

SERIA
B
NUMĂRUL

68

222161
**CUNOSTINTE
FOLOSITOARE**

„SFATURI PENTRU GOSPODARI”
DIRECT. REDACȚIONALĂ PROF. UNIV. I. SIMIONESCU



BCU Cluj / Central University Library Cluj

101

FELURI DE MÂNCĂRI DIN CARTOFI

DE

SANDA MARIN

EDITURA „CARTEA ROMĂNEASCĂ” BUCUREȘTI

Prețul Lei 8.



„CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE”

° = 8 lei numărul; celelalte 5 lei.

Seria A. „ȘTIINȚĂ PENTRU TOȚI”.

Nr.

1. Cum era omul primitiv de I. SIMIONESCU.*
2. Viața omului primitiv de I. SIMIONESCU.*
3. Șezurile Naturale de I. SIMIONESCU.*
4. Albinele de T. A. BĂDĂRĂU.
5. Furnicile de T. A. BĂDĂRĂU.
9. Viața plantelor de I. SIMIONESCU.*
- 10-11. Pasteur de C. MOȚAȘ.
14. Porumbelii mesageri de V. SĂDOVEANU.
15. Planeta Marte de ION PAȘA.
16. Dala Omer la Einstein de GENERAL SC. PANAITESCU.
17. Cum vedem de DR. I. GLĂVAN.
18. Razele X de AL. CIȘMAN.
19. Omul dela Cucuteni de I. SIMIONESCU.
20. Protozoarele de I. LEPSI.
21. Fulgerul și trăsnetul de C. G. BRĂDEȚEANU.
22. Nebuloasele gazoase de M. E. HEROVANU.
23. Bacteriile folositoare de I. POPU-CAMPEANU.
24. Scrisori cereștil (Meteorite) de I. SIMIONESCU.
25. Din istoricul electricității de STEL. C. IONESCU.
26. Mercur și Venus de C. NEGOIȚĂ.
27. Reumatism și arterioscleroza de DR. M. CĂHĂNESCU.
28. Oameni de inițiativă de APOSTOL D. CULEA.
29. Henri Ford de ING. N. GĂNEA
30. Musca de I. MUREȘANU.
32. Cifrele de G. M. LĂZĂRESCU.
33. Animale de demult de I. SIMIONESCU.
34. Lămurirea potopului de I. SIMIONESCU.
35. Din viața oamenilor întreprinzători de APOSTOL D. CULEA.
36. Societatea naștilor de ARTUR GORVEI.
37. Ficatul și boala lui de DR. M. CĂHĂNESCU.
38. Electrochimia și electroliza de N. N. BOTEZ.

Nr.

39. Noțiuni de electricitate de ING. CASETTI.
40. M. Berthelot de CĂPIT. M. ZAPAN.
41. Izvoare actuale de energie de E. SEVERIN.
42. Goethe ca naturalist de PROF. I. SIMIONESCU.
43. Viața'n munți de I. SIMIONESCU.*
44. Principii de biologie de I. SIMIONESCU.
- 45-46. Fauna Mării Negre de BĂCĂSCU. M. și CĂRĂUȘU S.*
47. Vitaminele de DR. N. GAVRILESCU.*
49. Petrolul de I. SIMIONESCU.*
50. Șobolani și șoareci de PROF. RADU VLĂDESCU.*
51. Viața la Ecuator de I. SIMIONESCU.*
52. Viața la tropice de I. SIMIONESCU.*
53. E. Roux de PROF. DR. G. MARINESCU.*
54. Cutremurile de I. SIMIONESCU.*
55. Cum biruie viața de DR. VASILE ZAHARESCU.*
56. Plante carnivore de I. POPU-CAMPEANU*
57. Chimilimbarul de A. RABICHON*
58. Newton de O. ONICESCU.*
59. Fluturii de zi de I. SIMIONESCU.*
60. Fluturii de noapte de I. SIMIONESCU.*
61. Glande cu secreție internă de PROF. DR. C. PARHON.*
62. Sarea de PROF. I. SIMIONESCU.*
63. Circulația materiei de PROF. I. SIMIONESCU.*
64. Paseri de apă de C. S. ANTONESCU*
65. Flori de primăvară de I. SIMIONESCU.*
66. Din viața marilor fizicieni și chimiști de C. ALLACI.*
67. Descartes de O. ONICESCU.*
68. Stele noul de C. ARGINTEANU.*
69. Strajăria de V. GHEȚEA*
70. Învățătura în India de TH. SIMENSCHY*
71. Plante străine din comerț de I. POPU-CAMPEANU*
72. Tutunul, fumatul și sănătatea de DR. N. GAVRILESCU.*
73. Boalele inimii de DR. C. BACALOGLU*

Seria B. „SFATURI PENTRU GOSPODARI”.

Nr.

2. Despre țevărășii de PROT. C. DRON.
3. Despre scarlatină de DR. I. GHEORGHIU.
7. Morcevul și alte legume de P. RORIADE.

Nr.

8. Sifilisul de DR. E. GHEORGHIU.
10. Votul obșteasc de A. GORVEI.
14. Pelagra de PROF. V. BABEȘ.*
15. Alegerea semințelor de C. LAURIȚIANU

SERIA B.

No. 68

CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE
SFATURI PENTRU GOSPODARI

101

FELURI DE MÂNCĂRI DIN CARTOFI

DE

BCU Cluj / Central University Library Cluj
SANDA MARIN



EDITURA „CARTEA ROMÂNEASCĂ“ BUCUREȘTI

25943—939

222161

~~222161~~

LA

„CARTEA ROMÂNEASCĂ“

A APĂRUT

TINERE, CUNOAȘTE-ȚI ARBORII

Volum de 110 pag. cu 125 fig. și 3 pl. Lei 60

în care nu se dă cheia determinării arborilor și arbuștilor ci se face, prin descrierea lor, chemare spre cunoașterea și iubirea arborilor. E o carte necesară învățătorilor, silvicultorilor și tuturor celor care țin ca umbra pădurilor să nu dispară.



In curând apare a 2-a ediție,
după abea un an din

TINERE, CUNOAȘTE-ȚI ȚARA

FELURI DE MÂNCĂRI DIN CARTOFI

1. **Supă de cartofi.** Se pune la fiert, în apă cu sare, zarzavat de supă. Când e gata se strecoară, iar zeama se pune la fiert cu 4—5 cartofi mari, tăiați bucățele. Deoparte se trage în unt o ceapă tăiată mărunt, peste care se pune o lingură de făină. Se stinge cu puțină apă, sau zeamă din supă. Se lasă să dea vreo două clocote. Se amestecă încetul cu supa, ca să nu se facă cocoloși. Se mai lasă să fiarbă. Înainte de a se servi se pune frunză de pătrunjel tăiat fin.

2. **Supă groasă de cartofi.** Se pun la fiert cu apă 4—5 cartofi mari, curățați și tăiați bucăți, cu o bucătică mică de praz și sare. Se lasă să fiarbă acoperit cam jumătate de oră. Când sunt gata, se trec atât cartofii cât și prazul prin sită, încă fierbinți. Se subțiază cât trebuie cu zeama lor. Se pune să mai dea vreo două clocote. Deoparte se bat 2 gălbenușuri cu o lingură bună de smântână. Se amestecă încetul cu supa, ca să nu se taie.

Se adaugă o bucată mică de unt proaspăt și frunze de pătrunjel tăiate fin. Se servește cu crutoane de pâine prăjită în unt.

3. **Supă de cartofi cu praz.** Se fierbe zarzavat de supă în apă cu sare. Când e gata se strecoară, iar zeama se pune la fiert cu 3—4 cartofi tăiați în cuburi egale și 2—3 prazi tăiați în felii subțiri. Se lasă să fiarbă până încep să se sfarme. Înainte de a se servi, se adaugă o bucată mică de unt proaspăt. Se servește cu crutoane de pâine prăjită în unt.

