

DARBININKĖ

Šeimoje •• Visuomenėje

4 Nr.

1939 M. SAUSIO 22 D.

1 m.

Darbininkės poilsio kampelis

Daugumai darbininkių savo darbą tenka dirbti dulkėtose patalpose, todėl jų kambariuose, kur jos praleidžia poilsio laiką, turi būti švaru, kad būtų galima nuo varginančių darbų tinkamai pailsėti. Švarą ir poilsiui jaukią aplinką kiekviena darbininkė gali ir turi pati sau pasidaryti.

Lovos skalbiniai ir jų papuošimas. Kiekvieno žmogaus lova turi būti švari. Lovoje švarą palaikyti nesunku, jei patalynė apsaugojama švariais ir tvarkingais skalbiniais. Nėra reikalo turėti brangios medžiagos skalbinius — pilnai pakanka paprasčiausios kaimiškos drobės skalbinių ir jei tik jie yra gerai ir laiku išskalbiami ir atitinkamai papuošiami, jie gali sudaryti darbininkei ir gražiausį kraitį. Skalbiniams reikia imti drobę, baltintą ne chemiškais priemonėmis, bet saule ir skalbimu. Tokia drobė yra stipresnė ir geriau dėvėsi. Iš storesnės drobės siuvamos paklodės, iš plonesnės — pagalvės ir antklodės apmatau. Paklodžių kraštai atsiulėjami paprastomis arba pagražintomis siūlėmis arba apneriami mezginiais. Plonesnė paklodė, kuri skiriama dienos metu užtiesti ant patalynės, ir ant jos dengiama lovatiesė pagražinama puošniomis karbatkomis. Pagalvių antvalkčių įsiuvimai reti, tinkliniu būdu nerti, raštuoti mezginiai arba pasiuvinėjami raštai baltais bei raudonais žiūkinių neblunkančiais siūlais. Antklodžių apmatau viršutinėje dalyje įstatomi taip pat raštuoti mezginiai arba tokiais pat raštais jie pasiuvinėjami, kaip pagalvių antvalkčiai. Mezginiams ir siuvinėjimams imame raštus: tulpelių, juostų, katpėdėlių arba žičkų rinkinių, kaip pav. 2.

Sieniniai ir patiesiamieji kilimėliai. Prie sienos ties lova pakabinamas kilimėlis, kad patalynė į sieną nesitrintų, kad šaltis netrauktų iš sienos pusės ir svarbiausia, kad lovos aplinka būtų gražesnė. Tokie kilimėliai daromi lovos ilgumo arba trumpesni ir apie 110 — 120 cm. pločio. Sieniniai kilimai daromi plonesni nei grindų kilimėliai. Juose siuvinėjami įvairūs raštai, kaip tulpių, žvaigždžių, dobilėlių ir kt. Jie siuvinėjami vilnoniais arba marškoniais siūlais.

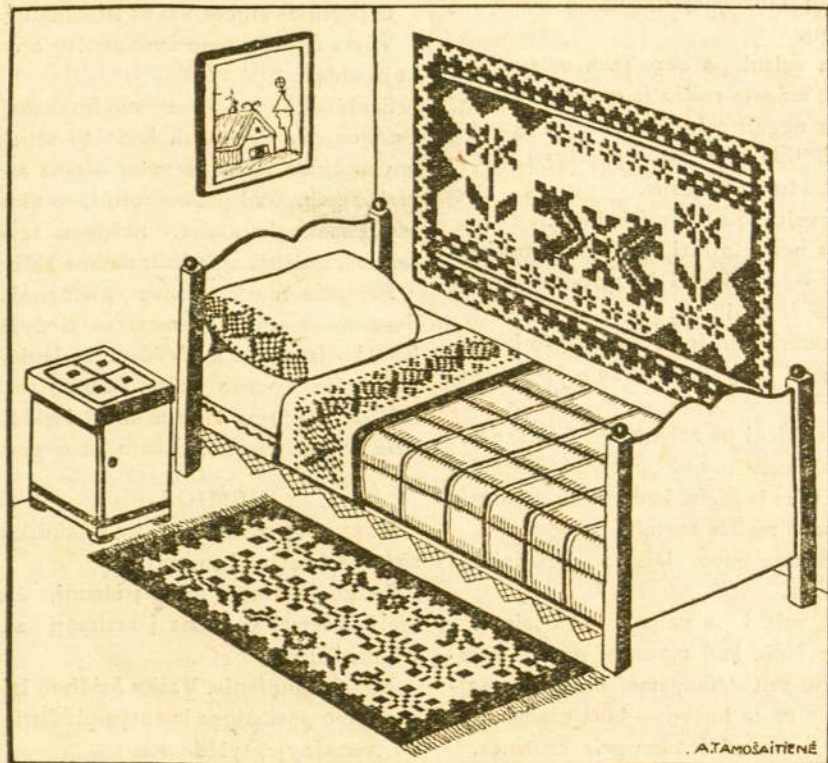
Prie lovos ant grindų patiesiamas minkštesnis vilnonis arba skudurinis kilimėlis, kad ant jo atsistojus basomis kojomis, nebūtų šalta. Šitokį kilimėlių galima taip pat išsiuvinėti. Jam

