

Käsiraamat

AIA-, METSASAADUSTE JA MITME-
SUGUSTE TOIDUAINETE SÄILITAMISEKS

„REFORM“

ÕHUKINDLATES PURKIDES



JOH. LORUP'I

KLAASIVABRIK

TALLINN, VIRU TÄN. 1. TELEFON 447-01 JA 459-04

„Reform“

õhukindlaid purke on saadaval: $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$, 1, $1\frac{1}{2}$ ja 2 ltr. suuruses.

„Reform“

õhukindlaid purke on müügil kõikides klaas- ja majatarvete kauplustes Eestis.

Soovitame konserveerimiseks

konservipudeleid

laia suuga $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ ja 1 ltr. suuruses. Pudelid on varustatud õhukindlate sulguritega.

Aia- ja metsasaaduste alalhoid «Reform»-purkides.

Teame kõik, kui võrd suure tähtsuse omavad tänapäeva toitlustamisel aia- ja metsasaadused. Otstarbekohane ja tervislik toit peab olema vaheldusrikas, sest mida ei anna meile üks toiduaine, seda saame vajalikul hulgal teisest toiduainest. Eriti tähtsat osa toiduainete mitmekesistamisel etendavad aga aia- ja metsasaadused. Need aitavad muid toiduaineid nii mõneski suhtes täiendada, sest nad sisaldavad neid meie kehale hädavajalikke aineid, mida ei leidu teistes toiduainetes. Seepärast on olulise tähtsusega, et aiasaadused — nende hulgas muudugi ka marjad ja puuviljad — esineksid meie toidus kogu aasta. Aiasaadused aitavad muude toiduainete väärtust täiendada ja tõsta. Nende alalhoid peab võimaldama väärtuslike toiduainete esinemist meie söögilaua talvekuudel ja võimalikult samas väärtuses kui saame neid suve ja sügise jooksul vaid mõned kuud.

Kogemused ja teaduslikud uurimused näitavad, et ei ole tervislikumat, paremat ja lihtsamat toitu kui marjade, puuviljade ja aedviljade söömine ühenduses muude toitudega.

Meie praegusi toitlusolusid vaadeldes peame kinnitama, et eriti meie talvine toit kipub liiga ühekülgselt jääma. Talvel vajame jahu-, tangu-, liha-, kala-, herne- ja kartulitoitude ning piima ja leiva kõrval tingimata ka aedvilju, marju ja puuvilju või nende hoidiseid.

Et aga suur hulk aia- ja metsasaadusi ei püsi värsketena kuigi kaua, peame püüdma neid teisiti alal hoida. Üheks sobivamaks alalhoidu viisiks siin osutub alalhoid **kuumutatult õhukindlates purkides**. Aastate eest toodi selleks otstarbeks kohaseid purke eranditult välismaalt, peamiselt Saksast ja Soomest. Kuid alates 1937. a. suvest toodab sobivaid purke kodumaal Joh. Lorupi klaasitööstus, mis saadab neid turule „Reform“ purkide nime all.

Aia- ja metsasaaduste halvaksminemise põhjuseks on mitmesugused pisikud, esmajoones hallitus- ja pärmi-seened. Paljud aiasaadused, näiteks marjad ja mõned puu- ja aedviljad,

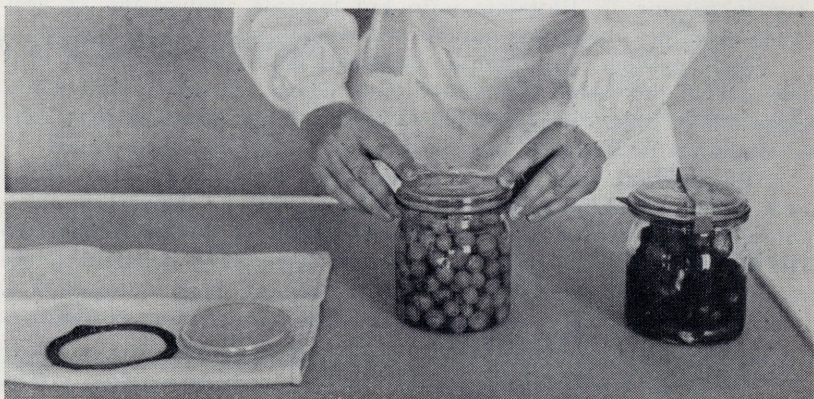
on väga õrna ehitusega, veerikkad ning pakuvad hallitusseentele ja mädanemispisikuile häid paljunemisvõimalusi. Me teame väga hästi, et maasikad kattuvad juba pärast mõnetunnilist seismist hallitusega ning et sõstrad käärivad ja herved lähevad hapuks.

Kuumutamise teel klaaspurkides aga hävitatakse aia- ja metsasaadustel olevad pisikud, purkide õhukindla sulgemisega takistatakse uute pisikute juurepääs, ja nii püsivad aia- ja metsasaadused kuid ja isegi aastaid headena ja söömiskõlvulistena.

