1½ valandos, paskum perkošti.
15. Barščius paduodant reikia supilti vieno žalio sutarkuoto burokėlio sunką, vieną kartą užvirinus.

16. Didelėj šeiminkystėj patartina rinkti jautienos kaulus, likusius nuo kepsnių ar buljono; iš pūdo tokių kaulų galima išvirti 3 stiklines stipraus buljono, kurį laikyti šaltoj vietoj, vartojant padažams po 1 arb. šaukščiuką.
17. Buljonas valomas baltymais, ikrais ir žalia mėsa.
18. Mėsą, likusią nuo pietų, geriausia saugoti, suvyniojus į suvilgintą audeklą, kitai dienai.
19. Bendrai paėmus, mėsa virti reikia daug ilgiau, negu kepti.
20. Kotletus, bifšteką, smulkiają žuvį, blynus ir panašius valgius reikia kepti prieš pat pietus ir tuojau paduoti, nes tie valgiai kiek pastovėję jau netoki skanūs, todėl pietums iš anksto tur būt paskirta valanda.
21. Kiekvieną sriubą ar kepsnį iš pradžių virti ar kepti ant didelės ugnies, o paskui nukelti ant mažesnės.
22. Kepant kepsnį dažnai reikia jį judinti ir vartyti, o padažą užpylus, saugoti, kad neprisviltų. Pasitaikius nelaimei, jei kartais prisviltų, tada greit išimti iš to indo, perdėti į kitą, nuplauti, nuskusti svilėsius ir toliau kepti kitam puode. Jei nelabai prisvilo, užpilti tą patį padažą; jei labai susvilęs ir padažas, pridėti iš naujo sviesto ir buljono.
23. Bifštekus, kotletus ir riestinius reikia dėti į keptuvę, į karštą sviestą, aprausvinti iš visų pusių ir toliau jau kepti ant mažos ugnies.
24. Kepsnį reikia aptepti sviestu, įpilti kelius šaukštus vandens, pastatyti į karštą krosnį; dažnai laistyti tuo pačiu padažu ir smaigyti giliai šakutėmis. Daboti, kad neprisviltų.
25. Jei krosnis nedidelė, o kepti reikia didelį kepsnį, kaip rostbefą ar kalakutą, tuomet, kad neprisviltų, pridengti švariu vandeniu, suvilgytu popieriu, dažnai laistyti per popierių sunką, kuri yra keptuvė. Norint pažinti, ar kepsnys jau iškepęs, reikia durti kepsnį šakutėmis, jei sunka pasirodo kraujuota, tai reikia dar kepti.
26. Kiaulienoje, kaip visi žino, yra trichnino ir fino bacilų. Joms užmušti reikalinga karščio iki 65 laipsnių. Verdant ar kepat kiaulieną reikia nuolat smaigyti iki pat kaulo, tokiu būdu karštis geriau prieina prie pat kaulo ir bacilas naikina. Tik taip išvirta kiaulieną galima laikyti nekenksminga.
27. Produktus visuomet reikia imti gerus, šviežius. Mėsos geriau imti iš karto daugiau, pvz., 6—8 asmenims paimti 15 sv. jautienos, padalyti 3 dienoms.
Pirmai dienai paimti 6 sv. jautienos, iškepti visą gabalą, paduoti su bulvėmis, antrą dieną — tą pat kepsnį su makaronais.
1 sv. suvartoti pirmą dieną sriubai.
Trečiai dienai paimti 3 sv. kotletams, likučius nuo kotletų ir kaulus suvartoti dviems dienoms sriubai.

g) Taisyklės, kaip virti žuvis ir vėžius

1. Jei reikalinga gera sriuba, tai žuvį dėti į šaltą vandenį, jei reikalinga žuvį paduoti su padažu ar majonezui, tai žuvį dėti į verdantį vandenį su šaknimis, svogūnais, laurų lapais, pipirais ir druska.
2. Vėgėlės nevirti su oda, nes oda gadina skonį. Išvirtą žuvį reikia ataušinti.
kad galėtum suvalgyti lygiai p

3. Stėrkas paduodamas virtas su bulvėmis, kiaušiniais ir sviestu (buljoną, kuriame buvo virta žuvis, panaudoti sriubai).
4. Vėžius reikia dėti gyvus į verdantį sūdytą vandenį su krapais. Virti apie $\frac{1}{2}$ valandos.
5. Išvirtus nuvalytus vėžių kakliukus, dedamus į padažą ar sriubą, nebereikia virinti, tik pašildyti.
6. Išvirus vėžius palikti tam pačiam vandeny, išimti tik paduodant.
7. Taupiau yra pirkti didelę žuvį; pav., perki 12 sv. stėrką: iš galvos ir uodegos, pridėjus 1 sv. smulkios žuvies, gali išvirti 8 lėkštes sriubos. Iš penkių sv. padaryti šaltą valgį. Iš 3 sv. padaryti žuvies kotletus. 2 sv. supjaustyti gabaliukais ir pakepti svieste.