imamas storas pakulinis arba pašukinis audeklas, reto audimo. Ir jo visą paviršių prisiuvinėjame paprasčiausiais vilnoniais siūlais. Jie gali būti siuvinėjami visokių likučiu siūlų galiukais. Kiekvienas raštas kitokiomis spalvomis, bet šios spalvos atitinkamai suderinamos. Tokie kilimėliai siuvinėjami eglute, smulkiu pluošteliu arba rištiniais mazgais.

Minkštą eglutę, smulkiu pluošteliu arba rištiniais mazgais.

Minkštą kilimėlių iš atliekamų skudurėlių taip pat nesunku pasidaryti. Įvairių vilnonių arba marškonių drabužių atkarpos sukarpomos siauromis juostelėmis ir neilgais galiukais. Šie galiukai

(Nukelta į 16 psl.)



LIetuviskų TIES
VAISKŲ BIRNĖ
BIBLIOTEKA

L. 16387

MAŽIUKAS

R. TAGORE

O IŠ KUR?

Miegas, kuris sulipdo kūdikio akis, iš kur jis ateina niekas nežino. Tiesa, žmonės šneka, kad jis gyvena kažkur tamsioje girioje, laumių sodyboje, kur pro medžius sunkiai gali šyp-
telėti vidudienio saulė. Ten, tame vėsiam ir drėgname liekne svyra du pumpurai, užburią vaikų akis. Iš ten jis ateina pabučiuoti kūdikio akis.

Ar kas žino, iš kur atplaukia šypsena, kuri puošia kūdikio lūpas. Tiesa, žmonės šneka, kad ji nusileidžia pilno mėnulio spinduliu, besiveržiančiu pro lietingus rudens debesis ir yra gimusi ant jų pabalusio kranto, kada aušra jį nudažo auksine spalva, nuplaudama sidabrine rasa — tai iš ten atplaukia šypsena, kuri šviečia kūdikio lūpose. Iš kur tas žavus grožis, kuris žydi kūdikio lytyse? Ar kas žino? Iš kur jis gavo pradžią? Kur jis taip ilgai buvo paslėptas? Taip... kada motina buvo jauna mergaitė, jis dygo ir pražydo jos širdyje, kaip jos meilė, tyli paslaptinga simfonija — iš jos kūdikis atsinešė tą savo lyčių žavumą.

KŪDIKIŠKAI?

Jeigu kūdikis norėtų, jis taip pat galėtų kiekvieną valandėlę nulėkti į dangų.

Ne veltui jis nepalieka mūsų.

Jis mėgsta raičiotis ant motinos kelių ir negali pakęsti, kada jos nemato. Kūdikis žino visus protingų žmonių būdus ir žodžius.

Neveltui jis nenori kalbėti.

Jis nori išgirsti žodžius iš motinos lūpų — štai kodėl jis atrodo toks nekaltas ir kvailutis.

Kūdikis turėjo krūvas aukso ir perlų, bet į pasaulį atėjo kaip koks elgeta.

Ne veltui jis atėjo toks nuskurdęs.

Tas mažasis nuogas atsiskyrėlis dedasi toks bejėgis, kad galėtų naudotis motinos meilės turtais.

Kūdikis buvo laisvas Priešpilnio Pasauliu.

Ne veltui jis pametė savo laisvę.