Katsed ja uurimused on näidanud, et õhukindlates purkides kuumutatud toiduained, eriti aga marjad ja puuviljad, kaotavad oma esialgseist värsket ainet omadusist kõige vähem, mis pärast see alahoiuviis ongi viimasel ajal suuresti levinud ja kõikjal kodudes poolehoidu võitnud.

Aia- ja metsasaaduste õhukindlaks alahoiuks vajalikud abinõud.

1. Purgid on erilisest klaasist, mis kannatavad kõrget kuumust. „Reform“ purkide suurus on $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$, 1, $1\frac{1}{2}$ ja 2 liitrit. Purgi ülemine äär on küllalt lai ja selle seesmine osa on kõrgem, kuna väline, madalam osa moodustab **soone**. Purkide sulgemisel pannakse sellele soonele elastne **kummirõngas** ja purk suletakse klaaskaanega, mille äär surub rõnga soone sisse; pärast kuumutamist hoiudavad need kõvasti koos, nii et purk on õhukindel.



Nr. 1. Vedrude asetamine purgile.



Nr. 2. Purkide kuumutamiseks kohane rest keedunõu põhjas.

2. Vedrud. Üle purgi kaane pannakse enne kuumutamist metallvedrud, mida on kaht liiki. Ühed pannakse diametraalselt üle purgi (vt. pilt nr. 1). Niisuguste vedrudega võib purke kuumutada igas vastava suurusega keedunõus, asetades vaid purkide alla vastava resti või heinu, põhku jne. (vt. pilt nr. 2). Teised vedrud toetuvad ühe otsaga purgi kaane keskele, kuna teisega nad on kinnitatud vastava purkide-aluse statiivi külge (vt. pilt nr. 3).

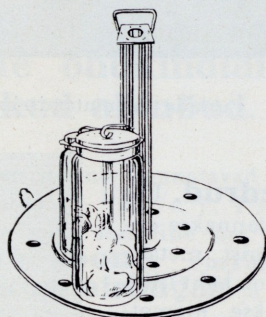


Nr. 3. Vedrude asetamine purgile ja aluse külge.

3. „Reform“=kuumutamiskatel. Purkide kuumutamiseks on vajalik suur katel n.n. keeduaparaat. Mtügil on selleks otstarbeks erilised „Reform“=katlad, mis on valmistatud hästi tsingitud plekist ning mille läbimõõt on 33 sm ja kõrgus 34 sm. Katla sisse käib n.n. purkide alus või -hoidja **klambritega**, mille peale pannakse purgid; aluse põhi on auklikust tsingitud plekist ning selle keskelt ulatub üles tsingitud traatidest koosnev statiiv, mis lõpeb ülal käepidemega. „Reform“=kuumutamiskatla juure kuulub veel kraadiklaas mis on plekktupes ja mille numbriskaala ulatub nõu kaanes olevast august välja. Vaata joon. a, b ja c.



a.



b.



c.

„Reform“=purkide juure kuulub ka „Reform“=kuumutamiskatel mis erineb teistest seepoolest, et siin ulatub kraadiklaas välja katla **keskelt**, mis hõlbustab selle jälgimist ning annab täpsema ülevaate katlas olevast temperatuurist, kuna äärtel on temperatuur sageli erinev.

Purkide kuumutamiseks sobib hädaabinõuna ka igas kodus olev suurem keedunõu, mille põhja käib puust rest.

Miks jääb „Reform“=purk pärast kuumutamist õhukindlalt suletuks?

Kuumutamisel paisuvad purgis olevad ained ja ka purgis olev õhk. Viimane tungib kaane ja kummirõnga vahelt välja, sest vedrud peavad olema peal niiviisi, et need võimaldavad kaane tõusmist. Pärast kuumutamist jäävad vedrud niikauaks purkide peale kuni

viimased on jahtunud. Jahtudes kahaneb purgi sisu endise mahuni, mispärast kuumutamisel väljatunginud õhu asemele jääb purki tühi ruum, mille tagajärjel on õhusurve väljastpoolt tugevam kui purgi sees ning seega kaas hoidubki „õhukindlalt“ purgil.

„Reform“-purkide avamisel tõmmatakse kummirõnga laiema osa — nn. „keel“ — purgist eemale, mille tagajärjel osa kummirõngast tõmmatakse purgi ja kaane vahelt välja, õhk tungib purki, sealne surve suureneb ja kaas ongi lahti (vt. pilt nr. 4). Iialgi aga ei tohi purgi kaane lahtikangutamiseks kasutada nuga või mõnd muud teravat abinõu, millega kummirõngast ning purgi ja kaane ääri kergesti vigastatakse.



Nr. 4. „Reform“-purgi avamine.

Eeldused „Reform“-purkides säilitamisel heade tagajärgede saavutamiseks.