h) Taisyklės daržovėms virti

1. Daržovių buljonui 6—8 asm. reikia paimti $\frac{3}{4}$ pagrindinių šaknų ir dar 1 sv. nevalytų daržovių, tokių, iš kurių verdama sriuba, pav., ropių, sėtinių, morkų ar kt.
2. Baltąsias pupeles, žirniukus ir t.t. reikia virti be druskos, tik, jiems išvirus, pasūdyti. Kad geriau suvirtų, pridėti trupučiuką sodos.
3. Grybus visuomet reikia gerai numazgoti karštam vandeny. Perkant džiovintus grybus, reikia rinktis geriausios rūšies. Jų viršiuškai turi būti kiek žalsvos spalvos, apačia baltos, trumpos šaknelės, sunerti ant plokštos virvutės.
4. Pavasarį bulvės dažnai genda, būna neskanios. Norint jas paskaninti, reikia nulupus išpjauštyti juodas dėmes, sudėti į šaltą vandenį, užvirinus nupilti vandenį, vėl užpilti šaltu vandeniu ir leisti virti, kol išvirus. Virtas bulves, kaip ir visas kitas daržoves, skirtas sriubai, pertrinti, kol dar karštos, nes tuomet lengviau duodasi trinamos.
5. Nuvalytas bulves, obuolius ir kriaušes reikia tuojau dėti į šaltą vandenį.
6. Šviežius bastučius (kopūstus) pyragui reikia užplikyti karštu vandeniu, pasūdyti ir palaukti 10 min., nusunkti vandenį, sukapti ir su sviestu pakepti. Neplikyti bus kartūs.
7. Švieži baltieji ir raudonieji bastučiai (kopūstai), skirti salotams, reikia supjaustyti, užplikyti; suminkštėjusius užtaisyti su provanso alyva. Raugintus kopūstus skiriant salotams reikia kiek pabarstyti cukrum.
8. Buljonui pagrindu netinka švieži, jauni šakniavaisiai. Tam reikia imti senus. Išvirus buljonui, juos išimti ir keisti jaunais, atskirai virtais. Žalių žirniukų niekuomet nevirti drauge su kitomis daržovėmis; atskirai išvirti, perkošti ir į vazą supilti.
9. Šviežius agurkus ruošiant salotams, reikia plonai nulupti žievele ir smulkiai supjaustyti skrituliukais.
10. Visas daržoves, kad paliktų žalia spalva, reikia virti įmetant į pasūdytą verdantį vandenį, pridėjus truputį sodos; virti emaliuotam inde uždengus.
11. Jei reikalinga burokėlių ar morkų sunka, tai jas reikia nuvalyti, nuplauti, sutarkuoti ir per audeklą išsunkti.
12. Jei bulvės reikalingos sriubai, tai reikia virti atšaldytam buljone atskirai, pertrinti ir iškošti.
Jei bulvės reikalingos prie mėsos, tai jas dėti virti į verdantį sūdytą vandenį.

13. Visas daržoves reikia virti valandą prieš pietus, kai kurias pusę valandos, kad per daug nesuvirtų.

i) Taisyklės kiaušiniams vartoti

1. Visuomet reikia gerai atskirti trynius nuo baltymų, nes, mušant putelę, pasitaikęs trynys gali sukliudyti gerai suplakti.
2. Kiaušinius reikia visada mušti per vidurį peiliu, perpus perskirti, prilaikant; trynį nuristi į vieną, paskui į kitą pusę; tokiu būdu išsiskiria baltymai, kuriuos pilti į vieną indą, o trynius atskirtus — į kitą.
3. Mušti kiaušinius reikia atsargiai; skylutę pradūrus žiūrėti, ar kiaušinis šviežias, ir tik patikrinus skirstyti trynius.
4. Kiaušinių kiaušus galima sunaudoti buteliams, ropikėms ir kt. indams valyti.
5. Tryniai, skirti tortams, pyragams ir t. t., reikia trinti moliniam dubeny mediniu šaukštu su smulkiu cukrum šiltoje vietoje.
6. Baltymus, taip pat ir grietinėlę, reikia mušti šaltoje vietoje; geriausia iki mušimo laikyti ant ledo ar sniege.
7. Į sriubą dažnai dedami tryniai su puse stiklinės grietinėlės: paimti 2 trynius ir pusę stiklinės grietinėlės, įpilti į molinį dubenį, gerai išmaišius, įpilti 2 stikl. karšto buljono, greit išmaišyti, kad gerai susijungtų, supilti į puodą ir pakaitinti.

j) Patarimai, kaip vartoti kruopas, miltus ir druską

1. Mana, makaronai, tapioka, skryliai iš karto sudėti jau į perkoštą verdantį buljoną, virti apie ketvirtį val. ant mažos ugnies.
2. Jei ryžiai reikalingi tyršriubės, tada nuplovus juos dėti virti į šaltą vandenį, iki suvirš. Jei reikalingi pudingams, prie vištos ar į buljoną, tada apiplikinti sūriu, karštu vandeniu, perkošti, sudėti į kitą verdantį vandenį, virti, kol suminkštės.
3. Kaip iš blogų miltų iškepti gera duona: kada rugiai sudygsta, iš jų sumalti miltai netinka duonai kepti. Kad iš tokių miltų būtų gera duona, užminkius reikia imti kiekvieniems 3 sv. miltų po 30 gr. paprastos druskos.
4. Jei kruopmilčiai prarūgsta, tada kiekvienam svarui pridėti 1 arb. šaukšt. magnezijos ir kepti.
5. Kaip paruošti gerą baltą druską: Paimti 3 stiklines druskos, užpilti 7 stiklines verdančio vandens, pastatyti, kad virtų. Nuimti putas ir leisti smarkiai virti; kai iki pusės išvirs, nupilti vandenį ir užpilti antrą kartą per 2 pirštu aukščiau druskos ir virti, kol vanduo išgaruos. Tuomet druską išdėti į lėkštes ir džiovinti šiltoje vietoje.

k) Patarimai vaisiams vartoti

1. Iš 2 sv. aviečių pertrynus gaunama pusė svaro tyrės.
2. Iš 1 sv. graikiškų riešutų išlukštenus gaunama pusė sv.
3. Citrinų sunka geriau spausti ranka, nes mašinėlė ardo mažas dalikes, kurios sunką apkartina. Taip pat visus grūdelius reikia išrinkus išmesti. Žalios citrinos netinka vartoti. Kad citrina neišdžiūtų, reikia ją laikyti šaltam vandenyje ir dažnai vandenį keisti.