Jis žino, kad motutės širdies kamputyje yra džiaugsmo, kuris yra saldus už tą laisvę — būti glamonėjama ir spaudžiamam prie krūtinės.

Kūdikis niekad nežinojo ašarų: jis gyveno tobulo Palaiminimo šaly.

Ne veltui jis pasirinko ašaroti.

Nors jau ir šypsena jo brangiam veidely atitraukia motinos širdį, bet jo ašaros dėl menkniekių padvigubina motinos meilę ir gailestį.

RAUDONAS ŠVARKELIS

Kas, mano vaikuti, nudažė tavo švarkelį raudonai ir apvilko tavo žavingą kūnelį?

Rytą tu išbėgai žaisti į kiemą voliodamasis ir šokinėdamas.

Bet kas nudažė raudonai tavo švarkelį, mano vaikuti?

Ko tu juokies, mano mažuti gyvenimo pumpurėli?

Ir motina šypsosi žiūrėdama į tave nuo prieslenksčio.

Ji ploja rankomis, ir jos apyrankės žvanga: tu šoki su savo lazda, kaip mažas vikrus piemenėlis.

Bet ko tu juokies, mano mažasis gyvenimo pumpurėli?

O elgeta, ko tu maldauji, kabindamasis abiems rankom ant motinos kaklo?

O gobši širdede, tu nori, kad aš nuskinčiau, kaip vaisių visą pasaulį iš dangaus erdvės ir padėčiau į tavo mažutį delnelį?

O įkyrusis elgeta, ko tu išmaldauji? Vėjas nuneša tavo žvangančių apykojų aidą.

Saulė džiovina tave nusiprausęs. Dangus gėrisi tavimi, kada tu miegi ant motinos kelių, ir rytas ateina ant pirštų galų, kad pabučiuotų tavo akutes. Pasakų karalaitė, nešdama tavo sapnus, nulėkia auksiniu aušros keliu.

Pasaulio motina tave glamonėja, degdama meile tavo motinos širdyje. Tas, kuris migdo žvaigždes, jau laukia palangėje su savo fleita. Pasakų karalaitė, nešdama tavo sapnus, išskleidžia savo sparnus viršum tavo guo-

NEMIGA.

Kas pavogė miegą nuo kūdikio akių? Aš turiu jį surasti.

Įrėmus žalvario ąsotį į šlaunį,ėjo motina semti vandens į artimąjį sodžiaus šulinį.

Buvo vidudienis. Vaikų žaidimų laikas buvo pasibaigęs ir antys plūduriam tvenkinyje, tylėdamos.



Paminklas Emilijai Erhardh

Piemenėlis snaudė po medžių šešėliu.

Gandras stovėjo apsnūdes baloje netoli mango gojelio.

Tuo tarpu Nemiga atėjo ir, pagrobus miegą nuo kūdikio akių, pasišalino.

Kada motina sugrįžo, ji rado kūdikį keturiomis ropliojantį po pirkią.

Kas pavogė miegą iš mūsų kūdikio akių? Aš turiu jį surasti ir surakinti.

Reikės ieškoti toje tamsioje oloje, kur per akmenis ir skeveldras čiurlena krištolinio vandens srovelė. Reikės ieškoti tyliame Bakulos medžio šešėlyje, kur volungė klykia ir laumės žvangina savo apyrankes glūdžioje nakties tylumoje, šokdamos šokius mirgančioms žvaigždėms.

Vakare aš ieškosiu tyliame bambuko krūme, kur ugninės muselės mirguliuoja, ir išklausinėsiu kiekvieną sutiktą padarėlį, kur miego vagis gyvena?“

Kas pavogė miegą iš mūsų kūdikio akių?

Aš turiu jį surasti.

Aš jį pamokysiu, kai tik sugausiu. Aš išdraskysiu jo lizdą ir surasiu, kur jis paslėpė pavogtą miegą.

Aš surakinsiu jį ir parsinešiu namo. Aš surišiu jo sparnus ir paliksiu ant upės kranto, tegu jis sau žuvauja tarp maurų ir vandens lelijų.

Pabaigusios ruošą, motinos pasisodins savo kūdikius ant kelių, ir nakties paukščiai tyliai lėkiodami pradės klykti.

— Nemiga, kieno miegą dabar tu pavogsi?

