LAIVAKOKKI

NEUVOJA

KOKEILLE JA STUUERTEILLE

TOIMITTANUT

AINA PANELIUS

JOHTAJATAR TURUN KOKKI- JA STUUERTTI-
KOULUSSA

Hinta 2 mk. 50 p.

Pieni muista Kütollisuudella.
Aina Paneliukselta

STUUERTTIKOULUN KEITTIÖ TURUN MERIMIESKODISSA.

LAIVAKOKKI

NEUVOJA

KOKEILLE JA STUUERTEILLE

TOIMITTANUT

AINA PANELIUS
JOHTAJATAR TURUN KOKKI- JA STUUERTTI-
KOULUSSA

SUOMENNOS

TURKU
G. W. WILÉN JA KUMPP. KIRJAPAINO
1904.

Työ vaikeinki helpolta näyttää
Jos rakkaus valtikkaa käyttää.

näköispainos ntamo 2012
ISBN 978-952-215-326-5

Valmistaja: BoD – Books on Demand, Norderstedt, Saksa

www.ntamo.net

Sensuurin hyväksymä.
Turussa 15 päivä Lokakuuta 1904.

ALKULAUSE.

Kun Turussa syyskuussa vuonna 1900 perustettiin Merimieskoti ja mieheni ja minä ryhdyimme mainitun kodin, meidän lämpimän harrastuksemme esineen, johtoon, heräsi minussa eloon jo monivuotisilla merimatkoillani syntynyt ajatus perustaa kokki- ja stuuerttikoulu Suomeen.

Hyvin tuntien sekä merimieskodin että mainitun oppilaitoksen tarpeellisuuden lähdin keväällä 1901 matkalle Norjaan tutustuakseni sikäläisiin, Norjan valtion ylläpitämiin stuuerttikouluihin, jotka jo useita vuosia ovat olleet olemassa.

Kun tänkaltaiset koulut minun mielipiteeni mukaan paraiten menestyvät esim. merimieskotien yhteydessä, joissa oppilaat ovat tilaisuudessa ruoanlaitoksella, siivoomisella y. m. palvelemaan sekä laivanpäälliköitä että miehistöä ja muita matkustavaisia, mikä seikka aivan varmaan on omiaan lisäämään heidän ammattikelpoisuuttaan monipuolisemmaksi, kuin mitä olisi laita koulussa semmoisenaan, niin päätin Norjasta palattuani kääntyä Turun Merimieskodin johtokunnan puoleen pyynnöllä, että se ottaisi harkit-

tavakseen Stuuerttikoulun perustamisen täällä olevan merimieskodin yhteyteen.

Asia sai kannatusta ja seurauksena oli, että kokki- ja stuuerttikoulu 1 päivänä lokakuuta 1901 avattiin mainitun johtokunnan toimesta.

Koulun toiminta on siitä asti, huolimatta taloudellisista huolista, jatkunut ja oppilasmäärän lisääntymisestä on ollut seurauksena, että minä, mainitun laitoksen johtajattarena, tuskin voin katsoa tämän polttavan sivistyskysymyksen tulevan onnellisesti ratkaistuksi, elleivät oppilaat saa lisätyn ammattitiedon hankkimiseen tarpeellista, meidän suomalaisissa höyry- ja purjelaivoissa vallitseviin olosuhteisiin sovellutettua neuvonantajaa.

Tässä löytyvät neuvot perustuvat kokemuksiin. Apulähteiden joukossa, joita olen käyttänyt, tahdon mainita rouva Anna Olsoni-Quist'in ja rouva Helene Seiling'in ansiokkaat keittokirjat sekä norjalaisen keittokirjan „Stuerten", jonka on julkaissut Sandefjorden kaupungissa Norjassa olevan stuuerttikoulun johtaja herra A. Anderson, joka yhdessä rouva tohtori Christensen'in, herra Johan Bryden ja professori Ucherman'in kanssa menestyksellä on työskennellyt norjalaisten stuuerttien sivistyksen kohottamiseksi.

Edellä mainituille, sivistyksen palveluksessa vakaantuneille työntekijöille ja -tekijättärille, sekä kaikille, jotka tavalla taikka toisella ovat olleet minulle avullisia, esiintuon täten vilpittömän kiitokseni.

Hartain toivomukseni on, että heidän neuvonsa minun omien kokemuksieni ohessa, siksi kuin ne tässä kirjassa ovat esitetyt, tuottaisivat aavalla merellä ja kaukana olevissa maissa hyvää apua niille maamme pojille, joille merimiesten ruoanpito on uskottu.

Toivossa, että kirjan puutteet hyväntahtoisesti jätetään huomioon ottamatta tohdin sen julkaista.

Suokoon Jumala, että „Laivakokki“ voisi edes jossain määrässä parantaa elämää laivalla ja tehdä se kodikkaammaksi ja lämpöisemmäksi.

Turussa 22 p:nä elokuuta 1904.

Aina Panelius.

SISÄLLYS.