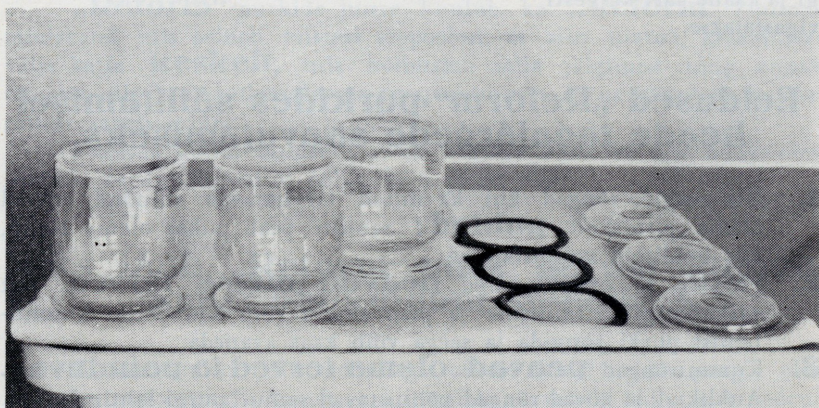
1. Nii purgid, rõngad kui ka muud tarvitavad abinõud peavad olema piinlikult **puhtad**; samuti peab puhas olema ruum, kus hoidiseid valmistatakse.
2. Purkide ja kaante ääred **peavad olema terved**, sest väikseimagi kriimustuse ja prao kaudu võib õhk pärast kuumutamist purki tungida ja seega võib kaas avaneda.
3. Kummirõngad **peavad olema terved ja painduvad**. Auklikud ja kõvad rõngad põhjustavad samuti purgi lahtiminekut.
4. Aia- ja metsasaadused **olgu värsked**, sest õhukindlates purkides alal hoides saame parimal juhtumil säilitada aiasaaduste

omadusi sellistena kui need on värsketel, iialgi ei saa aga toiduaine omadusi parandada. Seepärast peavad säilitatavad ained **olema vastavat sorti, küpsed või parajalt väljakasvanud**, võimalikult hommikul korjatud ja täiesti värsked, sest juba mõnetunniline seismine põhjustab käärimise või hallitamisest signemise, mis rikub maitset, ja seega võib säilitamine ebaõnnestuda.

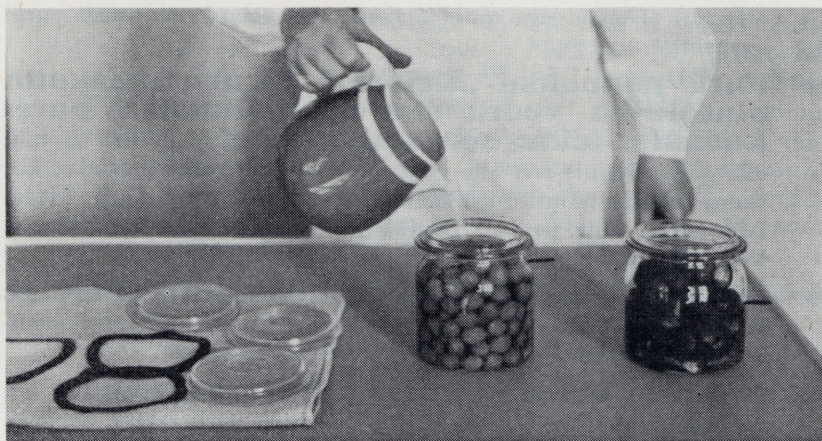
5. Purgid **olgu parajalt täidetud**. Kui purk on liiga täis, siis tungib selle sisu kuumutamisel purgi ja kaane vahele ning põhjustab hiljem purgi avanemise.
6. Vedrud olgu enne kuumutamist **korralikult purgi peale asetatud** ja neid ei tohi enne ära võtta, kui purgid on täiesti jahtunud.

Toiduainete säilitamise käik „Reform“ purkides.

1. Purgid **pestakse kuuma soodaveega, loputatakse ja nõrutatakse** kummuliasetatult puhtal rätil (vt. pilt nr. 5). Purke ei ole iial tarvis seest kuivatada, sest rätiga viiakse purki alati ebemeid ja ka pisikuid.
2. Vastav toiduaine puhastatakse, **marjad ja puuvili pannakse toorelt purki**. Täitmisel raputatakse purki, et rohkem toiduainet sisse mahuks. Nõrk suhkrulahus valatakse üle (1 liitri vee kohta võetakse 400—750 g suhkrut); pehmemate marjade puhul ulatugu lahus **poole marjade kõrguseni**,



Nr. 5. Purkide nõrutamine puhtal rätil.