Iš b... ga y kalbos — A. Poška

Moteryų valstybė

Amerikos indėnų Pueblos giminė nuolat didėjo, tačiau nendrose pakabintuose jų lopšiuose augo dažniausiai tik mergaitės, o berniukų skaičius nuolat mažėjo. Vyrai tuo buvo labai nepatenkinti, kaltino, barė ir muše moteris, kam jos gimdančios tik mergaites. Jie kalbėjo maldas, kad permaldauti dievų rūstybę, tačiau dievai nesiteikė jų išklausti.

Moterys dirbo visus darbus: arė ir sėjo laukus, valė javus, rengė medžiokles, žuvavo, gamino valgi, siuvo drabužius ir auklėjo vaikus. Vyrai tik rūkė pypkes ir žiūrėdavo į dirbančias moteris. Moterys, nuolat bedirbdamos įvairiausių darbus ir besilavindamos, nepaprastai ištobulino savo protinius sugebėjimus ir visose srityse pralenkė tinginiaujančius vyrus. Dauguma jų lankydavo Tekso ir Meksikos universitetus ir juose sėkmingai baigdavo įvairių sričių mokslus. Iš pradžių vyrai didžiavosi šiais jų moterų nepaprastais gabumais, tačiau vėliau dėl šio moterų pranašumo jiems teko skaudžiai nusivilti. Sugrįžę universitetus baigusios moterys, nenorėjo vergiškai klausyti vyrų ir, parsinešusios naujų minčių apie gyvenimą, pradėjo griauti visos giminės nusistovėjusius papročius ir jos visuomenės santvarkos pagrindus.

1919 metais iš Meksikos sugrįžo ten literatūros mokslus baigusi viena graži šios giminės indėnė. Visi vyrai norėjo ją turėti savo žmona. Nenorėdami kovoti, jie sutarė traukti burtus, kuriam iš jų teks ši gražioji moteris. Tačiau ši apsišvietusi ir išsimokslinusi moteris griežtai pasipriešino šiam burtų traukimui ir, sušaukusi visos giminės moterų susirinkimą, joms tarė: „Šitokioje būklėje mes ilgiau gyventi nebegalime. Ši nežmoniška ir tamsi vyrų negerovė mus žemina ir todėl mes turime šią šalį palikti. Aš tokio moters pažeminimo negaliu pakęsti ir nebenoriu šioje pakrikusioje ir netvarkingoje kaiminėje gyventi. Jeigu likimas pašykštėjo reikiamo skaičiaus gerų ir protingų vyrų, tad mes mokėsime ir be jų gyventi. Labiau mylimos tepalieka čia gyventi su vyrais, o visos kitos keliaukime su manimi“.

Ir 1919 metais apie du šimtai šios

giminės moterų paliko savo gimtąją šalį ir vyrus ir iškeliavo į Kanados dykumą. Čia jos apsistojo Andų kalnų pašlaitėje, prie Athabaskos ir Lesser Slave upių santakos, ir čia jos įkūrė vienintelę pasaulyje moterų valstybę ir ją pavadino Brightono vardu.

Ten nuvykusios jos pirmiausiai pastatė sau gyvenamus namus. Visi jų pastatyti nameliai yra beveik vieno do stiliaus, nedideli, vieno aukšto ir visi turi vienodus pagražinimus. Jie visi yra nudažyti ryškiomis spalvomis ir kiekvienas smulkiusias jų papuošimas bei pagražinimas yra atliktas su nuostabiausiu menišku pasišventimu ir rūpestingumu. Prie kiekvieno namelio randasi ypač gausūs ir gražūs gėlių darželiai. Viduj šių namelių įrengimas neturi jokios prabangos, tačiau yra labai malonus, patogus ir praktiškas. Patiesalai, baldai ir visi namų reikmenys yra sukurti savotiškame stiliuje ir visur jaučiamas moteriškas praktiškumas ir tvarkingumas.