4. **Supă cu găluște de cartofi.** Se pregătește o supă de carne, se limpezește și se ține caldă. Pentru găluște se fierb 2—3 cartofi, se curăță de coajă și se trec prin mașina de tocat. Se freacă o lingură de unt, se adaugă 2 ouă întregi, o lingură de făină, puțin piper alb și se amestecă cu cartofii. Se pune la fiert o gălușcă de încercare. Dacă e prea tare, se adaugă puțin lapte, dacă e prea moale încă puțină făină. Se formează găluștele cu mâna, se dau ușor prin făină, se pun la fiert în apă clocotită; când sunt gata, se pun în supă de carne.

5. **Ciorbă de cartofi.** Se pun 4—5 cartofi curățați și tăiați în bucățele potrivite într'o oală la foc cu 2 l. de apă, un morcov întreg și o ceapă tăiată mărunt. Se pune sare și verdeață multă, mărar, pătrunjel, cozi de ceapă verde, leuștean toate tăiate mărunt. Se adaugă borșul fiert deoparte. Se potrivește de acru și de sare.

6. **Ciorbă de cartofi și fasole verde.** Se pune a fiert într'o oală cu 2 l. de apă un morcov, un

pătrunjel și o ceapă, toate întregi. Se adaugă 2—3 cartofi curățați și tăiați în cuburi egale, $\frac{1}{4}$ kg. fasole grasă tăiată în bucăți, sare. Se lasă să fiarbă până încep cartofii să se sfarme. Se pune frunză de pătrunjel și mărar tăiat fin și 1 l. de borș fiert deoparte și strecurat. Mai dă un clocot. Se scoate morcovul și pătrunjelul și se servește simplu, sau dres cu ou și cu smântână.

7. Ciorbă de cartofi și sfeclă. Se curăță și se taie ca tăieței o sfeclă mare (să avem cam o farfurie adâncă de sfeclă tăiată) și se pune la foc într'o oală cu apă, cu un morcov întreg și o ceapă tăiată mărunt. Când începe sfecla să fiarbă, se mai adaugă 2—3 cartofi curățați și tăiați subțiri, verdeață, sare. Când zarzavatul începe să se moaie, se pune 1 l. de borș fiert deoparte și strecurat. Se lasă să mai dea câteva clocote până e totul gata. Se servește dresă cu smântână și ou.

8. Salată de cartofi. Se fierb cartofi cu coajă și încă fierbinți se curăță și se taie în felii subțiri. Deoparte se pregătește sosul cu untdelemn, oțet, sare, piper, cu sau fără muștar, și se toarnă peste cartofii încă fierbinți, pentru ca aceștia să se îmbibe cu sos. După ce s'a răcit, cine dorește pune felii subțiri de ceapă.

9. Salată de cartofi cu tarhon. Se fierb cartofi chifle, se curăță și se taie felii potrivit de subțiri. Deoparte se face o maioneză cu muștar, bine potrivită de sare și de acru, la care se adaugă mărar și pătrunjel verde, tocat mărunt și puțin

tarhon. Se amestecă cu cartofii, se așează în salatiere și împrejur se pun felii de roșii sau ardei cruzi, tăiați mărunt.

10. **Salată de cartofi și fasole boabe.** Se fierb separat fasole boabe și cartofi, se amestecă și se pregătește ca și salata de cartofi.

11. **Salată de cartofi cu scrumbii.** Se curăță scrumbia ; se spală și se lasă câteva ore în apă rece, ca să se desăreze. Se taie bucăți. Se pregătește o salată de cartofi (vezi No. 8), se așează într'o farfurie și deasupra se pun bucățele de scrumbie. Se pun împrejur felii de ceapă tăiată subțire și măslin. Salata e gustoasă când e pregătită cu o oră—două mai înainte de a fi servită. La fel se pregătește și cherchi.

12. **Salată de cartofi cu roșii.** Se curăță cartofi noi, și se fierb înădușit. Se taie felii de roșii mici, se îndepărtează semințele, se amestecă cu cartofii, și cu câteva masline fără sâmburi. Se pregătește sosul din oțet, untdelemn, sare piper. Se toarnă pe legume.

13. **Salată bulgărească.** Se fierb cartofii, se curăță și se taie felii. Se amestecă cu felii de roșii, ardei, castraveți, ceapă. Deasupra se toarnă un sos din oțet, untdelemn, sare, piper.

14. **Piure de cartofi cu maioneză.** Se coc cartofii la cuptor, se scoate miezul și se bate cu puțin lapte. Deoparte se freacă un gălbenuș cu sare, piper, untdelemn și lămâie, ca pentru maioneză și se amestecă cu piureaua de cartofi. Se așează pe far-

furie, și împrejur se pun castraveți tăiați mărunți, felii de ouă răскоapte, sfeclă, etc.

15. Cartofi fierți cu coajă. Se spală cartofii. Se pun cu apă rece și sare într'o cratiță acoperită, la foc iute. Când apa începe să clocotească, se dau pe foc mai mic. Când sunt fierți, se scurge apa, dar se mai lasă în cratiță câteva minute, pe marginea mașinei. Se servesc pe farfurie, acoperiți cu un șervet. Deoparte se servește unt proaspăt.

16. Cartofi fierți (à l'anglaise). Ca să fie mai gustoși, se fierb de preferință într'o cratiță specială, cu dublu fund. Se curăță cartofi mici și se pun în cratița de deasupra, care are fundul perforat. Aceasta se introduce într'o a doua cratiță, în care s'a pus apa. Se sarează și se pun la foc mare, astfel ca să fiarbă cartofii numai în vaporii de apă. Se servesc clocotiți, cu bucăți de unt proaspăt puse deasupra.

17. Cartofi fierți în zeamă de carne. Se curăță cartofi cam de același mărime, și se pun la fiert cu puțină zeamă de carne, într'o cratiță de lut, la foc moale. Sunt gata, când zeama e de tot scăzută iar cartofii sunt frumos rumeniți.

18. Cartofi copti. Se spală cartofii bine, apoi se șterg. Se presară cu sare, se pun în cuptor. Se întorc pe o parte și pe alta ca să-i prindă bine căldura. Trebuie socotit cam două ore de copt pentru cartofi mijlocii. Când sunt gata se așează pe un șervet pe farfurie. Se servesc fierbinți cu unt proaspăt. Se pot coace și curățați de coajă.

19. Cartofi prăjiți. Cartofii se prăjesc frumos numai în untură multă. Se curăță cartofii și, după ce au fost îndreptați la capete, se taie în lungime astfel ca să fie bucățile de grosimea creionului. Se spală într'o apă și se usucă foarte bine cu un șervet. Se pune să se topească untura într'o cratiță mai adâncă (cam 1 kg. de untură pentru 500 gr. de cartofi curățați). Se pun cartofii în untură, la început nu prea fierbinte, se împrăștie ușor cu o lingură, ca să nu stea lipiți unii de alții. După vreo 10 minute se împinge cratița pe foc iute, să se înfierbânte untura la maximum. Se țin până ce încep să capete o culoare aurie. Se scot cu o lingură cu găuri, se pun pe o sită sau șervet să se scurgă de untură, se presară cu sare și se servesc imediat, fierbinți.

20. Cartofi prăjiți în untdelemn. Se curăță cartofii și se taie în cuburi mici. Se prăjesc în untdelemn fierbinte. Când sunt aproape gata se adaugă verdeață tocată, și un fir de usturoiu pisat. Se servesc pe lângă pește fript în untdelemn.

21. Cartofi rumeniți. Se taie cartofii curățiți, în felii subțiri ca muchia cuțitului. Se spală, se usucă într'un șervet. Se pun, câte puțini odată în untură multă, clocotită. Se lasă până încep să se îndoae. Se scurg de grăsime, se sarează. Sunt buni atât calzi cât și reci.

22. Cartofi pai. Se curăță cartofii. Se taie subțiri ca chibritul și se spală. Se pune untură destulă într'o cratiță adâncă. Se înfierbântă, dar nu prea tare. Cartofii bine uscați într'o cârpă se pun într'un

paner de sârmă special și se scufundă în untură. Se ține vreo 4 - 5 minute, se scot cu totul și se țin pe o farfurie. Intre timp se împinge cratița cu untură pe foc bun, ca să se înfierbânte la maximum. Cu 2 - 3 minute înainte de a servi, se dau drumul din nou cartofilor în untură, fără paner de data aceasta. Imediat capătă culoarea aurie, frumoasă. Se scot cu lingura de spumuit, se scurg pe o sită, se sarează, se servesc fierbinți.