4. Citriną vartojant prie arbatos, reikia pirma karštu vandeniu užpilti, paskum gražiai skrituliukais supjaustyti.
5. Citriną vartojant valgiams, reikia apiplikyti, apšluostyti, nulupti plonai, žievelę mesti į karštą vandenį ar sirupą užvirinti.
6. Pyragams, tortams citrinos žievė sutarkuojama. Sutarkuotą žievę galima sumaišyti su sausu cukrum, padėti į dėžę ir laikyti pyragams pabarstyti.
7. Nuluptą apelsinų žievę smulkiai supjaustyti ir virti sirupe apelsinų kompotui. Apelsinų žievė, užpilama degtine, užmuša degtinės kvapą.
8. Migdolus apiplikyti karštu vandeniu, duoti pusvalandį pastovėti užden-
gus, tuomet viršutinė žievė lengvai pirštais nulupama. Prie saldžių migdolų visuomet pridedama karčiųjų dėl kvapo ir skonio. Visuomet prie 50 gr. saldžių reikia imti 10 št. karčiųjų.
9. Razinkas mazgoti karštam vandenį, apdžiovinti, vartoti. Korinkas reikia pertrinti miltais, užpilti karštu vandeniu, pastatyti pusei valandos, kad suminkštėtų, nupilti vandenį, užpilti kitą kartą šaltu vandeniu, išmaišyti, vėl nupilti vandenį; korinkas išpilti ant sauso rankšluosčio, apdžiovinti, nuimti uodegaites. Razinkos vartojamos padažams, kompo-
tams, pudingams, pyragams.
10. Obuolius kepant, kad neprisviltų keptuvė, reikia papildyti kelis šaukštus vandens.
Iš obuolių žievės ir viduriukų galima pataisyti drebučių, giros ir kt. Nuluptus obuolius reikia tuojau sudėti į šaltą vandenį, nes sausi palikti tamsėja. Nuluptus obuolius galima aptepti citrinos sunka, tuomet jie nepajuoduos.
Jei reikia, kad obuoliai suvirtų, tai imti rūgščius obuolius; jei rei-
kia, kad nesuvirtų, vartoti saldžiuosius.
Verdant obuolių sunką, nereikia užvožti, kad neišeitų drumzlina.
11. Vaisių drebučiams reikia imti želatinos 10—12 lapų 4 stiklinėms sunkos. Želatiną reikia sutirpyti paėmus pusę stiklinės karšto vandens. Vaisių sunka visuomet reikia sumaišyti su sirupu, o paskui jau pilti želatiną, kad sustingtų.

1) Įvairūs patarimai

1. Kiekvienas valgis skanesnis, jei paduodamas tuojau pagamintas, todėl ir pietums reikia griežtai nustatyti valandą, kad valgiai neatauštų ar nepersistovėtų.
2. Cukrų tortams, pyragaičiams ir kt. kepiniams reikia vartoti kuo smul-
kiausią, persijotą.
3. Miltus taip pat reikia persijoti.
4. Pudingus reikia paduoti lėkštėje, dengtoje staltiesėle, arba užpylus koku
nors padažu.
5. Actą vartoti tiktai vyninį, bet dar geriau pakeisti citrinos sunka ar kita
vaisių rūgštimi.
6. Garstyčias geriausia taisyti namie.
7. Provanso alyva turi būti švari, be kvapo ir kartumo.
8. Jei reikia sumaišyti miltus su vandeniu ar pienu, tuomet geriau
pilti skystimą į miltus, lengvai maišyti, kad nepasidarytų kukulių.
9. Išėmus iš krosnies pyragą nepatariama uždengti, nes minkštėja; verčiau
palikti atdaroje krosnyje.

10. Jei ką nors reikia virti pagal nustatytą tam laiką, tai reikia skaityti nuo užvirimo meto, pav., kiaušiniams.
11. Visi sirupai, uogienės ir kisieliai iš raudonų uogų reikia virti variniam ar emaliuotam puode, kad neprarastų spalvos.
12. Kad šveicariškas sūris nedžiūtų, reikia jį laikyti lėkšte uždengtam moliniam dubeny, su šaltu vandeniu.
13. Kavos reikia susimalti tik tam kartui. Vienam svarui kavos imti ketvirtį cikorijos.
14. Iš 1 sv. kavos ir ketvirčio cikorijos išverdama 40 puodukų kavos.
15. 3 stiklinėms pieno imti ketvirtį šokolado.
16. Vienai stiklinei kakao imti 1 arb. šaukštelį kakao milt. ir 2 š. cukraus.
17. Sužinoti, ar mėsa jau išvirusi, reikia pamėginti įsmeigiant šakutes; jei šakutės lengvai praduria, reiškia, kad jau mėsa išvirusi.
18. Sviestą išduodant, geriausia prisitaistyti taip: paimti 5 svarus ir po vieną svarą susverti, kiekvieną svarą perpus padalinti, padaryti po pusę svaro gniužuliukus. Išduodant skaityti, kiek tai dienai reikia sviesto; išduoti vieną ar kelis gniužuliukus.
19. Pipirus pirkinėti grūdeliais ir kai reikia patiems trinti.
20. Išvirtus kiaušinius dėti į šaltą vandenį.
21. Kardamonui reikia nulupti baltą žievelę ir su cukrum sugrūsti.
22. Cinamonus reikia gerai sudžiovinti ir su cukrum sugrūsti.
23. Muskatinį riešutą ir imberą reikia tarkuoti.
24. Mielių reikia imti 20 iki 30 gr. vienam svarui miltų.
Geriausia mieles tirpinti pusėje stiklinės drungno vandens ar pieno per pusę valandos prieš ruošiant tešlą.
Vietoj mielių dažnai vartoja bakingo miltelius ar sodą; šitie į tešlą piltini prieš pat kepimą.
25. Skrebučiams geriausia imti ne pranc. bulkelę, bet seną lenkišką, ji daug geriau duodasi pjaustoma.
26. Citrininę sunką, jei padažas būna su grietinėle ar tryniais, reikia dėti tiktai paduodant, neužvirinus, nes trynius ir grietinėlę gali sutraukti.
27. Žiemą būtinai reikia turėti džiovintų krapų, nes jie valgius daro skanesnius ir yra labai naudingi organizmui.
28. Norint sužinoti, ar pienas grynas, ar primaišyta vandens, reikia paimti virbalą, įmerkti į pieną; jei gale virbalo palieka lašas pieno, reiškia, kad pienas grynas, jei ne — yra primaišyta vandens.
29. Norint suminkštinti kietą šulinio vandenį, reikia paimti ant galo peilio sodos, įdėti į stiklinę vandens, užvirinti ir įpilti į kibirą kieto vandens.