Aplink šį dykumose sukurtą moterų miestą dabar plačiu ruožu eina dirbami ir kultūringi laukai. Per dvidešimt metų jos sugebėjo paruošti javams tinkamas dirvas, padarė gražius daržus ir užaugino didelius sodus. Aplink šias sodybas dabar ganosi šimtinės kaiminės avių, stirnų, karvių ir kitų prijaukintų ir naminių gyvulių. Šios drąsios moterys puikiai jodinėja ant prijaukintų dykumos arklių ir labai dažnai surengia dideles medžiokles. Medžioklėse jos nukauna meškų, vilkų, lokių ir kitokių dykumos gyvulių, iš kurių kailių jos sau pasisiuva puikius ir patogius drabužius.

Taip pat jos yra užvedusios didelį įvairiausių paukščių ūkį. Iš įvairiaspalvių tų paukščių plunksnų jos daro gražius meniškus papuošalus ir dalį jų parduoda Jungtinėms Amerikos Valstybėms. Turėdamos daug laiko ir neskubėdamos, šiuos darbelius jos atlieka labai smulkmeniškai ir todėl kiekviename jų dirbinyje jaučiama dirbėjų asmenybė ir moteriškumo dvasia.

Dirbdamos, jos mėgsta, gitarai pritariant dainuoti liūdnas ir pilnas tėvynės ilgesio dainas. Ilgais žiemos vakarais, kai aplink jų namelius staigia

dykumos žvėrys, kaukia uraganai ir šelsta pūgos, jos melancholiškai dainuoja gyvenimo sielvarto ir nusivylimą dainas ir dirba rankdarbius. Ši moterų valstybė yra plačiai žinoma Jungtinėse Amerikos Valstybėse ir Kanadoje ir į šį moterų miestą dažnai iš civilizuoto pasaulio atkeliauja viena kita su kūdikiu ant rankos nešina moteriškė, ištikta skaudžios gyvenimo dramos.

Į šią savo valstybę jos laisvai priima gyventi ir visų kitų genčių ir rasių moteris. Tame moterų mieste gyvena ir kelios gyvenimu nusivylusios baltosios moterys.

Brightono valstybės moterys nėra kerštingai nusistačiusios prieš vyrus ir jiems nerodo jokios pagiežos, nors pastarieji nėra jų mylėję. Jos suprantą, kad ne visos moterys gali būti vyrų mylimos ir branginamos ir žino, jog ir be meilės pasaulyje yra daug gražių ir kilnių darbų ir aukštos žmogiškos kūrybos, kurie žmogaus gyvenimą padaro laimingą. Brightono valstybės moterys mielai priima civilizuotuoju naujovišku pasauliu nusivylusias moteris ir visais būdais ryžtasi joms padėti ir stengiasi jas nuraminti, kad tik sumažintų jų kančias.

Į šią moterų valstybę kartais atsilanko ir jų genties krašto vyrai — giminės, tėvai, pažįstami. Jiems leidžiama vieną dieną pagyventi šiame moterų mieste, bet po to jie turi be atidėliojimų iškeliuoti. Pasitaiko, kad kai kurios šios valstybės moterys išteka. Tuomet jos turi palikti šią valstybę ir privalo iškeliuoti su vyrų. Matydami šių darbščių moterų turtus, Pueblos genties vyrai dažnai prašo šių moterų pagalbos. Jos niekada neatsisako ir, kiek galėdamos, juos sušelpia. Kai kurie vyrai, matydami šias moteris pralobusias, jas kvietė grįžti atgal pas save, tačiau jos nesutiko. Tada jie jas norėjo sugrąžinti į savo kraštą prievarta. Prieš šią prievartą visos moterys sukilo ir apsiginklavusios atvykusius vyrus išvijė.

Šiomet šiai moterų valstybei sukanka dvidešimt metų. Jungtinėse Amerikos valstybėse apie šią indėnų valstybę yra daug rašoma ir kalbama.

A. S. A.

GERA ŠEIMININKĖ

MĖSOS SUDYMAS

Po gyvulio išmėsėnėjimo suskirstytai mė-sai reikia duoti ataušti 1—2 dienas. Reikia saugoti, kad mėsa neiššaltų, nes sušalusi mėsa, darosi vandeninga, gležna. Kai mėsa ataušta, ją reikia tuojau sudyti. Labai kraujuotas vietas išpiaustyti (tik neplauti), nes jos greičiau genda.