23. Cartofi pai în forme mici. Se curăță cartofii și se taie ca pentru cartofi pai. Se usucă într'un șervet. Se ung forme mici cu unt, se presară șvaițer ras, se umplu cu cartofi, se mai toarnă unt topit, se presară iarăși șvaițer. Se țin câteva clipe pe mașina încinsă, și se dau $1/2$ de oră la cuptor. Se scot din forme.

24. Cuiburi de cartofi pai. E necesară o formă compusă din două panere de sârmă, care intră unul în altul. Se înmoaie panerașele în untură și se umple cel mai mare cu cartofi pai, lăsând un gol la mijloc, în care se introduce, apăsând bine, al doilea paneraș. Se introduce cu totul în untura încinsă, se ține până se rumenește, se urmează mai departe, cu celelalte. Se servesc cu legume în unt, așezate înăuntru.

25. Cartofi suflé. Se aleg cartofi de mărime mijlocie și de o formă cât mai egală. Se îndreaptă puțin capetele, apoi cu un cuțit foarte ascuțit se taie felii de $1/2$ cm. grosime și cât putem mai egale. Se spală și se usucă perfect cu un șervet. Se pune untura să se încălzească, pentru 500 gr.

de cartofi curățați $1\frac{1}{2}$ kg. de untură, și anume jumătate de porc și jumătate de vacă. Se dă drumul cartofilor în untura nu prea fierbinte, împrăștiindu-i cu o lingură, ca să nu rămâie lipiți unii de alții. Aceasta trebuie făcut cu multă băgare de seamă să nu lovim cartofii, căci cea mai mică zgârietură îi împiedică să crească. După 7—8 minute cartofii încep să se moaie, semn că sunt gata să crească. Se împinge cratița pe foc iute și se înfierbântă untura la maximum. Unele felii încep să se umfle. Se scot pe rând cu lingura cu găuri și se pun în panerul de sârmă special pentru prăjit cartofii. Când toate feliile sunt umflate și scoase în paner, acesta se scufundă cu totul în untura bine încinsă și se ține 2—3 minute până ce toate au căpătat o culoare rumenă frumoasă și sunt destul de uscate. Se scot, se scurg de untură și se presară cu sare.

26. Cartofi noi. Cartofii noi nu se curăță de coajă, ci se rad cu cuțitul, sau, după ce au fost ținuți câțva timp în apă, se freacă cu un șervet aspru și cu puțină sare. Se mai spală într'o apă, se pun într'o cratiță cu o lingură bună de unt pentru 1 kg. de cartofi, se acopăr și se mișcă des cratița, ca să nu se prindă de fund și să se rumenească deopotrivă. Când sunt aproape gata se sărează și se presară cu mărar tăiat mărunt. În lipsă de cartofi noi, se pot tăia din cei vechi cu un cuțit special rotund, astfel ca să aducă la formă cu cei noi.

27. Cartofi noi prăjiți în unt. Se curăță ca mai sus cartofii noi. Se fierb 10 minute în apă

clocotită. Se scurg și se pun mai departe la prăjit descoperiți, într'o tigare cu unt fierbinte.

28. **Cartofi prăjiți în pesmet.** Se curăță ca mai sus cartofii noi. Se fierb 10 minute în apă sau în aburi. Se dau prin pesmet, și se prăjesc în untură fierbinte.

29. **Cartofi prăjiți în ou.** Cartofii curățați se taie în lung în felii subțiri cât muchia cuțitului. Se moaie în ou bătut cu sare și piper. Se dau prin pesmet, și se prăjesc în untură fierbinte.

30. **Cartofi prăjiți în aluat.** Se curăță cartofii în rotund, și se continuă a-i tăia tot în rotund, astfel ca să se obțină fășii lungi. Se face un aluat subțire din feculă disolvată cu puțină apă, un gălbenuș și puțin untdelemn. Albușul spumă se adaugă în ultimul moment. Se moaie fășiile de cartofi în aluat, și se prăjesc în untură multă, fierbinte. Se scurg de untură, pe sită sau șervet. Se presară zahăr sau sare după plăcere.

31. **Cartofi prăjiți în parmezan.** Se curăță cartofi mijlocii. Se pun să se rumenească pe jumătate într'o cratiță cu unt. Se sarează. Se dau prin ou subțiat cu puțină apă și o picătură de untdelemn, și apoi prin parmezan ras. Se așează într'o tavă, și se dau câteva minute la cuptor.

32. **Cartofi fripiți pe grătar.** Se curăță cartofi mari, se taie în lungime felii de un deget grosime. Se prăjesc pe grătar, la foc moale, pe o parte și pe alta. Se stropesc cu untdelemn puțin sărat. Se servesc cu sos de roșii.

33. Cartofi înăbușiți. Se fierb cartofii cu coajă, se curăță, se taie felii. Se pun cu unt într'o cratiță acoperită, să se prăjească înăbușit. Se adaugă sare și pătrunjel tocat.

34. Cartofi cu ceapă. Se fierb cartofii, se curăță și se taie felii rotunde. Se taie o ceapă mărunt se pune la foc cu o lingură de unt sau untură fierbinte. Când ceapa s'a muiat se adaugă cartofii, sare, și se țin la foc până se înfierbântă. Se amestecă din când în când, ca să nu se prindă pe fund.

35. Cartofi fierți cu lapte. Se fierb cartofii pe jumătate, se curăță, se taie felii. Se pun în cratiță, se acopăr cu lapte și se fierb cu încetul la foc moale. Când laptele a scăzut, se adaugă puțin unt proaspăt și mărar.

36. Cartofi cu smântână. Se spală cartofii și se pun la fiert cu apă rece și sare. Se lasă să fiarbă vreo 20 de minute, până încep să se înmoaie. Intr'o altă cratiță cu fundul gros, se pun să fiarbă 2—3 cești de lapte, se lasă să scadă aproape pe jumătate. Cartofii fierți sunt curățați de coajă și tăiați felii. Se pun în laptele clocotit cu o lingură de unt și se lasă să mai fiarbă la foc mic, vreun sfert de oră. Laptele trebuie să fie bine scăzut. Se adaugă o ceașcă bună de smântână, mișcând cratița, ca să cuprindă cartofii. Se mai ține 5—6 minute la foc, se servește fierbinte.

37. Iahnie de cartofi. Se curăță $\frac{3}{4}$ kg. de cartofi și se taie în lung, în sferturi. Deoparte se trag

în untdelemn 2 cepe tăiate mărunt și când sunt îngălbenite, se pun cartofii. Se toarnă o ceașcă de apă în care am pus o lingură de bulion, sare, piper și o frunză mică de dafin. Se lasă să fiarbă înăbușit. Dacă mai trebuie, se adaugă puțină apă. Se pot pune și câteva roșii tăiate în două și fără semințe. La urmă se adaugă puțin pătrunjel sau mărar tocat. Se lasă să se răcorească înainte de a servi.

38. Musaca de cartofi. Se poate pregăti cu cartofi cruzi sau fierți. Cartofii cruzi se curăță, se taie felii groase de un deget. Se prăjesc, dar foarte puțin, în untură, pe o parte și pe alta.

Se dă prin mașină $\frac{3}{4}$ kg. de carne macră. Se rumenește cu o lingură de untură și 3-4 cepi tăiate mărunt și puțină sare. După ce s'a răcorit, se adaugă un ou. Într'o cratiță unsă cu untură și presărată cu pesmet, se așează un rând de cartofi un strat de carne, și așa mai departe, până s'a isprăvit carnea și cartofii. E de preferat ca ultimul strat să fie de cartofi. Deasupra se toarnă o ceașcă de zeamă de carne cu o lingură de bulion de roșii. Vara se pot pune câteva roșii tăiate felii. Se dă la cuptor să scadă. Când e gata, se răstoarnă.

39. Mâncare de cartofi cu slănină. Se prăjește slăcina tăiată în bucățele, în unt, și se adaugă o linguriță de făină. Totul se moaie cu puțină zeamă de carne și se pune sare, piper, puțin cimbru, o lingură de bulion, un cățel de usturoi sfărâmat. Se amestecă, câteva minute, iar când începe să fiarbă se pun cartofii curățați și tăiați în bucăți potrivite. Trebuie să fiarbă cam $\frac{3}{4}$ de oră.