Pastaba. Ruošiant pietus, reikia žiūrėti, kad:

1. visi pietūs būtų vienodai sotūs, todėl pietus reikia taip tvarkyti, kad vieni valgiai būtų sotesni, kiti lengvesni;
2. pietums nekartoti vienodų medžiagų;
3. reikia įvairinti ne tik patiekalus, bet ir jų spalvą, pav., jeigu pietums būna balta sriuba, antrąją duotimi negalima paduoti vištos ar žuvies su baltu padažu, reikia duoti keptą vištą ar keptą žuvį;
4. reikia saugoti, kad nebūtų paduodami du rūgštūs, ar du saldūs, ar du šalti valgiai;
5. Jaunoms šeiminiškėms padėti, gale knygos paduodama gausus pietų sąrašas, suskirstytas į 4 rūšis.

S r i u b o s

Pastaba. 1. Sriubas, o ypatingai buljoną, būtinai reikia virti akmeniam, moliniam ar emaliuotam puode.

2. Mėsos verčiau imti mažiau, bet geresnės rūšies.

3. Mėsa, skirta buljonui, reikia nuplauti šaltu vandeniu ir apsautinti rankšluosčiu, bet mėsos nespauti, kad neišspaustum mėsos sunkos.

4. Kad buljonas būtų stipresnis, mėsa užpilama šaltu vandeniu, bet tada mėsa išsivirina ir būna neskani. Kad mėsa būtų skanesnė, reikia ją įdėti į verdantį vandenį, nes karštam vandeny mėsos baltymai, kaip ir kiaušinio, greit susitraukia, tai mėsosje palieka daugiau sunkos, ir ji skanesnė, bet sriuba tada ne taip stipri.

5. Kad būtų geras, skanus buljonas, reikia vienam asm. skaityti po $1\frac{1}{2}$ svaro jautienos. Paprastai sriubai 4—5 asm. imama 1,5 svaro jautienos.

6. Dedant į puodą mėsą, žiūrėti, kad nebūtų per riebi; kaulus išilgai perkapti, kad geriau išvirtų. Vandens pilti, skaitant vienai lėkštei po 2,5 stiklinės, t.y. 6 asm. 15 stik., iš kurių verdant 3 valandas nuverda 6 stikl. Buljoną užkaisti ant didelės ugnies ir leisti 3 kartus smarkiai užvirti, paskui, nugraibius putas, nukelti ant mažesnės ugnies, kad palengva virtų apie 2—3 valandas, geriausia puodą taip pritaikyti, kad virtų tik iš vienos pusės, lengvai. Tokiu būdu jis verda ir skaidrėja. Saugoti, kad per daug neišvirtų, nes, nors ir verdančiu vandeniu papildytas, buljonas pasidaro neskanus.

7. Šaknys į buljoną dedamos, kai putos jau nugraibyotos. Pagrindinėmis šaknimis laikomos morkos, petruškos, salierai, poros ir svogūnai. Skonio ir aromato priduoja puokštelė žaliųjų: petruškų, salierų, porų, krapų. Šaknelės reikia nuskusti, šaltu vandeniu nuplauti ir išilgai pusiau perskelti, vieną pusikę dėti į buljoną, antrą padėti ant karštos virtuvės (plytos), kad gerai apkaistų, bet nepritegtų, ir tada sudėti į buljoną.

8. Šaknelės buljonui paruošiamos ir kitokiu būdu: visas šaknelės nuvalyti, supjaustyti skrituliukais, pakepti su sviestu ar su riebalais, nuimtais su putomis nuo buljono, iki rausvumo. Išimti, applikyti verdančiu vandeniu, užmesti ant sieto ir paskum sudėti į buljoną. Be pagrindinių šaknelių į buljoną dedami žaliūmynai. Galima pridėti ir sėtinių, gale-repos, ropės, kelias bulves, kelis džiov. baravykus, pipirų, lauro lapukų.

9. Sulig skoniu dėti druskos. Jei pasitaiko sriubą persūdėti, tai gelbėti tokiu būdu: paimiti stiklinę geriausių miltų arba švarių persijotų ryžių, įpylus į švarią servetėlę užrišti ir įdėti į buljoną. Miltai ir ryžiai virdami sutraukia druską, bet buljonas nebus jau toks skaidrus; tuomet reikia jį užtaisyti grietine, pagaminus kokią nors kitą sriubą.