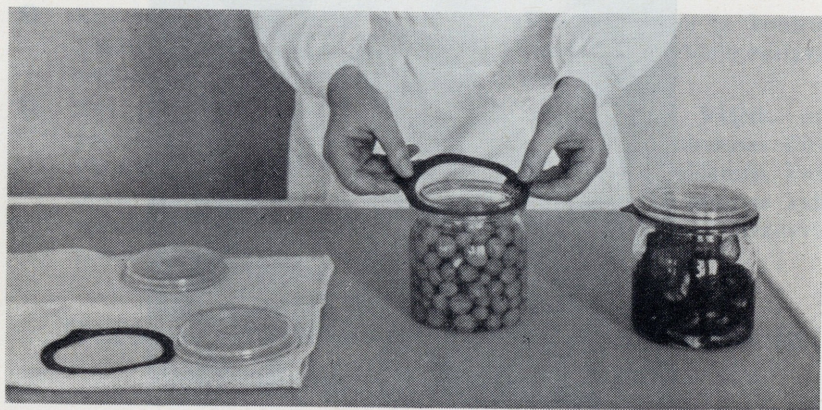


Nr. 6. Suhkru valamine purgis olevatele marjadele.

puuviljade ja kõvemate marjade korral aga **2 sm allapoole purgi äärt** (vt. pilt nr. 6).

Köögivilju enne purki panemist **harilikult aurutatakse või eelkeedetakse**, siis jahutatakse ja pannakse purki ning nõrk soolalahus valatakse üle (1 liitri vee kohta võetakse 1 supilusikas soola). Soolalahus, ka köögivilj, ulatugu samuti 2 sm allapoole purgi äärt.

3. Purgi äär **puhastatakse** ja sellele **asetatakse kummirõngas** (vt. pilt nr. 7) ning kaas; viimaste küljes ei tohi



Nr. 7. Kummirõnga asetamine purgi äärelle.

olla räti ebemeid ega muid osakesi, mis võivad põhjustada purgi avanemise.

- 4. Purk pannakse „Reform“ kuumutamiskatla alusele ja vedru üks ots surutakse purgi kaanele, teine aga statiivi külge.** Vedru ei tohi olla väga pingul, sest siis võib purk kuumutamisel lõhkeda; kui vedru on aga purgil liiga lõdvalt, siis ei jää purk kinni. Madalaid purke võib panna ülestikku, kusjuures vedru kinnitatakse kõige ülemisele purgile.
- 5. Kui purgid on katlas, valatakse neile külm või leige vesi peale,** nii et see purke vaevalt katab, kaas ühes kraadiklaasiga pannakse peale ja alustatakse kuumutamist.
- 6. Marju ja puuvilju kuumutatagu aeglaselt,** sest muidu tõusevad nad vedeliku pinnale ning purk avaneb kergesti.



Nr. 8. Purkide väljatõstmine kuumutamiskatlast.

Soovitatav temperatuur saavutatagu 25—30 minuti jooksul. Köögi- vilju võib kiiremini kuumutada. **Marju ja puuvilju** hoitakse **75—80° C juures 15—20 minutit, köögi- vilju aga 98—100° C juures 60 minutit.** Kuumutamisaeg arvatakse sellest silmapilgust, mil kraadiklaas näitab soovivat kuumust. Kui näit. tahetakse vabarnaid kuumutada 75° C juures 15 minutit, siis oodatakse, kuni kraadiklaas näitab 75° C, ja hoolitsetakse selle eest, et kuumus enam ei tõuseks, ning lastakse purke selles temperatuuris olla 15 minutit.

7. Väljavõtmisel **kaetakse purgid kuiva rätiga ja lastakse jahtuda** (vt. pilt nr. 8). Kuumi purke peab tuuletõmbuse eest hoidma, sest muidu võivad nad kergesti lõhkeda; samal põhjusel ei tohi kuumi purke panna külmale kivi- või metallalusele.



Nr. 9. „Reform“-purgis alalhoitavaid aiasaadusi.

8. Kui purgid on täiesti jahtunud, võetakse vedrud ära ja kontrol- litakse, kas kaaned on kinni. Siis kleebitakse purkidele vastavad sedelid (vt. pilt nr. 9) ja viiakse hoiuruumi.
9. Kui purk **on lahti, tuleb kõrvaldada vigä**, mis peitub harilikult kummirõngas, kaanes või purgi ülemises ääres või selles, et purk on liiga täis. Pärast vea kõrvaldamist kuu- mutatakse purki uuesti. Üldse on soovitatav purke esimese kahe nädala jooksul sagedasti järele vaadata, sest kaaned avanevad tavaliselt 10—14 päeva jooksul pärast kuumutamist.

„Reform“-purkides alalhoitavate aia- ja metsasaaduste tarvitamine.

Kõiki marja- ja puuviljahoidiseid tarvitatakse söömiseks ilma ühegi ettevalmistuseta. Marjad ja puuvili tõstetakse ühes vedelikuga

vastavasse kaussi või vaagnale; mõnikord ilustatakse nad vahustatud koorega või antakse söömisel juure koort, vanillkastet või küpsiseid. Kuid väga head on „Reform“**purkides** marjad ja puuviljad süüa ilma ühegi lisandita. „Reform“**purkides** säilitatud marju ja puuvilju ei tohi aga iialgi enam keeta ega muuta toiduks, nagu näiteks kisselliks, supiks jne. Küll võib marja- ja puuviljahoidise vedelikule lisada želatiini, see üle kausi või vormi pandud marjade ja puuviljade valada, tarduda lasta ja kasutada tarretisena — magus-toiduna.