Alkulause . . . . . Siv. III.
Henkinen sivistys . . . . . „ 1.
Ruumiimme . . . . . „ 5.
Ruoansulatus . . . . . „ 11.
Verenkierto . . . . . „ 15.
Järjestys ja puhtaus . . . . . „ 18.
Muonavarojen säilytys . . . . . „ 26.
Pöydän kattaminen ja tarjoilu . . . . . „ 31.
Laivan keittiö . . . . . „ 32.
Keittoastiat . . . . . „ 33.
Kuvia teuraseläinten palottamiseen . . . . . „ 35.
Apukeino varsinaisten mitta-astiain puutteessa . . . „ 39.
Ruoka-aineiden ravintoarvo . . . . . „ 40.
Keittämisestä . . . . . „ 41.
Lihan keittäminen . . . . . „ 42.
Lihaliemen keittäminen . . . . . „ 43.
Esiruokia . . . . . „ 51.
Kalan keittäminen . . . . . „ 71.
Kalajauhoruokia . . . . . „ 84.
Munaruokia . . . . . „ 89.
Maito . . . . . „ 92.
Voi . . . . . „ 94.
Juusto . . . . . „ 95.
Teurastus . . . . . „ 96.
Kasviaineet . . . . . „ 102.
Ruokia ryyneistä ja jauhoista . . . . . „ 121.
Hedelmät . . . . . „ 126.
Makeita keittoja . . . . . „ 129.
Puuroja . . . . . „ 132.
Jälkiruokia . . . . . „ 133.

Putinkeja ja kastikkeita . . . . . Siv. 135.
Kakkuja . . . . . „ 141.
Hilloja . . . . . „ 146.
Hyytelöjä . . . . . „ 148.
Mehuja . . . . . „ 149.
Leipominen . . . . . „ 150.
Pikku-leipiä . . . . . „ 159.
Piiraisia . . . . . „ 162.
Sairaan ruokaa . . . . . „ 164.
Nautintoaineet . . . . . „ 169.
Vesi . . . . . „ 179.
Ehdotus meriveden tislaamiseen . . . . . „ 181.
Bakteriat . . . . . „ 184.
Saippuan keittäminen . . . . . „ 184.
Mankeloiminen, tärkkäys ja silittäminen . . . . . „ 185.
Eri puhdistustöitä . . . . . „ 188.
Tahrojen poistaminen . . . . . „ 190.
Käsien hoito . . . . . „ 191.
Kokin keittiö- ja kajuuttavaattehisto . . . . . „ 192.
Ehdotus pöytä- ja pyyhinliinojen sekä talouskalujen ostamista varten kajuuttaan ja keittiöön . . . „ 193.
Yleinen ruokajärjestys suomalaisilla kauppalaivoilla . „ 195.
Ehdotus Muonavarasto-Päiväkirjaksi . . . . . „ 198.
Tilinteko muonavaroista . . . . . „ 200.
Muistolista tarpeellisia ruokavaroja ostettaessa sekä ruokalistaa ja merkkikirjaa tehtäessä . . . . „ 201.
Aakkosellinen sisällysluettelo . . . . . „ 205.

Oikaisuja.

Siv.	68	riv.	13 ylh.	seisoo:	nelikoita,	lue:	neilikoita.
„	69	„	7 alh.	„	Eteläamerikasta	„	Etelä-Amerikasta.
„	83	„	3 ylh.	„	lioita	„	liota.
„	182	„	13 „	„	uuroksen	„	uurroksen.

MERIMIESTEN JA STUUERTTIOPPILAIDEN RUOKASALI TURUN MERIMIESKODISSA.

Allamainittuja hyviä kirjoja suositellaan:

Mitä Jesus tekisi ✤ ✤ ✤ ✤ ✤
Kirj. Charles Sheldon. Hinta —: 90.

Kristityn vaellus ✤ ✤ ✤ ✤ ✤
Kirj. Bunyan.

Nuorison siveellinen kasvatus
Kirj. Ellen Sandelin. „ 1: 50.

Alkoholin vaikutukset ✤ ✤ ✤
Kirj. Alli Trygg-Helenius ja Matti Helenius. „ —: 50.

Johan Ludvig Runeberg ✤ ✤
Hänen elämänsä ja runoutensa
esittänyt Werner Söderhjelm. „ 6: 75.

Kertomuksia ✤ ✤ ✤ ✤ ✤ ✤
Kirj. Pontus Wikner. „ 2: 75.

Salaperäinen Saari ✤ ✤ ✤ ✤
Kirj. Jules Verne. „ 3: 50.

Laivoja yössä ✤ ✤ ✤ ✤ ✤
Kirj. Beatrice Harraden. „ 2: 50.

Islannin kalastajat ✤ ✤ ✤ ✤
Kirj. Pierre Loti. „ 2: 50.

Luotsi ja hänen vaimonsa ✤
Kirj. Jonas Lie. „ 1: 50.

näköispainos ntamo 2012
9 789522 153265 >
www.ntamo.net