10. Jeigu pasitaiko kieta mėsa, tada nugraibius putas pusvalandį pavirinti ir 3 sv. jautienos įpilti 2 valg. šaukštu degtinės ir toliau virti. Mėsa suminkštės, kai išgaruos degtinės kvapas.

11. Jeigu pasitaiko nešviežia mėsa, tada reikia į verdantį buljoną įdėti švarų, be dulkių beržinį anglį; tas panaikina blogą skonį ir kvapą.

12. Suteikti buljonui spalvą galima dar ir taip: paėmus vieną šaukščiuką cukraus, suvilgyti vandeniu, supilti į mažą švarią keptuvę, nuolat maišant parausvinti, atmiešti 2—3 šaukštais vandens ir iškošti stačiai į buljoną.

13. Kad buljonas būtų skaidrus, švarus, reikia paimti 2 kiaušinių baltymus, suplakti ir pilti į verdantį buljoną; leisti gerai pavirti, perkošti per švarią, suvilgytą servetėlę ar padėjus į kostuvą filtrinį popierių.

14. Kitas būdas paskaidrinti buljonui toks: reikia padaryti rusiškai vadinamą „ottiažką“, aš ją pavadinsiu mėsinio filtru. Per dvi valandas prieš paduodant, buljonas filtruojamas sekančiu būdu: 1 sv. mėsos be taukų ir kaulų sumalti mašinėle, sudėti į molinį dubenį, įplakti 3 kiaušinių baltymus, įpilti pusantros stiklinės vandens, gerai išmaišyti, paskum įpilti vieną stiklinę karšto buljono, viską dar kartą gerai išmaišyti ir greit maišant pilti į verdantį buljoną; supylus, puodą nukelti nuo karštos virtuvės, užvožti ir leisti iš palengvo virti pusantros valandos. Kai įpilta masė susitraukia, tada atsargiai per suvilgytą servetėlę perkošti į kitą indą; leisti dar kartą užvirti.

Mėsiškos sriubos

1. Pagrindinis buljonas. Paimti 3 sv. jautienos, nuplauti šaltu vandeniu, dėti į puodą, užpilti 15 stiklinių šalto vandens, uždengus pastatyti ant karštos ugnies. Kai užvirs, nugraibyti putas šaukštu-kostuvu, sudėti pagrindines šaknis. Leisti 3 kartus gerai užvirti, pridėti žalių petruškų, salierų ir krapų lapukų, paskum nukelti ant mažos ugnies, pritaikyti puodą taip, kad iš vienos pusės lengvai virtų apie 3 val. Sulig skoniu pridėti druskos.

Buljoną paskaidrinti kiaušinio baltymais, ar mėsinio filtru, kaip nurodyta pastaboje.

Toks stiprus buljonas vadinamas „konsome“, paduodamas puodukuose su įvairiais pyragaičiais ir skrebučiais, arba vazoj su krapais, frikadėliais, pulpetais, makaronais, daržovėmis ir kt.

Paimti: 6 asmenims 3—4 sv. jautienos,
 $\frac{3}{4}$ sv. pagrindinių šaknų, t. y.:
 1 morka, $\frac{1}{2}$ ropės,
 1 petruška, $\frac{1}{2}$ sv. bulvių,
 $\frac{1}{8}$ saliero, puokštę žaliųjų,
 1 porą, žal. krapų.
 1 svogūną,

2. Geltonasis buljonas, prastesnis. Paimti 2 sv. jautienos ir virti kaip nurodyta Nr 1 su šaknimis, nenugraibant putų ir nekošti, tik paduodant nuimti riebalus ir atsargiai pilti į vaza per kostuvą ant supjaustytos gabalais virtos jautienos. Įberti smulkiai sukapotų krapų.

Patikrinti, ar mėsa išvirusi, reikia paimti šakutes ir durti mėsą: jei šakutės lengvai lenda į mėsą, reiškia, jau išvirusi.

Paimti: 2 sv. jautienos,
 $\frac{1}{2}$ sv. šaknų,
 žal. krapų.

3. Geltonasis buljonas, skaidrus, stiprus, „konsome“.

Šitą buljoną virti, kaip ir Nr. 1, pridėjus kiek daugiau jautienos ir būtinai perleisti per mėsinį filtrą, kaip nurodyta pastaboje.

Prie buljono paduoti įvairius pyragus, pyragėlius ir skrebučius.

Paimti: 5 sv. jautienos,
 $\frac{1}{2}$ sv. šaknų,
 puokštelę žaliųjų,
 žal. krapų,
 1 sv. jautienos filtrui
 3 kiaušinio baltymus.

Galima dar pridėti:
 šaukštą žal. žirniukų,
 2 džiov. grybus,
 sėtinį ar ropę,
 6 bulves,
 1 sv. jautio uodegos,
 veršio inkstus.

4. Raudonasis buljonas vidutinio stiprumo. Paimti 3 sv. jautienos, nuplauti, padėti į puodą, įpylus 3 šaukštus vandens, pridėti supjaustytų šaknelių ir žaliųjų. Užvožti ir troškinti mėsą ant mažos ugnies; žiūrėti, kad gerai apraustų, bet kad neprisviltų. Aprausvinus mėsą, įpilti 15 stikl. šalto vandens, pastatyti ant didelės ugnies, leisti tris kartus užvirti, kiekvieną kartą atstatant, nugraibyti putas. Įdėti druskos ir nukelti ant mažos ugnies, kad palengva virtų 2 val. Valandą prieš paduodant, nukelti nuo ugnies, kad nusistotų, nugriebti taukus, iškošti į kitą puodą ir dar kartą užvirinti. Užpilti smulkiai supjaustytų žalių krapų ir petruškų, paduoti.