Köögiviljad võetakse enne tarvitamist purgist välja, kuumutatakse ja kasutatakse liha- või kalatoitude juure, sula võiga ülevalalt söömiseks külma liha või kala juure. Ka köögivilja väärtuslik leem leidku alati tarvitamist kas suppidest või kastmetes.

Ülaltoodust näeme, et „Reform“**purkides** alalhoitavate aia- ja metsasaaduste tarvitamine on väga hõlpus, mis peaks pere-naiste hulgas põhjustama selle alalhoiuviisi levimist. Eriti marjad ja puuviljad on ju kohe valmis toit: tarvis ainult purk avada ja marjad — puuvili sealt välja tõsta.

Purkide, kummirõngaste ja kuumutamiskatla hoidmine.

Sügisel, pärast aia- ja metsasaaduste hoidiste valmistamise hooaja lõppu, puhastatakse katel ja muud metallist abinõud korralikult, kuivatatakse ja hoitakse järgmise suveni kuivas kohas. Katelt ei tohiks talve jooksul muuks otstarbeks tarvitada. Samuti puhastatakse purgid pärast tühjendamist ja hoitakse järgmise tarvitamiseni. Ka purke ei tohiks muuks otstarbeks kasutada. Kummirõngad pestakse, kuivatatakse ja hoitakse vastavas karbis. Rõngad ei tohi iialgi mustalt seisma jääda, sest see vähendab tunduvalt nende iga. Hea on rõngaid alal hoida lamavalt vastava suurusega karbis. Ka peab rõngaid liigse kuivamise eest hoidma — kuiv teeb nad kõvaks ja hapraks.

Üksikute toiduainete säilitamine „Reform“purkides.****

1. Aedmaasikad „Reform“purgis I.****

Aedmaasikad loputatakse ohtras vees, surudes marju ettevaatlikult vette, marjad nõrutatakse, tupelehed näpistatakse ära, marjad pannakse purki ja suhkrulahus valatakse poole marjade kõrguseni (1 liiter vett või punast mahla ja 500 — 750 g suhkrut; mahla tar-

vitamisel jääb maasikatele ilusam värv). Purke kuumutatakse 75° C juures 15 – 20 minutit.

2. Aedmaasikad „Reform“=purgis II.

Eelmises punktis kirjeldatud viisil puhastatud maasikad pannakse emailitud nõusse, suhkrulahus valatakse üle ning kuumutatakse 75° C, marju lusikapõhjaga aeg-ajalt vedelikku surudes ja nõu raputades, et marjad imbuksid leemega rohkem läbi ja läheksid raskemaks. Jahtunult tõstetakse marjad koos vedelikuga purki ning kuumutatakse 75° C juures 15—20 minutit.

3. Vabarnad „Reform“=purgis.

Puhtad marjad (pesta pole tarvis) pannakse purki, suhkrulahus valatakse poole marjade kõrguseni üle. Kuumutatakse 75° C juures 15 – 20 minutit.

4. Vabarnad ja mustad sõstrad „Reform“=purgis.

Puhtad marjad (musti sõstraid olgu võrdlemisi vähe) pannakse purki, suhkrulahus valatakse poole marjade kõrguseni üle. Kuumutatakse 75° C juures 15—20 minutit.

5. Vabarnad ja valged sõstrad „Reform“=purgis.

Valmistatakse nagu punktis 4 kirjeldatud.

6. Mustad sõstrad „Reform“=purgis.

Puhtad marjad pannakse purki, suhkrulahus valatakse üle, nii et see marju vaevalt katab. Kuumutatakse 75° C juures 15—20 minutit.

7. Murakad „Reform“=purgis.

Valmistatakse nagu punktis 6 kirjeldatud.

8. Karusmarjad „Reform“=purgis.

Puhtad, täiskasvanud, kuid kõvad marjad pannakse purki, suhkrulahus valatakse üle nii, et see marju vaevalt katab. Kuumutatakse 75° C juures 15 – 20 minutit.

9. Punased sõstrad ja mustikad „Reform“=purgis.

Valmistatakse nagu punktis 8 kirjeldatud.

10. Murelid „Reform“-purgis.

Valmistatakse nagu punktis 8 kirjeldatud.

11. Kirsid „Reform“-purgis.

Valmistatakse nagu punktis 8 kirjeldatud.

12. Ploomid „Reform“-purgis.

Ploome võib alal hoida kestaga või ilma. Mõnedel ploomidel on kest eriti mõru ja tuleks kõrvaldada. Selleks kastetakse ploomid mõneks minutiks sõelaga keevasse vette. Pärast koorimist peab panema ploomid kohe suhkrulahusesse, muidu muutuvad nad pinnalt pruuniks. Jääb kest ploomidele, tuleb see läbi torkida kas puust orgi või roostevabast terasest noa otsaga. Et takistada purgis ülemiste ploomide pruuniks muutumist, võib nendele panna kord õunalõike. Suhkrulahus valatakse üle ploomide, purgid suletakse ja kuumutatakse 80° C juures 20 minutit.