SAUSAS SŪDYMŲ BŪDAS

Sausai sūdant, mėsos gabalai dedami į kubilą ar kitą kurį nors indą. Prieš sudedant mėšą reikia gerai įtrinti druska, ypatingai mė-sos gabalų kraštus. Druskos ir kitų priesko-nių 100 kilogramų mėšos vidutiniškai ima-ma: 8 klgr. druskos, 160 gr. salietros, 300 gr. cukraus, 200 gr. pipirų, 160 gr. gvaiz-dikėlių, meirūnų, lauro lapelių. Mėšą reikia sūdyti taip, kad oda sutaptų su oda ir į indo apačią būtų dedami didesnieji mėšos gaba-lai.

Maždaug po savaitės laiko padėtus mėšos gabalus reikia sukeisti: viršutinius padėti apa-čioje, gi apatinius iškelti į viršų. Perkilo-jant mėšą reikia vėl apibarstyti druska. Sū-dymo ilgumas priklauso nuo mėšos gabalų didumo. Šiuo būdu mėsa sūdoma 3—7 sa-vaites. Senesnių kiaulių mėšą patartina dau-giau įtrinti cukrumi, negu jaunesnių, nes nuo cukraus mėsa darosi trapesnė. Visus minėtus prieskonius reikia sumaišyti kartu su druska, nes tada mėsa įgauna vienodą skonį.

MĖSOS SŪDYMAS SŪRYME

Sūdant mėšą sūryme, druskos reikia imti daugiau, negu sūdant sausu būdu. 100 klgr. imama 16 klgr. druskos ir 200 gr. salietros. Prieskonių sūdant sūrymu nededama. Šiam sūdymui reikia užvirinti vandenį, ištirpdyti jame druską ir salietrą (jei jos dedama). Po to ataušusiu tirpiniu užpilti atvėsintus mėšos gabalus. Prieš užpilant mėšą sūry-mu, reikia gabalus įtrinti druska. Šiuo būdu mėsa sūdoma 2—5 savaites.

MĖSOS SŪDYMŲ BŪDAS

Šiuo būdu sūdoma mėsa pusiau sausa druska, pusiau sūrymu labai gerai įsisūri. Imama mažesni gabalai; jie gali būti kiau-lienos, jautienos ir net avienos. Šiam sūdy-mui druskos imama mažiau. 50 klgr. mėšos imama 2,5—3 klgr. druskos, 50 gr. salietros, 80 gr. svogūnų, 30 gr. lauro lapų, 30 gr. pi-pirų ir 30 gr. meirūnų. Druską geriau sumai-šyti su prieskoniais ir ištrinti mėšos gabalė-lius. Į švartų statinę ar kurį kitą indą glaudžiai sudėti mėšą, prislėgti ir palaikyti 2—3 dienas nešaltoj patalpoj. Taip padėtą statinę reikia pajudinti, kad vienodai persisunktų sūrymas, atsiradęs tarp mėšos. Vėliau rei-kia sandariai uždengti mediniu dangčiu ir išnešti į šaltą patalpą: ledaunę, rūšį ar ki-tur. Šiuo būdu dažnai sūdoma mėsa ir va-sarą, kai norima ilgiau išlaikyti nerūkytą.

Mėšą sūdant salietra dedama dėl to, kad ji sulaiko mėšos baltymų gedimą ir palaiko na-

tūralių spalvą. Daugiau kaip 2% salietros mėšai duoti negalima. Mėsa salietruojama dar neataušusi. Prieskonių dedama pagal skonį, kaip kuri šeima mėgsta.

Mėšos sūdymui geriausiai vartoti medines uždengiamas statines plačiu dugnu. Prieš sudedant mėšą, indus gerai išplauti karštu vandeniu ir prižiūrėti, kad jie nebūtų kiauri.

KUMPIŲ PARUOŠIMAS SŪDYMUI

Kumpius reikia apdailinti, nupiaustant ne-lygumus ir nuimant riebalus, nes per daug riebi mėsa greit apkarsta.

Kumpius galima sūdyti su kaulais ir juos



Aukščiau sušukuoti plaukų ji jau negalėjo

išėmus. Jei kaulai pašalinti, tai mėšą reikia taip sutvarkyti, kad vidury neliktų tuščių vietų; tvirtai virvute surišti.

Tada galima sūdyti taikant vieną iš nuro-dytų būdų. Čia reikia priminti, kad dedant mėšą į statinę, kumpiai dedami ant dugno, oda į apačią.