Prie buljono paduodami įvairūs pyragėliai, paštetėliai ir skrebučiai.

Paimti: 3 sv. jautienos, 1 porą,
 1 svogūną, 2 morkas, 1 mažą ropę,
 1 petrušką, $\frac{1}{4}$ salier., puokštę žaliųjų.

5. Stiprus raudonasis buljonas, „konsome“. Paimti 5 sv. jautienos, arba 3 sv. jaut. ir vištą. Nuo vištos nuimti minkštą mėsą, o kaulus, nuplovus, drauge sudėti su jautiena į puodą su supjaustytomis šaknimis. Įpilti 3 šaukšt. vandens, uždengti ir troškinti, kol paraus. Mėsai paraudus, įpilti 15 stikl. vandens, pastatyti ant didelės ugnies, virti. Nuimti putas, leisti smarkiai tris kartus užvirti, paskum nukelti ant mažos ugnies ir virti apie 3 val. Į buljoną pridėti 2 džiov. baravykėlius, šaukštą žalių žirniukų, gabaliuką sėtinio, 2 gvaizdikėlius, mažą gabaliuką muskat. riešuto ir druskos.

Per vieną valandą prieš paduodant perleisti per mėsinį filtrą ir iškošti.

„Konsome“ paduodama puodukuose su įvairiais pyragėliais, paštetėliais ir skrebučiais.

Paimti: 5 sv. jautienos arba 3 sv. jautienos ir mažą vištą,
 $\frac{1}{8}$ sv. pagrind. šaknų, 2 gvazd., musk. rieš.,
 1 svogūną,
 puokšt. žaliūm., filtrui:
 2 džiovintus grybus $\frac{1}{9}$ sv. jautienos,
 sėtinį ar ropę, $\frac{1}{2}$ sv. vištienos,
 žalių krapų, 3 kiauš. baltym.

6. Stiprus buljonas su vynu, paduodamas pietums ir vakarienei. Ruošiamas lygiai taip, kaip ir raudonasis buljonas Nr. 4 ar Nr. 5.

Išvirus ir iškošus pridėti pusę stiklinės hereso ar maderos. Paduoti puodukuose be šaknų ir krapų.

Paduodamas su pyragėliais Nr. 326 ar 335 ar su leistais kiaušiniais Nr. 289.

7. Sauso buljono buljonas. Jeigu reikia greitai paruošti buljoną pietums ar kelionei — paimti vienai stiklinei vieną kubiką sauso buljono, užpilti verdančiu vandeniu, pridėti dar grietininio sviesto; galima įpilti į kiekvieną buljono puoduką šaukščiuką maderos.

Prie buljono paduoti skrebučius Nr. 217 iki 220. Pyragėlius Nr. 363. Gružulius Nr. 276. Galima pataisyti rūgštyinės iš marinuotų rūgštynių.

8. Angliška arbata ligoniams iš jautienos. Paimti $\frac{3}{4}$ sv. jautienos be kaulų ir riebalų, dėti į mažą akmeninį prikaistuvį, smulkiai supjausčius. Užpilti 3 stikl. vandens, smarkiai virti 3 min., pasūdyti, iškošti ir nudažyti degintu cukrum.

Likusią mėsą dėti į sriubą ar buljoną.

9. Butelinis buljonas ligoniams. Silpniems ligoniams verdamas buljonas sekančiu būdu: paimti 1 sv. minkštos jautienos, be kaulų ir riebalų, smulkiai supjaustyti, sukimšti į butelį nuo šampano ar boržomo; užkimšti, įdėti į puodą su vandeniu ir virti nuo ryto ligi pietų. Iš tos porcijos išverda puodukas mėsos sunkos, kurią iškošus pasūdyti ir duoti ligoniui.

10. Buljonas su romu silpniems vaikams ir suaugusiems. Paimti visą kaulą jaučio kojos, sukapoti ir virti ant mažos ugnies 3 val., užpylus 6 stikl. vandens. Išvirus perkošti ir vėl užvirinti. Tokį buljoną supylus į butelius ir popieriuku užkimšus, galima 3 dienas išlaikyti. Iš mėsos, nuimtos nuo kaulų, galima padaryti frikadėlius su bulkele ir žal. petruška. Paduodant į kiekvieną lėkštę įpilti po šaukščiuką romo.

11. Vienų kaulų buljonas. Maistingas ir ekonomiškąs pigioms valgykloms. Paimti 15 sv. vienų kaulų, smulkiai juos su-

kapoti išilgai, sudėti į puodą, kad kaulų būtų $\frac{2}{3}$ puodo ir užpilti vandeniu iki pilno indo. Uždengus pastatyti į duonkepę, išėmus duoną. Palaikyti 4 val. Išėmus iškošti, — bus stiprus maistingas buljonas. Kaulus užpilti vėl iki viršaus puodo šaltu vandeniu, užvožti, pastatyti 6 valandoms, paskum išimti, iškošti, — tai bus jau antros rūš. buljonas. Likusius kaulus vėl užpilti vandeniu ir pastatyti 8 val. Išimti, iškošti, — gausi 3 rūš. buljoną.

Visas tris rūšis sumaišyti. Iš 15 sv. kaulų bus 100 lėkščių gero buljono, iš kurio, pridėjus šaknų ir druskos, galima dar paruošti ir įvairias sriubas. Valgykloms pigu ir maistinga.

12. Žaliųjų buljonas užkietėjusiems viduriams. Paimti didelę saują rūgštynių, saują salotų, saują burokėlių lapų, saują špinato. Viską gerai išplauti, sukapoti, užpilti $2\frac{1}{2}$ stiklinės vandens ar veršienos buljono. Virti pusę valandos; perkošti, pridėti druskos ir šaukščiuką grietininio sviesto.