40. **Mâncare de cartofi cu slănină și smântână.** Se înăbușe într'o cratiță în unt o ceapă mare și 2 prazi tăiați felii, cu 100 gr. piept afumat întâi opărit și tăiat bucăți mici. Când totul s'a muiat se adaugă $\frac{1}{2}$ kgr. de cartofi curățați și tăiați felii. Se adaugă zeamă de carne cât să acopere cartofii sare, și un praf de piper. Când e aproape gata se adaugă o ceașcă de smântână.

41. **Mâncare de cartofi cu șuncă.** Se fierb cartofii cu coajă, se curăță, se taie felii. Se rumenește 100 gr. de șuncă crudă, tăiată pătrățele mici, cu $\frac{1}{2}$ lingură de unt. Din altă jumătate lingură de unt se face un rântaș rumenit, cu un vârf de lingură de făină și care se stinge cu o ceașcă de zeamă de carne. Se adaugă o linguriță bună de muștar și sare. Se amestecă la un loc sosul, șunca rumenită și cartofii felii. Se înfierbântă bine la foc, se servește cald.

42. **Mâncare de cartofi cu carne.** Se taie carnea în bucăți potrivite. Se pun să se rumenească în cratiță cu 2 cepe tăiate mărunț și cu o lingură de untură. Se amestecă din când în când ca să nu se ardă. Când ceapa începe să se îngălbenească, se pune sare și puțină apă caldă. Se lasă vre-o oră, mai turnând din când în când câte puțină apă caldă. Se curăță cartofii și se taie în lung. Ca să nu se sfarme, cartofii trebuiesc frecăți cu puțină sare, înainte de a fi puși în cratița cu carne. Se mai adaugă în mâncare puțin mărar sau pătrunjel tocat fin și, cine dorește, puțin bulion de roșii sau boia de ardei. Când sunt cartofii aproape gata,

se pune cratița pentru o $\frac{1}{2}$ de oră la cuptor. Să nu fie prea scăzută.

43. Mâncare de cartofi cu carne și smântână. Se taie carnea bucăți potrivite, și se rumește ca mai sus, dar fără ceapă. Deasemenea se taie și cartofii în sferturi. Se așează în cratiță rânduri de cartofi și carne, iar printre ele felii de roșii, ceapă tăiată mărunt, mărar, se adaugă bulion de roșii bine subțiat cu zeamă, o lingură de unt, sare. Se acopere și se lasă să fiarbă. Când e aproape gata se adaugă o lingură de smântână.

44. Cartofi cu mazăre și morcovi tineri. Se fierb separat în apă cartofii noi, morcovi tineri și mazăre. Se scurg bine de apă, și se pun împreună într'o cratiță cu o lingură de unt proaspăt, și o ceașcă de smântână. Cum s'a înfierbântat bine, se servește.

45. Cartofi cu vârfuri de sparanghel. Se rad cartofii noi, se șterg, și se pun într'o cratiță cu unt. Când sunt pe jumătate gata se adaugă vârfurile de sparanghel fiert, sare și mărar tăiat mărunt. Se potrivește să aibă unt destul.

46. Cartofi portughezi. Se aleg cartofi mijlocii se curăță și se așează într'o cratiță cu 2—3 linguri de apă. Când sunt pe jumătate fierți se pune un rând de roșii fără semințe, sare, un praf de piper. Se presară șvaiter ras și se adaugă 2—3 linguri de untdelemn. Se dă la cuptor până sunt gata.

47. Cartofi cu jumări de ou. Se fierb cartofii cu ceapă. Se curăță, se taie cuburi mici și se pun

într'o cratiță cu unt, împreună cu o ceapă tocată, verdeață, puțin cabanos, costițe afumate, șuncă, toate tăiate bucățele. Deoparte se bat 4 ouă cu 4—5 linguri de apă, sare. Se toarnă în cratiță și se amestecă totul împreună, până încep jumările să se întărească. Se servesc fierbinți.

48. **Cartofi la gratin.** Se fierb cartofii, se curăță se taie felii și se sarează. Se unge bine cu unt o formă de piatră care merge la foc. Se așează un rând de cartofi un rând de brânză rasă. Se repetă, până umplem forma. Intre rânduri se pune câte puțin unt. Deasupra se toarnă o ceașcă de smântână, se presară parmezan sau altă brânză rasă, se dă la cuptor. Se ține cam o jumătate de oră până se rumenește. Se servește în formă.

49. **Cartofi cu ouă tari la gratin.** Se prepară ca mai sus, adăugând între rânduri felii de ouă răscoapte.

50. **Cartofi gratinați.** Se fierb cartofii, se curăță, se taie felii. Se amestecă o ceașcă de smântână cu 3 ouă, 4—5 linguri de brânză rasă și sare. Se unge o formă bine cu unt. Se așează cartofii în rânduri, alternând cu compoziția de mai sus. Deasupra se presară parmezan ras și se adaugă câteva așchii de unt. Se servește în formă.

51. **Cartofi cu dovlecei la gratin.** Se trag în unt câțiva cartofi curățați și tăiați felii. Se face același lucru cu câțiva dovlecei în floare. Se așează într'un graten un rând de dovlecei și unul de cartofi. Se toarnă deasupra o ceașcă de smântână cu puțină sare. Se presară parmezan ras. Se dă la cuptor $\frac{1}{2}$ de oră, la foc bun.

52. Cartofi cu ceapă și șvaițer la gratin. Se trag 2 cepe tăiate felii subțiri cu o lingură de unt, se amestecă cu câțiva cartofi tăiați felii de cruzi, și felii subțiri de șvaițer. Se așează totul într'un gratin, se acopere pe $\frac{3}{4}$ cu zeamă de carne și se dă la cuptor.

53. Cartofi cu macaroane la gratin. Se unge bine cu unt o cratiță de piatră. Se așează un rând de cartofi fierți tăiați felii subțiri, se presară parmezan ras. Deasupra se așează un rând de macaroane, fierte cu apă cu sare și bine stoarse, și apoi iar un rând de cartofi și parmezan. Se toarnă un sos de roșii cu unt, potrivit din sare și piper. Se dă la cuptor.

54. Cartofi cu parmezan în formă. Se unge bine cu unt o cratiță de piatră. Se așează feliile de cartofi cruzi, apoi un rând gros de unt, și unul de parmezan ras. Se acopere bine, se dă la cuptor, la foc moale. Se coace încet. Când e gata se răstoarnă.

55. Cartofi în formă, cu usturoi. Se face întocmai ca mai sus. Se freacă forma cu un cățel de usturoi iar printre rânduri se pun felii de ouă răskoapte, și de costiță afumată. Când e gata se răstoarnă.

56. Cartofi umpluți în coajă. Se aleg cartofi tineri, netezi și la fel de mari. Se spală și se coc la cuptor. Se taie la capăt un capac, și cu ajutorul unei lingurițe se scoate tot miezul. Se freacă repede, cât e fierbinte, cu o lingură de unt (pentru 6 cartofi mari). Se adaugă pe rând 3 gălbenușuri;

o lingură de brânză rasă, sare și 100 gr. de șuncă tăiată mărunt. Se umplu cartofii la loc cu vârful, netezindu-i cu lama cuțitului. Se presară cu parmezan ras și se stropește cu unt topit. Se așează pe tavă, se dau la cuptor, se țin vreo 20 de minute până se rumenesc deasupra. Se așează pe o farfurie pe șervet, se servesc imediat, fierbinți.

57. Cartofi umpluți cu ciuperci. Dacă ne displace să servim cartofii cu coaja lor neagră, îi curățăm frumos de cruși, ca să aibă exteriorul foarte neted. Se taie puțin dintr'un capăt, ca să poată sta în picioare. Se șterg cu un șervet fără să se spele. Se așează în tavă și se dau la cuptor. Se țin până se coc, se rumenesc frumos și prind coajă. De aceasta ne vom folosi pentru umplut. Se taie un capac, se scobesc cu grijă să nu rupem această coajă.