LAŠINIŲ SŪDYMAS

Lašiniai sūdomi atskirai nuo kitos mėšos, nes jiems prieskonių nereikia, tik truputį cukraus. 30 klgr. lašinių imama 3 klgr. sausos, smulkios druskos ir truputį cukraus. Apvyniota, švartiu skuduru ranka gerai laši-nius įtrinti druska, sumaišyta su cukrumi. Trinant žiūrėti, kad kuo daugiau druskos tektų palties kraštams.

Lašinių paltis sudėti taip, kad susilietų odomis arba riebaline dalimi, tik indo dugną turi liesti oda ir viršų visų sluoksnių pasku-tinė paltis taip pat turi gulėti oda į viršų.

Taip sudėjus, viršutinę eilę pridengti su-mirkyta sūryme drobine palutė ir uždengus dugnu arba lenta, prislėgti akmeniu. Laši-

nius reikia vartyti du kartus per savaitę ir laistyti susidariusia sunka.

Per 3—4 savaites lašiniai įsisūri; paskui juos reikia pakabinti vėjo perpučiamoj vietoj, kad apdžiūtų ir po to rūkyti vėsiais dūmais.

KĄ GALIMA PADARYTI IŠ RIEŠUTŲ Bulviniai pirštai

Imti virtų bulvių, kiaušinių (1 klgr. bul-vių imti 1 kiaušinį), druskos pagal skonį ir stambiai sukapatų riešutų (1 klgr. bulvių imti 40—50 riešutų).

Bulves gerai sutrinti, sudėti druską, kiaušinį, riešutus ir viską gerai suminkyti. Papyrus ant lentos trupučiuoką miltų, visą tą bulvių masę reikia suformuoti į pailgą pyragą, nuo kurio atpiauti mažomis riekū-tėmis ir jas sutvarkyti į piršto ilgumo laz-deles. Tas bulvines lazdeles dėti į taukus ir kepti. Valgyti karštas. Tinka duoti va-karienei, pietums ir pusryčiams. Bet ypač vakarienei, kaip lengvas valgis. Vasarą prie jų galima duoti žalių salotų, o žiemą gerai bus su rūgščiais kopūstais, rūgščiais šaltais burokėliais.

Riešutų pudingas.

Imti 100 gr. monų kruopų, 40 gr. cuk-raus; 2 kiaušinių, šaukštą sviesto, 1/4 litro pieno, 30 gr. riešutų, druskos. Jei pudingo reikia daugiau, imti visko atitinkamai daugiau.

Pieną, cukrų, sviestą ir druską sudėti į indą ir užvirinti. Tada pamažu ir nuolat pilti į pieną monų kruopas ir virti tol, kol skirsis nuo indo kraštų. Po to kiek atau-šinti ir sudėti sutarkuotus riešutus ir kiau-šinių trynius. Išmaišyti. Dabar sudėti į sniegą išplaktus kiaušinių baltymus, su-maišyti, visa masę sukrestinti į sviestu ištep-tą pudingo kepimo formą ir kepti garuose dar 1 val. Pagardinimui dar galima įpilti į pudingo masę truputį citrinos sunkos.

Riešutiniai kalneliai

Imti: 2 kiaušinių baltymų, 80 gr. cuk-raus, 120 gr. tarkuotų riešutų, truputį va-nilijos ir citrinos žievelių.

Suplakti kiaušinio baltymą į stingrų snie-gą, sudėti į tą sniegą cukrų ir sukuti 10 min. Paskui sudėti riešutus ir prieskonius, su-maišyti ir mažomis krūvelėmis, išdėstyti ant riebalais pateptos blėkos kepti.

Viršuje pyragaičio galima įspausti milti-niu šauktu duobelę ir jį įdėti kokių uogie-nių. G. Račienė.

(Atkelta iš 13 psl.)

liukai sulenkiami pusiau ir ties sulen-kimu prisiuvami prie kiškėlio. Spal-vas susiuvus pagal raštą gaunamas raštuotas, gauruotas ir minkštas pa-tiesalėlis.

Prie lovos stovi spintelė reikalin-giems dalykams susidėti. Ant spin-telės užtiesiame iš medžiagos gabalė-lių pasiūtą staltieselę.

A. Tamošaitienė