13. Straigių buljonas ligoniams. Išimti 8 straiges, išmesti juodą maišiuką iš vidurių; straiges supjaustyti mažais gabalėliais, nuplauti šiltam vandeny, užpilti $2\frac{1}{2}$ stiklinės šalto vandens, virti pusę valandos.

14. Raudonasis valakiškas buljonas su šaknimis, stiprus. Įdėti į prikaistuvį supjaustytą, nuvalytą vištą, 1 morką, šaukštą sviesto ir 3 sv. jautienos; įpilti 3 šaukšt. vandens ir troškinti. Kai mėsa parausvės, užpilti 15 stiklinių vandens ir padėti puokštelę žal. lapų, petruškų, salierų ir krapų. Galima dar pridėti 1 sv. veršio šlaunies, 1 sv. nesūdyto rūkyto kumpio ir šaknų. Virti kelias valandas ant mažos ugnies. Nugriebti putas, leisti nusistoti. Nuimti riebalus, paskaidrinti kiauš. baltymais ar mėsiniu filtru, perkošti per servetėlę, pakaitinti. Įberti žalių krapų ir petruškų.

Paimti:	3 sv. jautienos,	šaukštą sviesto,
	1 vištą,	gab. sėtinio,
	1 sv. veršienos,	1 porą, 1 petrušką,
	1 sv. rūkyto kumpio,	gab. salierų,
	1 svogūną,	žal. lapukų petr. ar salieros,
	2 morkas,	žalių krapų.

Prie buljono paduodami pyragėliai Nr. 322 iki 376.

Galima sudėti išvirtas buljone supjaustytas daržoves: 1 morką, 1 žiedbastutį, 12 štukų šparagų, 1 galarepą ir friladėlius Nr. 223 ar Nr. 225, tuomet įpilti pusę stiklinės maderos į buljoną.

Pastaba: Virtą buljone mėsą suvartoti pyragams ar kokiam indarui. Sriubos nepersūdyti, nes kumpis gali būti sūrus.

15. Prancūziška sriuba „Julien“. Išvirti geltonąjį buljoną Nr. 1 su šaknimis, paskaidrinti baltymais ar mėsiniu filtru, perkošti. Paimti nuskustų daržovių, nuplauti šaltu vandeniu, su-

pjaustyti smulkiai, kaip makaronus. Per valandą prieš paduodant paimti pusę šaukšto sviesto, įdėti į prikaistuvį, sudėti supjaustytas daržoves, parausvinti. Užpilti buljonu, kad vos tik apsemtų daržoves, troškinti.

Atskirai išvirti šparagus, supjaustytus skrituliukais ir išskirsytus žiedbastučius; atskirai išvirti žal. džiov. žirniukus ir žal. pupeles. Perrinkti špinato, rūgštynių, salotų lapukus, supjaustyti, užplikyti karštu vandeniu, užmesti ant sieto, perpilti šaltu vandeniu. Visa tai šaukštu-koštu sudėti į vazą, užpilti perkoštu karštu buljonu, paduoti.

Paimti: 3 sv. jautienos,	1 žiedbastutį,
1 sv. pagr. šaknų,	1 šaukštą džiov. žal. žirniukų,
1 did. morką,	1 šaukštą grietinės sviesto,
1 galarepą ar ropę,	1 šaukštą žal. pupelių,
1 salierą,	50 lapų rūgštynių, špinato ir
8 št. šparagų,	salotų.

Galima pridėti pusę supjaustytos citrinos ir pusę stiklinės pranc. vyno.

16. Pavasariška sriuba „priantanier“. Išvirti buljoną Nr. 1 su šaknimis ir žaliuynais.

Per valandą prieš paduodant paimti: jaunų nuvalytų bulvių, 1 morką, 1 šviež. ropę, smulkiai supjaustyti, šparagų, šaukštą žal. šviež. žirniukų, žiedbastutį, padalyti dalelėmis. Viską sudėti į verdantį pasūdytą vandenį, užvirinti vieną kartą, užmesti ant sieto, perplauti šaltu vandeniu; dėti į atskirą prikaistuvį, užpilti perkoštu buljonu, troškinti, kol suminkštės, bet neleisti sukristi. Žiedbastutį ir jauną morką įdėti vėliau, nes jiems virti pakanka 15 min. Viską supilti į vazą, užpilti perkoštu buljonu, įberti krapų — paduoti.

Paimti: 3 sv. jautienos,	puokštę žaliuynų,
vienos vištos kaulus,	1 ropę,
1/2 sv. pagrind. šaknų,	4 št. šparagų,
žiedbastutį,	8 bulves.
saują žal. šv. žirniukų,	

17. Sriuba su „Safo“ kopūstais—„potofe“. Išvirti buljoną Nr. 1 su šaknimis, paskaidrinti, perkošti.

Per 2 val. prieš paduodant paimti „Safo“ kopūstus, sumerkinti 15 min. į šaltą pasūdytą vandenį, išėmus sudėti į verdantį vandenį, užvirinti vieną kartą, padalyti lapukus, išpjauti storas vietas — sudėti į servetėlę, nuspausti vandenį ir kiekvieną lapą susukti kiaušinio ar rutuliuko pavidalu. Skaityti po 3 kiekvienai lėkštei, padėti į prikaistuvį, užpilti riebiu buljonu, kad vos apsemtų; uždengti, pastatyti lengvai virti, papildant buljonu. Kai kopūstai suminkštės — išimti, padėti į vazą, o buljoną iškošti į bendrą sriubą.

Nuvalytas ir gražiai supjaustytas morkas, petruškas, salierus, porus, ropę sumesti į verdantį, pasūdytą vandenį, iškošti, sudėti vėl į prikaistuvį, užpilti buljonu, virinti.