Pentru umplutură se freacă bine miezul cât e fierbinte, adăugând o lingură de unt, sare, piper. Când e frecat ca o pastă, se pun pe rând 2 gălbenușuri de ou, o lingură de smântână, și 4—5 ciuperci fierte și tăiate mărunt. Se umplu cartofii cu vârful, se stropesc cu unt, se așează căpăcelul la loc, se dau câteva minute la cuptor, până se încălzește umplutura. Se ung cu unt pe deasupra, pentru față.

58. Cartofi umpluți. Se curăță cartofi frumoși, se fierb în apă și se scobesc. Miezul se freacă cu o ceașcă de smântână, un gălbenuș de ou, puțin miez de pâine muiat în lapte. Se umplu cartofii, se presară cu pesmet, se pune câte o bucățiță de unt, se dă la cuptor, până prind culoare,

59. Cartofi umpluți cu brânză. Se curăță de cruzi vreo 6 cartofi frumoși, se taie în două în lat și se scobesc înăuntru, formând ca niște găoace cu peretele de un cm. de gros. Se taie foarte puțin din fund, ca să poată sta în tavă. Se face o umplură dintr'o bucată bună de brânză de vaci, cu puțină brânză de oi, 2 ouă întregi, sare și o jumătate lingură de făină. Se umplu cartofii cu vârf, netezindu-se cu un cuțit. Se așează într'o cratiță cu unt fierbinte și se lasă puțin să se rumenească pe fund. Se pune apoi tot câte puțină zeamă de carne sau apă și se lasă să fiarbă înăbușit vreo jumătate de oră până ce se frăgezesc. Înainte de a servi se adaugă câteva linguri de smântână.

60. Cartofi umpluți cu creer. Se curăță cartofii, se scobesc, se taie o bucățică din partea de jos, ca să stea în picioare. Creerul se trage în unt și se amestecă cu un ou, o lingură de smântână, puțin pesmete, sare, piper, verdeață. Se umplu cartofii, se așează în cratiță cu o lingură bună de unt. Se acopere, iar dacă e nevoie se mai adaugă puțină apă. Când sunt gata se adaugă puțină smântână cu ou și lămâie.

61. Cartofi umpluți cu carne. Se dă carnea, precum și o felie de pâine muiată și stoarsă bine, prin mașina de tocat. Deoparte se trage în puțină untură o ceapă mică tăiată mărunt și 2 linguri de orez, ales și spălat. Se stinge cu puțină apă. Se amestecă cu carnea și se adaugă un ou. Se curăță cartofi frumoși, și se scobesc de miez. Se umplu cu tocătură. Se prăjesc apoi pe toate părțile în

untură. Se așează în cratiță. Se face un sos cu o ceapă mică tăiată și îngălbenită în untură, un vârf de lingură cu făină și zeamă de carne. Se dau la cuptor să fiarbă înăbușit. Când sunt aproape gata, se adaugă o ceașcă de smântână.

62. Cartofi umpluți cu ficat de vițel. Se pregătesc întocmai că cei umpluți cu carne, doar că nu se pune orez în umplutură.

63. Piure de cartofi. Se curăță cartofii, se taie în sferturi și se pun la fiert într'o cratiță cu apă cât să le cuprindă, și puțină sare. Se fierb repede, se scurg bine de apă și se trec cât sunt fierbinți printr'o sită. Se bat bine în cratița în care au fiert, cu o lingură de unt. Când au devenit albi și spumoși ca o cremă, se adaugă laptele fierbinte, câte puțin odată, cam o ceașcă la 1 kg. de cartofi. Se mai bat apoi pe foc, ca să se înfierbânte, fără însă să se rumenească pe fund, sau să fiarbă. Se potrivește de sare. Se servește imediat, cu cât așteaptă, cu atât e mai puțin gustoasă. Se poate face piurea și fără să trecem cartofii prin sită, și anume cum au fiert îi scurgem și pe marginea mașinei îi sfărâmăm bine cu o lingură de lemn. Se adaugă untul și se mai bat repede, până nu rămâne nici un cocoloș. Se procedează apoi ca mai sus.

64. Piure de cartofi cu carne. Se face o piurea de cartofi întocmai ca mai sus. Se unge cu unt o cratiță de piatră, se așează un strat de piure, unul de carne dată prin mașină și înăbușită în unt, și apoi alt strat de piure. Se presară parmezan, se dă la cuptor să prindă culoare.

65. **Piure cu ficat de vițel.** Se pregătește ca mai sus, înlocuind carnea cu ficat de vițel.

66. **Piure de cartofi la gratin.** Se pregătește piurea după cum am arătat. Să fie ceva mai moale. Se adaugă 3 ouă bătute, și feliuțe subțiri de șvaiter. Se așează cu lingura într'o moviliță neregulată într'o formă de piatră, se dă o clipă în cuptor la foc tare.

67. **Sufle de Cartofi.** Se pun să se coacă la cuptor 3 - 4 cartofi mari (cam 600 gr.). Se rup în două și cu o linguriță se scoate miezul. Se freacă cât e fierbinte cu o lingură de lemn. Se adaugă sare, piper, 50 gr. de unt proaspăt. Se amestecă mereu pe marginea mașinei, se dă deoparte, se adaugă o ceașcă de smântână nu prea plină și pe rând 4 gălbenușuri. Se poate pune, dacă dorim, și puțină șuncă tăiată mărunt. La urmă, când e aproape să punem compoziția la cuptor, se adaugă și 6 albușuri bătute spumă. Se unge o formă de porțelan cu unt, se pune compoziția, se netezește cu un cuțit, dându-i forma puțin bombată, se stropește cu puțin unt topit. Se dă la cuptor 25 de minute, la foc potrivit. Se servește în formă.

68. **Budincă de cartofi.** Se coc în cuptor 6 cartofi mari. Se rup în două și cu o linguriță se scoate tot miezul. Se freacă cât sunt fierbinți, cu puțin unt. Se adaugă pe rând 5 gălbenușuri de ou, 2 linguri de parmezan și 2 linguri de pesmet muiat cu puțin lapte. Se amestecă bine, se potrivește de sare și se pune într'o formă unsă cu unt și presărată cu pesmet. Se coace la cuptor sau se fierbe la bain-



marie cam $\frac{3}{4}$ de oră. Se răstoarnă, se servește cu sos de smântână sau sos de roșii.

69. **Altă budincă de cartofi.** Se curăță 6 cartofi mari, se fierb, se scurg și se trec prin sită, sau se sfarmă cu lingura. Se freacă 100 gr. de unt proaspăt și se amestecă cu cartofii sfărmași. Se adaugă pe rând 5 gălbenușuri, o ceașcă de smântână, 2—3 linguri de parmezan ras, 2 linguri de făină, sare, puțin piper și la urmă albușul bătut spumă. Se unge o formă cu unt, se presară pesmet, se toarnă compoziția, se dă la cuptor trei sferturi de oră. Se răstoarnă, se servește cu sos de smântână sau de ciuperci.

70. **Budincă de cartofi cu brânză de vacă.** Se face ca mai sus, înlocuind parmezanul cu o bucată de brânză de vacă dată prin sită.

71. **Budincă de cartofi cu carne.** Se face ca mai sus, înlocuind parmezanul cu 2—3 linguri de carne fiartă trecută prin mașină. Se servește cu sos de roșii.

72. **Chiftele de cartofi cu brânză.** Se fierb 3—4 cartofi frumoși, se curăță și se trec prin sită sau prin mașina de tocat carne. Se amestecă cu 2 gălbenușuri, un ou întreg, bătut ca pentru omletă și o lingură de parmezan ras. Cu această pastă se face un cârnat gros, care să taie felii de un deget groase. Aceste felii se trec prin făină și se prăjesc pe amândouă părțile în unt fierbinte.

73. **Chiftele de cartofi de post.** Se fierb 3—4 cartofi mari, se curăță și se dau prin mașina de tocat carne. Se amestecă cu o lingură de făină,

se pune sare și se frământă bine. Se fac chiftele ca mai sus, se prăjesc în untdelemn fierbinte.