13. Pirnid „Reform“-purgis.

Pirnid kooritakse, vähemad pirnid jäetakse terveks, õiepoolne ots lõigatakse risti moodi läbi; suuremad pirnid poolitatakse, vars jäetakse ühe poole külge, see lõigatakse lühemaks ja kaabitakse puhtaks pehmest koorest. Et takistada pirnide tumedaks muutumist, pannakse nad kohe pärast koorimist suhkrulahusesse või külma vette, milles on natuke sidrunihapet või äädikat. Kui pirnid on pandud purki, valatakse üle suhkrulahus, millele on soovitatav lisada heledat haput mahla, purgid suletakse ja pehmemate pirnidega täidetud purke kuumutatakse 80° C juures 20 minutit ja kõvemate pirnidega purke 90° C juures 30 minutit.

14. Õunad „Reform“-purgis.

Kooritud õunad lõigatakse pooleks või neljaks ning pannakse kohe suhkrulahusesse. Kui õunad on pandud purki, valatakse üle suhkrulahus, purgid suletakse ja kuumutatakse 80° C juures 80 minutit. Kohased sordid õhukindlalt alalhoidmiseks on: Valge klaar, Treboux, Tartu roosiõun, Antonovka.

15. Õunad, pirnid ja ploomid „Reform“-purgis.

Nr. 12, 13 ja 14 kirjeldatud viisil ettevalmistatud õunad, pirnid ja ploomid pannakse vaheldumisi purki, suhkrulahus valatakse üle ja purke kuumutatakse 80° C juures 20 minutit.

16. Õunapüree „Reform“=purgis.

Hapud õunad poolitatakse, eraldatakse õieosad ja osa seemneid ning keedetakse õige väheses vees või küpsetatakse pehmeks, surutakse läbi sõela, soovi korral lisatakse juure veidi suhkrut (1 kg püreele 100 g suhkrut), pannakse purki, purk suletakse ja kuumutatakse 75° C juures 20 minutit.

17. Kurgid „Reform“=purgis.

Väikesed kurgid pestakse ja pannakse väheses soolaga järgmise päevani seisma. Siis pannakse kurgid purki vaheldumisi mustasõstra lehtede, tilli varte ja kroonide, väheses sibula, mädarõikaga (vähesel määral võib kasutada ka vorstirohtu, tüümiani ja türgipipra kauna), parajalt kange äädikas, millele on lisatud veidi soola, valatakse üle ja purke kuumutatakse 75° C juures 15 minutit.

18. Rohelised oad „Reform“=purgis.

Pestud ubadel lõigatakse ära otsad ning tõmmatakse ära külgiud; ube aurutatakse või keedetakse väheses vees 3—5 minutit, kuni nad on painduvad, oad pannakse purki, nõrk soolalahus (1 liiter vett ja 1 supilusikas soola) valatakse üle, purk suletakse ja kuumutatakse 98° C juures 60 minutit.

19. Vahaoad „Reform“=purgis.

Valmistatakse nagu punktis 18 kirjeldatud.

20. Lesthersed „Reform“=purgis.

Valmistatakse nagu punktis 18 kirjeldatud.

21. Poetushersed „Reform“=purgis.

Hersed poetatakse kaunist, liigitatakse suuruse järgi, et hoidis saaks ühtlasem, aurutatakse või keedetakse väheses vees 2—3 minutit, pannakse purki, nõrk soolalahus valatakse üle, purk suletakse ja kuumutatakse 98° C juures 60 minutit.

22. Poetushersed „Reform“=purgis.

Hersed poetatakse kaunist, liigitatakse suuruse järgi, pannakse keedunõusse, lisatakse juure sool ja suhkur (1 kg poetatud herneid, 1 spl. soola, 1 spl. suhkrut), lastakse hoolega segades kuumaks minna, kuni sool ja suhkur on lahustunud ja hersed näivad tumerohelised

ja läikivad, herved jahutatakse ja pannakse purki; kuumutamisel tekkinud vedelik valatakse ka purki, purk suletakse ja kuumutatakse 98° C juures 60 minutit.

23. Seened „Reform“=purgis.

Puhtad riisikad pannakse keevasse vette, keedetakse mõni minut, vesi kurnatakse ära ja riisikaid hoitakse kerge vajutise all järgmise päevani, siis pannakse seened purki, nõrk soolalahus valatakse peale, purk suletakse ja kuumutatakse 90° C juures 40 minutit.

24. Puravikud „Reform“=purgis.

Puhtad seened pannakse keevasse vette, keedetakse 4–5 minutit, seened jahutatakse kiiresti külmas vees, pannakse purki, nõrk soolalahus valatakse peale, purk suletakse ja kuumutatakse 90° C juures 40 minutit.

