

222161 Imprimat legal.

Seria B.

No. 48

CUNOȘTINTE FOLOSITOARE

222161 Seria B.

„SFĂTUȘI PENTRU GOSPODARI”

SUB DIRECTIVA REDACȚIONALĂ A D-LUI PROF. UNIVERSITAR
I. SIMIONESCU

BCU Cluj / Central University Library Cluj



REȚETE PENTRU GOSPODINE

PRIVITOARE LA ALIMENTE

DE

MAICA RALUCA

Seria B.

CARTEA ROMĂNEASCĂ

No. 48

Prețul Lei 5.

„CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE”

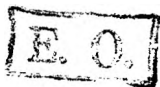
Apare sub direcția *D-lui I. Simionescu*, prof. la universitatea din Iași
Membru al Acad. Rom. fost secretar general la Min. de Instrucție.

Fiecare broșură de 32 pag. cu figuri, costă numai 5 lei. Se primesc și comenzi directe prin mandat poștal pe adresa «*CARTEA ROMÂNEASCĂ*» B-dul Academiei 3, București; și se dă o broșură gratis celui care cumpără deodată 5 broșuri.

Seria A. „Știința pentru toți”.

- No. 1. Cum era omul primitiv de *I. Simionescu*.
„ 2. Viața omului primitiv de *I. Simionescu*.
„ 3. Gazurile naturale de *I. Simionescu*.
„ 4. Albinele de *T. A. Bădărău*
„ 5. Diabetu, ingrășarea, gălbinarea de *Dr. Căhănescu*.
„ 6. Raze vizibile și invizibile de *C. V. Gheorghiu*.
„ 7. Viața microbilor de *Dr. I. Gheorghiu*.
„ 8. Furnicile de *T. A. Bădărău*.
„ 9. Viața plantelor de *I. Simionescu*.
„ 10-11. Pasteur de *C. Moțaș*.
„ 12. Soarele și luna de *I. Simionescu*.
„ 13. Telefonja fără fir de *Tr. Lalescu*.
„ 14. Porumbelii Mesageri de *V. Sadoveanu*.
„ 15. Planeta Marte de *Ion Pașa*.
„ 16. Dela 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. Lepși*.
„ 21. Fulgerul și trăsnetul de *C. G. Brădeleanu*
„ 22. Nebuloasele gazoase de *M. E. Herovanu*
„ 23. Bacteriile folositoare de *I. Popu-Câmpeanu*.
„ 24. Scrisori cerești (Meteorite) de *I. Simionescu*.
„ 25. Din istoricul electricității de *Stel. C. Ionescu*.
„ 26. Mercur și Venus de *C. Negoită*.
„ 27. Reumatism și arteroscleroza de *Dr. M. Căhănescu*.
„ 28. Oameni de inițiativă de *Apostol D. Culea*.
„ 29. Henri Ford de *Ing. N. Ganea*
„ 30. Musca de *I. Mureșanu*.
„ 31. Ciupercile de *I. Popu Câmpeanu*
„ 32. Cifrele de *G. M. Izărescu*
„ 33. Animale de demult de *I. Simionescu*
„ 34. Lămurirea potc-pului de *I. Simionescu*.
„ 35. Din viața oamenilor întreprinzători de *Apostol D. Culea*.

**CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE
SFATURI PENTRU GOSPODARI**



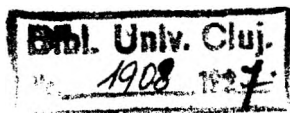
REȚETE PENTRU GOSPODINE

PRIVITGARE LA ALIMENTE

DE

MAICA RALUCA

BCU Cluj / Central University Library Cluj



BUCUREȘTI
EDITURA «CARTEA ROMÂNESACĂ»

222161

BCU Cluj / Central University Library Cluj

CARNURILE

Păstrarea cărnii pe timp de vară.

Se poate păstra carnea pe timp de vară dacă o ținem într'un vas plin cu iaurt sau cu smântână, având grija să punem deasupra o greutate pentru ca să fie complet acoperit. Carnea se poate păstra în felul acesta și 8 zile chiar. Când vrem s'o gătim, o spălăm și o ștergem bine.

Alt mijloc : O învelim într'o pânză înmuiată în oțet și astfel o punem la un loc răcoros.

Alt mijloc : Se acoperă cu praf mărunț de cărbune de lemn (mangal). Când voim s'o pregătim o spălăm bine în câteva ape.

Frăgezirea cărnei.

Vitele bătrâne, sau cele rău hrănite, au totdeauna o carne tare. Pentru a o frăgezi, se procedează astfel :

După ce s'a fiert carnea și s'a curățit spuma, se toarnă (ca pentru 5 kgr. zeamă de carne) o lingură de spirt sau de oțet. Cea mai vânjoasă carne devine fragedă fără să capete miros de alcool.

Cum se poate păstra slănina.