74. Chiftele de cartofi cu usturoiu. Se curăță cartofi și se rad de cruzi. Se freacă cu o lingură de făină, sare, piper, usturoiu pisat, verdeață tocată, un ou. Se ia cu lingura din compoziție, și se dă drumul într'o tigare cu unt sau untdelemn fierbinte. Se rumenesc chiftelele pe ambele părți.

75. Chiftelele săracului (economice). Se fierb cartofi, se curăță și se trec prin mașină. Se adaugă puțină făină, sare, piper și se moaie cu apă fierbinte. Se fac chiftele mici, se dau în făină și se fierb în apă clocotită. Sunt gata când încep să se ridice la suprafață.

76. Chiftele din cartofi copti. Se coc cartofii în cuptor, se scobesc, se trece miezul prin sită, împreună cu o bucățică de pâine muiată în lapte. Se adaugă sare, piper, o lingură de făină, 2 linguri de smântână, 2 gălbenușuri și 2 albușuri spumă. Se fac chiftele, se dau prin făină, ori pesmet, și se prăjesc pe o parte și pe alta în untură fierbinte.

77. Chiftele de cartofi cu carne. Se fierb cartofii, se curăță și se trec prin mașină. Se amestecă cu o lingură de făină, un ou, și 200 gr. carne dată prin mașină și rumenită cu puțină ceapă. Se pune sare, piper. Se fac chiftelele ca mai sus, se prăjesc în untură. Se servesc cu sos de roșii.

78. Chiftele de cartofi cu șuncă. Se fac întocmai ca mai sus înlocuind carnea cu șuncă tocată și fără ceapă.

79. **Crochete de cartofi.** Se face o piurea din $\frac{1}{2}$ kgr. de cartofi la care se adaugă 2—3 gălbenuşuri. După ce s'a răcorit se împarte pasta în bucăţi de mărime egală şi din fiecare bucată facem mici crochete, de grosimea cârnaţilor obişnuiţi. Se dau prin făină, apoi în ou bătut cu puţin untdelemn şi, în sfârşit, în pesmete. Se prăjesc în untură fierbinte.

80. **Crochete de cartofi cu ouă răskoapte.** Se curăţă 4 cartofi mari, se fierb, şi se trec prin maşină împreună cu 4 ouă răskoapte. Se adaugă un ou crud, sare, piper, verdeaţă. Se urmează apoi întocmai ca mai sus.

81. **Crochete de cartofi cu peşte.** Se procedează ca mai sus, înlocuind ouăle tari cu bucăţi de peşte fiert şi fără oase (morun, nisetru, şalău, calcan etc.)

82. **Găluşte de cartofi la gratin.** Se trec prin maşină $\frac{1}{2}$ kgr. de cartofi curăţaţi şi fierţi, se amestecă cu o lingură de unt, 2 ouă, 3 linguri de făină, o lingură de parmezan ras, sare. Se fac cu mâna găluşte date prin făină, se undesc 10 minute în apă clocotită, fără să fiarbă. Se scurg, se aşează într'o formă de piatră, cu brânză rasă printre ele, se pune o lingură de unt, se dau la cuptor.

83. **Găluşte umplute cu brânză.** Se face un aluat din cartofi fierţi şi trecuţi prin maşină, amestecaţi cu 2 ouă, 2 linguri făină, sare. Se întinde o foaie groasă. Se taie patrate. Pe fiecare patrat se pune puţină brânză frecată cu puţin pesmet, se

acoperire cu marginile, se rotunjesc în mână, se fierb ca mai sus, se servesc cu smântână.

84. Gogoși cu brânză. Se coc la cuptor 1 kgr. de cartofi. Deoparte se disolvă 10 gr. drojdie cu $\frac{1}{4}$ l. lapte o lingură de făină și se lasă să dospescă. Se amestecă apoi plămădeala cu miezul de cartofi, 100 gr. unt, 3 gălbenușuri, 3 linguri de făină, și 2 de parmezan. Se frământă aluatul, se întinde foaia. Se taie forme rotunde, care se lipest bine câte 2 împreună, după ce s'a pus la mijloc puțină brânză frecată cu ou. Se fierb în untură încinsă.

85. Gogoși cu creer. Se fac la fel ca mai sus. Se umple în loc de brânză cu creer fiert în apă și amestecat cu un ou bătut.

86. Gogoși cu ficat. Se fac ca gogoșile umplute cu brânză, înlocuind aceasta cu ficat dat prin mașină, tras în unt și legat cu un gălbenuș de ou.

87. Turtă de cartofi. Se coc cartofii la cuptor, se scoate miezul și se freacă cu o bucată de unt, sare, piper. Se încălzește unt într'o tigaie, se întinde piureaua într'o pătură egală, se prăjește pe o parte apoi pe cealaltă, ca o clătită. Se servește întreagă, sau tăiată bucăți, pe lângă legume.

88. Pâiniți de cartofi. Se face o piurea de cartofi ca la No. 63, se adaugă o lingură de bulion de roșii, puțină șuncă tocată. Se fac pâiniți mici, se așează în tavă unsă cu unt, se ung pe deasupra cu ou bătut se dau câteva minute la cuptor încins.

89. **Pateuri de cartofi.** Se coc cartofii în cuptor, se trece miezul prin site. Se amestecă cu 3—4 ouă bătute, puțină șuncă tocată, o lingură de smântână, sare, piper. Se freacă bine. Se ung forme mici cu unt, se pune din compoziție. Se coc la cuptor la foc iute. Se scot din forme.

90. **Pateuri de cartofi cu ficat de vițel.** Se face ca mai sus înlocuind șunca cu ficat de vițel, fiert și trecut prin mașină. Cantitatea ficatului e jumătate din greutatea cartofilor.

91. **Vol-au-vent de cartofi.** Se unge o formă cu unt și se așează o pătură groasă de piurea de cartofi (vezi No. 63) amestecată cu câteva ouă. Se coace la foc iute, se răstoarnă. Se scobește mijlocul, și se umple cu o mâncărică de ciuperci, creier, ficat etc.

92. **Piure cu pește în forme mici.** Se pregătește o piurea obișnuită de cartofi. (vezi No. 63). Se amestecă cu bucăți de pește (morun, nisetrul, șalău). Se umplu forme mici de piatră unse cu unt. Se așează peste fiecare câteva felii de ciuperci, și câte puțin unt. Se rumenesc la cuptor, se servesc în forme.

93. **Sărățele.** Se face un aluat potrivit de tare din 150 gr. cartofi fierți, trecuți prin sită, 150 gr. făină, și un praf de sare. Se întinde o foaie cam de $\frac{1}{2}$ cm. grosime, se taie fășii de vreo 12 cm. lungime, se așează unele lângă altele, pe tava presărată cu făină, se ung cu ou, se presară deasupra, după plăcere, chimion, mac or susan și sare mai mare. Se coc la foc potrivit.

94. Găluște de cartofi cu marmeladă Se face un aluat dintr'un kgr. de cartofi fierți, curățați și trecuți prin mașină, cu 2 linguri de făină, 2 linguri de griș, 2 ouă, un praf de zahăr, sare. Se întinde foaia, se taie pătrate se pune pe fiecare puțină marmeladă. Se fac găluștele ca cele cu brânză (vezi No. 83) și se fierb la fel. Se scurg, se dau prin pesmete prăjit, se așează într'o farfurie ce merge la foc și unsă cu unt, se dau câteva minute la cuptor. Se presară zahăr și scorțișoară.

95. Knödel cu prune. Se face un aluat din $\frac{1}{2}$ kgr. de cartofi, fierți, curățați și dați prin mașină, cu 100 gr. făină, o jumătate ceașcă de griș, 100 gr. unt, 2 gălbenușuri, jumătate linguriță de sare și un praf de zahăr. Se pun toate pe masa de aluat și se frământă până se face un aluat ca cel de tăietei. Din el se face un cârnat gros de 2—3 degete, din care se taie bucățele cam de un cm. grosime. Acestea se întind cu mâna și în fiecare se îmbracă o prună frumoasă, cu tot cu sâmbure. Se rotunjesc între palme; când sunt toate gata, se fierb în apă clocotită, puțin sărată. Se scurg. Se rumenește pesmet fin într'o tigae, se pun găluștele, se dau în acest pesmet și se țin până se usucă bine de apă. Se toarnă unt topit și se servesc fierbinți, cu zahăr pisat.