Liha ja kala alalhoid „Reform“=purgis.

Maa oludes, kus värsked liha ja kala saamine on piiratud, on soovitatav neid toiduaineid värskena alal hoida õhukindlates purkides. Selleks valitakse harilikult paremad looma osad, nagu seda on selg, reis, filee; väga hästi võib „Reform“=purgis alal hoida ka kanu, hanerinda, tetri, põldpüüsid, samuti sobivad „Reform“=purgis alalhoidmiseks mõningad kalad.

Liha harilikult enne „Reform“=purki panemist praetakse poolpehmeks, kui tarvis, tükeldatakse, pannakse purki ja praeleem valatakse $\frac{1}{3}$ purgi kõrguseni üle, purk suletakse ja kuumutatakse 98° C juures 90 minutit. „Reform“=purkides liha ja kala alalhoidmisel ei tohi kunagi lisandina tarvitada piima, koort, jahu, kuivikuid, köögivilju — need põhjustavad vastava toiduaine ja toidu kiiremat hapuks minekut.

„Reform“=purgis alalhoitud praetud lihatoitude tarvitamisel see enne lauale andmist praetakse kuumas rasvas või võis kergelt üle, purgis olevast leemest ja vastavatest lisanditest valmistatakse kaste. Paljusid lihatoite võib anda lauale ka külmalt kohe pärast purgist väljavõtmist, näit. hanerind jm.

25. Kanapojad „Reform“=purgis.

Kanapojad praetakse kuumas rasvas või võis pruuniks, lisatakse soola, veidi leent või vett ja hautatakse kaane all 5–10 minutit;

tükeldatakse, rinnatükk ja kintsud pannakse purki, kurnatud leem valatakse $\frac{1}{3}$ purgi kõrguseni üle, purk suletakse ja kuumutatakse 98°C juures 90 minutit.

26. Noored tedred „Reform“=purgis.

Valmistatakse nagu punktis 25 kirjeldatud.

27. Noored põldpüüd „Reform“=purgis.

Valmistatakse nagu punktis 25 kirjeldatud.

28. Keedetud kana „Reform“=purgis.

Kana keedetakse väheses soolaga maitsestatud leemes poolpehmeks, tükeldatakse, rind ja kintsud pannakse purki, leem valatakse $\frac{3}{4}$ purgi kõrguseni üle, purk suletakse ja kuumutatakse 98°C juures 90 min.

29. Hanerind „Reform“=purgis.

Poolpehmeks praetud hanel lõigatakse rinnaliha tervelt ära, pannakse purki, praeleem ja rasv valatakse $\frac{1}{3}$ purgi kõrguseni üle, purk suletakse ja kuumutatakse 98°C juures 90 minutit. „Reform“=purgis sobivad väga hästi alal hoida ka hanekintsud.

30. Seaselg „Reform“=purgis.

Luudeta seaselja liha praetakse kuumas rasvas pruuniks, lisatakse soola ja veidi vett ning hautatakse poolpehmeks, tükeldatakse purgi kõrgusteks tükkideks, need pannakse purki, praeleem valatakse $\frac{1}{3}$ purgi kõrguseni üle, purk suletakse ja kuumutatakse 98°C juures 90 minutit.

31. Seafilee „Reform“=purgis.

Valmistatakse nagu punktis 29 kirjeldatud.

32. Kotletid „Reform“=purgis.

Loomaliha ja $\frac{1}{3}$ või $\frac{1}{4}$ osa sealiha aetakse kolm korda läbi lihamasina, lisatakse soola, sibulat, pipart ja hoolega segades ja kloppides vähehaaval külma vett, kuni saab paras ühtlane kokkuhoidev segu, vormitakse märjal laual kotletid, praetakse kuumas rasvas või võis pruuniks, pannakse purki, panni uhtumise leem valatakse $\frac{1}{3}$ purgi kõrguseni üle, purk suletakse ja kuumutatakse 98°C juures 90 minutit.

33. Loomalihalõigud „Reform“=purgis.

Loomalihast lõigatud õhukesed lõigud vasardatakse, pinnasse hõõrutakse veidi peent soola ja pipart ja lõigud praetakse kuumas rasvas mõlemalt poolt pruuniks, pannakse purki, panni uhtumise leem valatakse $\frac{1}{3}$ purgi kõrguseni üle, purk suletakse ja kuumutatakse 98° C juures 90 minutit.

34. Lihaleem „Reform“=purgis.

Hea lihaleem valatakse külmalt purki kuni 2 sm allapoole purgi ülemist äärt, purk suletakse ja kuumutatakse 98° C juures 60 min.

35. Sült „Reform“=purgis.

Vaevalt jahtunud lihasült pannakse purki kuni 2 sm allapoole purgi ülemist äärt, purk suletakse ja kuumutatakse 98° C juures 90 min.