Viską sudėti į bendrą buljoną, užvirinti, supilti į vazą su krapais ir supjaustyta porcijomis mėsa — paduoti.

Paimti:	2 sv. jautienos,	žal. petruškų ir krapų;
	$\frac{1}{2}$ sv. pagrind. šaknų,	filtrui:
	1 sv. „safo“ kopūstų,	1 sv. jautienos ar
	1 ropę,	2 kiauš. baltymus.

18. Buljonas su raugintais agurkais. Išvirti buljoną Nr. 1. 3 kartus užvirinus, nuimti putas, pridėti veršio krūtinkaulį, pakeptas svieste šakneles, agurko žievelę ir puokštę žaliūm. Virti ant lengvos ugnies. Kai krūtinkaulis išvirs, išimti, padėti 10 min. į šaltą vandenį; išėmus iš vandens, padėti po slėgtuvu, ataušinti. Salierų ir petruškų šaknis, gražiai supjaustytas, atskirai išvirti atkoštam buljone, pridėti nuluptų ir smulkiai supjaustytų agurkų. Atskirai išvirti ir baltymais paskaidrinti agurkinį rasalą, perkošti ir pagal skonį pilti į sriubą.

Buljoną perkošti, užpilti išvirtas šaknis ir supjaustytą krūtinkaulį ir dar kartą užvirinti. Įberti žal. krapų.

Paimti:	1 sv. jautienos,	6 raug. agurkus,
	1 sv. veršio krūtink.,	2 kiaušinių baltymus,
	$\frac{1}{2}$ sv. šaknų,	žalių krapų.
	1 svogūną,	

19. Vištos buljonas. Buljonui reikia parinkti vištą ne riebią, bet minkštą; virti su gabaliuku krištolo.

Nupeštą ir išvalytą 3 sv. vištą užpilti šaltu vandeniu, pasūdyti ir virti 2 valandas, nuimant putas. Pridėti šaknų, bet nedėti morkų nei ropės. Pusiau išvirtą vištą šakutėmis išmeigus išimti, nuplauti tame pačiame buljone, padėti ant lentos, supjaustyti porcijomis, sudėti į kitą prikaistuvį, užpilti perkoštu buljonu; baigti virti ant mažos ugnies.

15 min. prieš pietus įberti pusę stiklinės manų kruopų, pavirinti. Paduoti su žal. krapais; supjaustytą vištą — atskirai.

20. Kitokis vištos buljonas. Jeigu buljonas paduodamas be mėsos, tuomet pusiau išvirus vištą padėti į kitą indą, užpilti buljonu ir baigti virti. Buljoną paduoti puodukuose, ar su krapais ir atskirai virtais lakšinais (makaronais), o vištą paduoti antrąja duote su baltu padažu ir ryžiais.

Paimti: vieną 3 sv. vištą,
 $\frac{1}{2}$ sv. šaknų,
 puokšt. žaliūmyną.

Skaitykite likusius
780 iš **800** puslapių,
įsigiję šią knygą

www.obuolys.lt

KITI KNYGŲ FORMATAI:



klausykla.lt

**Audio
knyga**



**Elektroninė
knyga**



Geriausi amžiaus receptai – visų laikų didžiausioje kulinarinėje knygoje Lietuvoje!

Pirmą kartą receptų knyga „Didžioji virėja“ Lietuvoje buvo išleista 1936 m. Knygos autorė, senosios inteligentijos atstovė Elena Malachoviec, į šią 800 puslapių knygą sudėjo ne tik visą svarbiausią XIX–XX a. Baltijos šalių ir Rytų Europos kulinarinį paveldą, profesionalių dvarų virėjų žinias, receptus, kuriais didžiavosi A. Smetonos laikų šeimininkės, bet ir patiekalų receptus, kurie kilę iš ilgametės kulinarines tradicijas turinčių Europos šalių. Iš viso šioje knygoje net 3242 receptai.

„Didžioji virėja“ – neabejotinai vertingiausia tarpukario receptų knyga, suteikianti unikalią galimybę pajusti to laikotarpio dvasią, išmokti to meto kulinarinių terminų ir tokiu būdu susipažinti su Lietuvos istorija.

Šioje knygoje – daugybė originalių, stebinančių, užmirštų ir naujai atgimusių, net kelis šimtmečius vertinamų patiekalų receptų, kurie ne tik papuoš šventinį stalą, bet ir įneš į kasdienių valgių gaminimą naujų skonių, idėjų bei širdį džiuginančios nostalgijos.

Nors šie receptai skaičiuoja jau ne vieną šimtmetį, tačiau lengvai gali būti pritaikyti ir šiuolaikinėje virtuvėje – jie ne tik atgaivins vaikystės skonius, primins senelių ir prosenelių kulinarinius šedevrus, bet ir taps vertingu virtuvės vadovu, kurį norėsis perduoti ateities kartoms.



SKENUOK
MANE



SMETONOS LAIKŲ ŠEIMININKIŲ VERTINGIAUSIA RECEPTŲ KNYGA

Jei gu mėgstate gaminti ir domitės Lietuvos ir jos kaimynių kulinarine istorija, ši knyga taps nepamainomu jūsų įkvėpimo šaltiniu.



OBUOLYS

anno 2004



#obuolys.lt

ISBN 978-609-484-602-1



9 786094 846021

www.obuolys.lt

Knygos pigiau, įdomybės ir ištraukos nemokamai

KITI FORMATAI:



Audio
knyga



Elektroninė
knyga

Vidinio derlės © Skaitmeniniai
Skaitmeniniai žinios yra gražios