96. Gogoși de cartofi cu magiun. Se fac întocmai ca gogoșile umplute cu brânză, (vezi No. 84), înlocuind aceasta cu magiun și fără să se adauge parmezan în aluat.

97. Crochete dulci de cartofi. Se fierb 6 cartofi, se curăță, se trec prin mașină, se amestecă cu 50 gr. unt, și puțină apă, potrivitându-se să formeze o pastă destul de compactă. Se adaugă pe rând 3 gălbenușuri. Se fac crochete, se trec prin albuș de ou și se prăjesc în unt. Se presară zahăr.

98. Suflé dulce. Se face o piurea din 3 cartofi fierți (No. 63). Se amestecă cu 3 gălbenușuri frecate cu zahăr, se adaugă albușurile bătute spumă și puțină coajă de lămâie. Se toarnă într'o formă unsă cu unt, se presară zahăr. Se dă la cuptor la foc potrivit. Se servește îndată ce a crescut și s'a rumenit.

99. Pudding englezesc. Se fierb în aburi vre-o 12 cartofi mijlocii. Se trec de fierbinți prin mașină, se amestecă cu 4 pricomigdale sfărmate, 2 lingurițe de miere, un păhărel de țuică. Se mai adaugă un pumn bun de stafide fără sâmburi. Se lasă să se odihnească 2 ore. Se ia un șervet des, se udă mijlocul cu apă, se freacă apoi cu unt, și se presară făină. Se toarnă compoziția, se leagă capetele, dar nu prea strâns și se pune să fiarbă într'o oală cu apă timp de o oră și $\frac{1}{2}$. Se servește cu orice fel de cremă sau sirop.

100. Strudel. Se fierb vre-o 6 cartofi mijlocii, se trec prin mașina de tocat, se amestecă cu 6 gălbenușuri frecate cu o lingură bună de unt și 2 linguri de zahăr. Se adaugă albușurile spumă. Se așează într'o tavă câteva foi de plăcintă stropite între ele cu unt, se toarnă compoziția, și apoi

iar câteva foi. Se taie patrate, se coace la cuptor, Când e aproape gata se toarnă sirop de zahăr.

101 Tort de cartofi. Se coc la cuptor $\frac{3}{4}$ kgr. de cartofi mari; miezul se freacă cu o lingură de unt, $\frac{1}{2}$ ceașcă de lapte, 3 gălbenușuri, 125 gr. zahăr, $\frac{1}{2}$ baton vanilie. La urmă se adaugă o lingură de făină și albușurile spumă. Se unge o formă de tort cu unt, se toarnă compoziția, se coace la foc potrivit.



BCU Cluj / Central University Library Cluj

TABLA DE MATERII

	<u>Pag.</u>		<u>Pag.</u>
Budincă	21	Cartofi portughezi	15
Budincă (altă)	22	Cartofi prăjiți	8
Budincă cu brânză de vaci	22	Cartofi prăjiți în aluat	11
Budincă cu carne	22	Cartofi prăjiți în ou	11
Cartofi copți	7	Cartofi prăjiți în parmezan	11
Cartofi cu ceapă	12	Cartofi prăjiți în pesmete	11
Cartofi cu ceapă și șvaițer la gratin	17	Cartofi prăjiți în untdelemn	8
Cartofi cu doylecei la gratin	16	Cartofi înăbușiți	1
Cartofi cu jumări de ou	15	Cartofi rumeniți	8
Cartofi cu macaroane la gratin	17	Cartofi sufle	9
Cartofi cu mazăre și morcovi tineri	15	Cartofi umpluți	18
Cartofi cu ouă tari la gratin	16	Cartofi umpluți cu brânză	19
Cartofi cu parmezan în formă	17	Cartofi umpluți cu carne	19
Cartofi cu smântână	12	Cartofi umpluți cu ciuperci	18
Cartofi cu vârfuri de sparanghel	15	Cartofi umpluți cu creier	19
Cartofi fierți (à l'anglaise)	7	Cartofi umpluți cu ficat de vițel	20
Cartofi fierți cu coajă	7	Cartofi umpluți în coajă	17
Cartofi fierți în lapte	12	Chiftele cu brânză	22
Cartofi fierți în zeamă de carne	7	Chiftele cu carne	23
Cartofi fripți pe grătar	11	Chiftele cu șuncă	23
Cartofi gratinați	16	Chiftele cu usturoiu	23
Cartofi la gratin	16	Chiftele de post	22
Cartofi în formă cu usturoiu	17	Chiftele din cartofi copți	23
Cartofi noi	10	Chiftelele săracului (econom.)	23
Cartofi noi rumeniți în unt	10	Ciorbă de cartofi	4
Cartofi pai	8	Ciorbă de cartofi cu fasole verde	4
Cartofi pai în forme mici	9	Ciorbă de cartofi și sfeclă	5
		Crochete	24

	<u>Pag.</u>
Crochete dulci	28
Crochete cu ouă răscăpte	24
Crochete cu pește	24
Culburi de cartofi pai	9
Oăluște cu marmeladă	27
Oăluște la gratin	24
Oăluște umplute cu brânză	24
Gogoși cu brânză	25
Gogoși cu creier	25
Gogoși cu ficat	25
Gogoși cu maglun	27
Iahnic	12
Knödel cu prune	27
Mâncare cu carne	14
Mâncare cu carne și smântână	15
Mâncare cu slănină	13
Mâncare cu slănină și smântână	14
Mâncare cu șuncă	14
Musaca	13
Pâiniți de cartofi	25
Pateurl	26
Pateuri cu ficat de vițel	26
Piure	6

	<u>Pag.</u>
Piure cu carne	20
Piure cu ficat de vițel	21
Piure cu maloneză	26
Piure cu pește în forme mici	21
Piure la gratin	28
Pudding englezesc	28
Salată bulgărească	6
Salată de cartofi	5
Salată de cartofi cu roșii	6
Salată de cartofi cu scrumbii	6
Salată de cartofi cu tarhon	5
Salată cu cartofi și fasole	6
Sărățele	26
Strudel	28
Sufle	21
Sufle dulce	28
Supă cu găluști de cartofi	4
Supă de cartofi	3
Supă de cartofi și praz	4
Supă groasă de cartofi	3
Tort de cartofi	29
Turtă de cartofi	25
Vol-au-vent de cartofi	26

LA
„CARTEA ROMÂNEASCĂ“
A APĂRUT PÂNĂ ACUM



TOT CE POATE FACE TE-
MEIUL UNEI BIBLIOTECI,
DINTR'UN CĂMIN CUL-
TURAL LA SATE.



CEREȚI CATALOGUL EDITURII SPRE A VĂ
ALEGE PENTRU SUME CÂT DE MICI, CĂRȚI
ANUME SCRISE PENTRU CITITORII DELA SATE



Din „Cunoștințe folositoare“ s'au tipărit până acum
2.272.000 exemplare

SIBL. UNIV. BIAL

3018 -7. VI. 1939

„CUNOSTINȚE FOLOSITOARE“

Nr.

17. Rătăcirii belgeviste de MAIOR I. MIHAI.
20. Răsadnița și plantele din răsad de V. SADOVEANU.
22. Meșteșugul vopsitului cu buruien de ART. GOROVEI.*
24. Păstrarea cărnii de porc de G. GHEORGHIU.*
29. Beția de DR. EMIL. GHEORGHIU.
33. Mama și copilul de PROF. M. MANICATIDE.*
36. Omul și societatea de AL. GIUGLEA.
37. Bucătăria sătenței de MARIA GEN. DOBRESCU.*
38. Sfăcla de zahar de C. LACRIȚEANU.
39. Ingrășarea pământului de I. M. DOBRESCU.
40. Friguri de baltă de DR. T. DUMITRESCU.
41. Banul de A. GIUGLEA.
42. Sfaturi practice de ING. A. SCHORR.
43. Lămurirea calendarului de A. GIUGLEA.
44. Conjunctivita granuloasă de DR. GLĂVAN.
45. Buruien de iasă de A. VOLANBCHI.
46. Sfaturi casnice de MAICA RALUCA.
47. Cultura tomatelor de I. IAVORAN.
48. Rețete pentru gospodine de MAICA RALUCA.
49. Lingoaerea de DR. I. DUMITRESCU.