36. Maksapasteet „Reform“=purgis.

1 kg maksa ja $\frac{1}{4}$ kg sealiha tükeldatakse, pruunistatakse, lisatakse soola, sibulat ja veidi vett ning hautatakse pehmeks, aetakse kaks-kolm korda läbi lihamasina, kui soovitakse ka läbi sõela, lisatakse veidi võid ja hõõrutakse ühtlaseks, pannakse purki kuni 2 sm allapoole purgi ülemist äärt, purk suletakse ja kuumutatakse 98° C juures 90 minutit.

37. Praetud kala „Reform“=purgis.

Suurem puhastatud kala tükeldatakse, lisatakse veidi soola ja praetakse kuumas võis või õlis mõlemalt poolt, pannakse purki, soola ja tomatipüreega maitsestatud panni uhtumisvedelik valatakse üle $\frac{1}{3}$ purgi kõrguseni, purk suletakse ja kuumutatakse 98° C juures 90 minutit. Väga hästi võib kala tükkide vahele panna tomatipüreed ja sibularattaid.

38. Sprotid „Reform“=purgis.

Suitsutatud kiludel või räimedel lõigatakse kääridega ära pead ja sabad ja laotakse tihedalt purki nii, et kõhud jäävad ülespoole. Pähkli-, seesami- või sinepiõli valatakse üle, ka võib kalade vahele panna veidi tomatipüreed. Et suitsutatud kalad tõmbavad kaunis palju õli endasse, peab mõnetunnilise seismise järele õli uuesti lisama, nii et see ulatuks 2 sm alla purgi ülemist äärt. Purk suletakse ja kuumutatakse 98° C juures 90 minutit.

Joh. Lorup'i klaasivabrik

soovitab

Meepurke — $\frac{1}{4}$ kg., $\frac{1}{2}$ kg., 1 kg., 1 nl. ja 2 nl. suuruses.

Harilikke purke — alates $\frac{1}{2}$ ltr. kuni 10 ltr. suuruses.

Konserveerimise purke, \varnothing 11,5 cm., plekk-kaanega —
 $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ ja 1 ltr. suuruses.

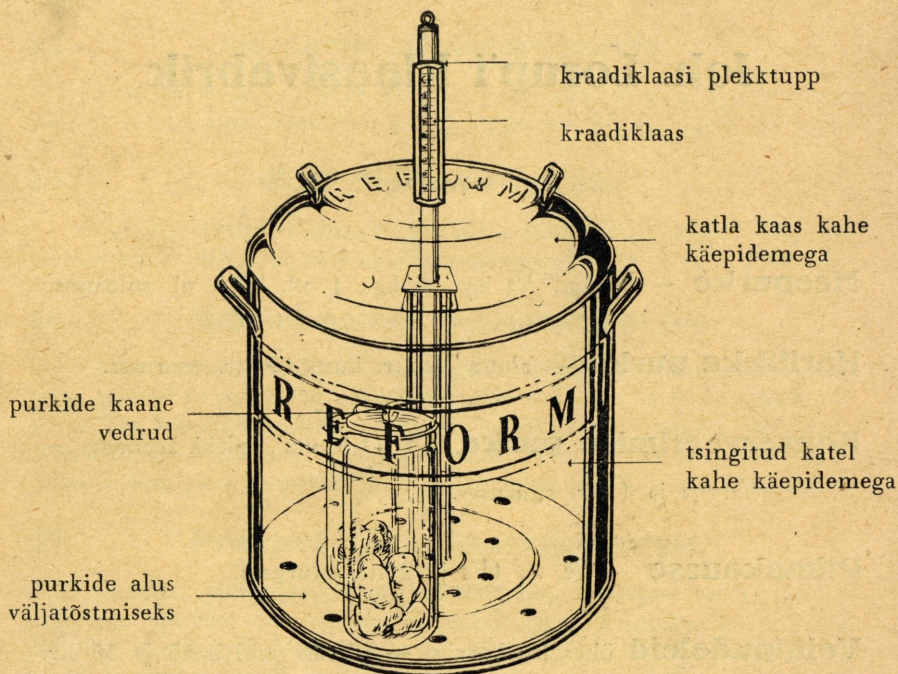
Piimakausse — $\frac{1}{2}$, 1, $1\frac{1}{2}$ ja 2 ltr. suuruses.

Veinipudeleid ühes kastkorviga — 10, $12\frac{1}{2}$, 15, 25 ja 35 ltr.
suuruses.

Kurginõusid — 30—35 ltr. kastkorvis ja 5 ltr. plekk-vintkaanega.

Maitseainete purke, 130 gr., bakeliit-vintkaanega.

Lähem ülevaade „**Reform**“ kuumutamiskatla koosseisust.



Nõudke kõikjal „REFORM“ kuumutamiskatla juure
„REFORM“ klaaspurke.

JOH. LORUP' i KLAASIVABRIK

TALLINN, VIRU TÄN. 1.