Nr.

50. Dianoragia sau sculamentul de DR. N. IOAN.
51. Practica agricolă de A. BEJENARIU.
52. Apa de băut de DR. I. BĂLTEANU.
53. Tifosul exantematic de TUDOR DUMITRESCU.
54. Boalele animalelor de I. POPU CĂMPEANU.
55. Lucrări din pănușile de porumb de TITUS G. MINEA.
56. Cartoful de I. POPU-CĂMPEANU.
57. Cum să trăim de DR. F. GRUNFELD.
58. Lucrări din pae și sorg de TITUS G. MINEA.
59. Insectele vătămătoare pentru arborii noștri roditori de G. M. FIŢESCU.*
60. Vaca cu lapte de M. ȚATAN.*
61. Mierea și Ceara de CONST. IONESCU CRISTEȘTI.*
62. Indrumări agricole de C. IONESCU CRISTEȘTI.*
63. Crașterea păsărilor de PETRONIUS BEJAN.*
64. 101 feluri din ouă de SANDA MARIN*
65. Plante de nutreț de PETRONIUS BEJAN.*
66. Lămurirea constituției celei noi de A. GOROVEI.*
67. Lupia contra secetel de M. GR. HULUBEI.*
69. 101 feluri de mâncare din cartofi de SANDA MARIN.*

Seria C. „DIN LUMEA LARGĂ“.

Nr.

3. Munții Apuseni de M. DAVID.*
5. Bucovina de I. SIMIONESCU.*
6. Basarabia de G. NĂSTASE.*
7. Dobrogea de C. BRĂTESCU.*
10. Viața în adâncul mării de C. MOTAȘ.
- 11—12. A. Șaguna de I. LUPAȘ.*
14. Românii de peste Nistru de V. HAREA.*
16. Lituania de G. NĂSTASE.
19. Românii din Ungaria de I. GHEORGHESCU.
20. Jud. Turda Arleş de I. MUREȘEANU.
21. Țara Hațegului de GAVRIL TODICA.
22. Spiru C. Harat de I. SIMIONESCU.
23. Danemarca de MAEDA D. NICOLĂESCU.
24. N. Milescu în China de I. SIMIONESCU.
25. Cătășlia moldovenești de pe Nistru de APOSTOL D. CULEA.
26. Românii din Bulgaria de EM. BUONȚA.

Nr.

27. Valea Jiului din Ardeal de P. HOBSU-LONGIN.
28. Țara Bârsel de N. ORHIDAN.
29. Vechiul ținut al Sucevei de V. CIUREA.
30. Macedo-Românii de TACHE-PAPA HĂGI.
31. Românii din Banatul Jugoslav de PR. BIZAREA.
32. Coasta de Azur de I. SIMIONESCU.*
33. Elveția de TRAIAN G. ZAHARIA.
34. Maramureșul de GH. VORNICU.
35. Austria de I. SIMIONESCU.
36. Belgia de TRAIAN G. ZAHARIA.
37. Afganistanul de I. SIMIONESCU.
38. Anastasia Șaguna de DR. I. LUPAȘ.
39. Biajul de ALEX. LUPEANU-MELIN.*
40. Marea Neagră de DR. I. LEPTI.
41. Pe urmele lui Robinson Crusoe de I. SIMIONESCU.
42. Din Norvegia de I. CONEA.*
43. Din vremea lui Ștefan cel Mare de GEN. R. ROSSATI.*
44. Japonia de I. SIMIONESCU.*

„CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE“

Nr.

45. Oiarul Savant de I. SIMIONESCU.*
46. Intr'o mănăstire din Himalaya de MIRCEA ELIADE.*
47. Dănilă Apostol de N. P. SMOCHINĂ.*
48. Sovera și Călimănești de I. SIMIONESCU.*
49. Sgârșie norii New-Yorkului de PETRU COMARNESCU.*
50. Nicolae Bălcescu de V. SASSU.*
51. Țara visurilor Împietrite (EGIPTUL) de MIRCEA HEROVANU.*
52. Gh. I. Donici de GEN. R. R. ROSETTI.*
53. A. Odobescu de AL. TZIGARA-SAMURÇAȘ.*
54. Banatul de PROF. D. IZVERNICEANU
55. Țara Zarandului de G. CAMBER.*
56. Iordache Golescu de N. BĂNEȘU*
57. Bucureștii de V. MIHĂILESCU.*
58. Turismul de AUREL PIȚU.*
59. Abisinia de I. SIMIONESCU.*
60. Polonia de I. SIMIONESCU.
61. Date istorice și culturale din România de CRONICAR.*
62. Carmen-Sylva (TEKIRHOL) de DR. COCA ODESEANU.*

Nr.

63. Gh. Coșbuc de V. M. SASSU.*
64. A. Philippide de I. IORDAN.*
65. N. Gane de A. GOROVEI*
66. Lecturi geografice.—Asia de I. SIMIONESCU.*
67. N. Machlaveli de VL. BOANTĂ*
68. Gh. Lazăr de PAUL PAPODOPOL.*
69. I. Urban-Jarnik de A. GOROVEI*
70. G. Enescu de M. COSTIN.*
71. Dr. C. I. Istrati de C. KIRIȚESCU.*
72. Alexandru Viahuță de V. M. SASSU*
73. Vasile Pârvan de I. ANDRIEȘESCU*
74. Ion Creangă pedagog și învățător de V. GHEȚEA.*
75. Republica Moldovenească a Sovietelor de N. P. SMOCHINĂ.*
76. Panait Cerna de LUCIAN PREDESCU.*
77. Doi cronicari moldoveni Grigore-Ureche și Miron Costin de LUCIAN PREDESCU.*
78. I. Ellade-Rădulescu de GEORGE BAICULESCU.*
79. Episcopul Melchisedec de GHEORGHE DINCĂ.*

Seria D. „ȘTIINȚA APLICATĂ“.

Nr.

1. Fabricarea săpunului de A. SCHORR.
2. Motorul Diesel de ING. CASETTI.*
3. Industria Parfumului de E. SEVERIN.
- 4—5. Aerul lichid de ILIE MATEI.
6. Industria Azotului de L. CATON.
- 7—9. Locomotiva de ING. CASETTI.
10. Aeroplanul de DR. V. ANASTASIU.
11. Baloane și Dirijabile de C. MIHĂILESCU.
12. Betonul Armat de ING. N. BANEA.
13. Cări și trenuri de G. ȘIADBEI.
16. Tiparul de VASILE ROMĂNESCU.
17. Ce se scoate din cărbuni de C. V. GHEOREHIU.
18. Industria materilor colorante de G. A. FLOREA.
19. Fotografia de CĂP. DR. M. ZAPAN.
20. Industria zahărului de G. I. BA-BOIANU.

Nr.

BCU Cluj / Central University Library Cluj

21. Șase montaje de radio de CĂP. DR. M. ZAPAN.
22. Cinematografia de CĂP. M. ZAPAN.
23. Automobilul de CĂPIT. DE AVIAȚIE M. PANTAZI.
24. Fabricarea sticlei de G. A. FLOREA
25. Gazele otrăvitoare de CĂP. DR. M. ZAPAN.*
26. Impănarea păsărilor de N. C. PĂNESCU.
27. Legatul cărților de I. CARAMALĂU.*
28. Innotul de P. EPUREANU.*
29. Scoaterea petelor de VICTORIA A. VELCULESCU.*
30. Cum navigă corăbii de SPARDECK.*
31. Pianorul de ING. G. LIPOVAN.*
32. „Cartea Românească“ de I. SIMIONESCU.*
33. Descoperiri și Invențiuni de LATZA TRANDAFIR.*

RĂSPÂNDIȚI

„CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE“

Este cea mai trebuitoare bibliotecă. Uneică prin varietatea cuprinsului, prin ieftinătate, este la îndemâna oricui. S'a dovedit o adevărată enciclopedie. Aduce foloase specialistului, dându-i noțiuni clare din alte domenii; procură cunoștințe folositoare celui care nu se restrânge numai la cartea de școală. Biblioteca se adresează tuturor.

S'au tipărit până acum peste 2.272.000 cărți.