După ce am ținut-o 15 zile în sare, o așezăm într'o ladă, punând o pală de fân uscat și apoi o

bucată de slănină; tot așa până umplem lada. Ferim să nu se atingă o bucată de alta. Acoperim apoi lada cu fân, o așezăm într'un loc uscat și ferit de șoareci.

Slănina nu va râncezi și va păstra un gust bun.

Cârnații, slănina, șunca, să nu prindă mucegaiu.

Trebuie scuse cu un fel de aluat făcut din sare pisată mărunt de tot și un vârf de cuțit sâlicil.

Când voim să pregătim mâncare din ele, se ține câțva timp în apă rece.

Cum să cunoști dacă o găină e tânără.

După tulleiul lung și subțire crescut printre celelalte pene. Pielea e fină și puțin roză, acoperită cu vinișoare albastre. Găinele care au mai mult de un an, nu au nici tullei, nici vine albastre și pielea e de un alb mai puțin lustruit.

Păstrarea păsărilor tăiate.

După ce tăiem păsările și le curățăm de pene și de măruntaie, le ștergem pe dinăuntru cu un șervet curat și uscat. După ce s'au răcit, le punem într'un vas smălțuit de pământ și se toarnă deasupra unt topit până ce o acopere pe o întindere de 5 cm. și le punem la un loc răcoros. Păsările păstrate astfel țin și 10 zile, cași când le-am fi tăiat atunci. Untul topit nu e pierdut, căci poate fi apoi întrebuințat la bucătărie.

Vănatul proaspăt se poate păstra în același fel. Se poate păstra o pasăre tăiată, câteva zile, dacă punem înăuntru un cărbune de lemn (mangal) după ce am scos toate măruntaele.

Ingrășarea păsărilor.

Găini. Mai întâi, e bine să se știe că nu toate rasele de găini pot fi îngrășate ; deci, să se aleagă rasa care e bună pentru îngrășat, înainte de a începe cura. Odată alegerea făcută, ținem găinile într'un loc cam întunecos, cald și strâmt : întunericul, căldura la fel în tot timpul (nu însă prea mare) și locul strâmt unde nu se pot mișca, dau păsărilor somn lung, și, fiindcă nu-și cheltuesc din putere prin mișcări, pun pe ele un strat bun de grăsime. În puțină vreme vor fi destul de grase și vor avea și o carne gustoasă.

Puii dela 3 până la 5 luni nu se pot îngrășa prea mult ; doar dacă putem îndrepta pe cei cari's slabi de tot. Numai păsările puternice și voi nice pot fi îngrășate.

În rasele bune, claponii și cocoșii chiar, dela 4 luni, pot ajunge o greutate de 5 kgr. sau 7 kgr. dacă se urmează sfaturile cele mai bune, iar găinile pot atinge o greutate de 4 sau 5 kgr.

Găinile, după 3 ori 4 ani, când producția de ouă începe a fi mai mică, pot fi îngrășate bine.

Ingrășarea se face bine în cotețe cu compartimente, în fiecare să poată sta o singură pasăre. În timp de 15 sau 20 zile, de 2 ori pe zi, le dăm mâncare o pastă făcută din făină de orz sau mălaiu, cu apă ori lapte ; această pastă o tăiem apoi ca tăietei de supă. De băut li se dă puțin. De îngrijit însă trebuie ca mâncarea să li se dea totdeauna la aceleași ore.

2. În unele locuri, se bagă găinile în cotețe, astiel ca să nu poată face decât mișcări puțin și ușoare, cum ar fi : să miște aripile, capul sau picioarele. De două ori pe zi li se dă o hrană compusă din făină de orz sau mălaiu muiat în apte. Și fiindcă se pune lapte, mai mult și mân-

careea e mai lichidă, li se deschide ciocul și li se toarnă mâncarea. După 12 zile vom vedea că-s destul de bine îngrășate; se pot vinde atunci cu prețuri bune.

3. Se face o pastă compusă din meiu sfărâmat, făină de meiu, făină de orz și apă. Dacă vrem, adaugăm și puțin unt. Se dă de două ori pe zi — ca băutură, lapte cu apă și zahăr sau zer cu zahăr.

Cu această hrană, păsările se îngrașă repede, căpătând o carne foarte gustoasă.

Rătele și găștele se îngrașă cu ovăz și bând apă proaspătă.

4. Tot pentru îngrășatul păsărilor și pentru a face ouă multe, ar mai fi o compoziție:

Făină de grâu	100 gr.
Făină de bob	200 »
Sare de mare	50 »
Cuișoare	30 »
Carbonat de calciu (piatră de var)	150 »
Pucioasă	50 »
Fosfat de calciu	70 »
Nisip mărunt	100 »
Sulfat de sodiu	50 »
Carbonat de fier	30 »
Cărbune pisat mărunt	50 »

Le amestecăm toate — și dăm păsărilor acest praf, să mănânce noaptea ca și ziua. Le hrănim cu orz pe care l-am ținut 2 zile în apă — și l-am lăsat alte 2 zile să încolțiască.

Timpul de îngrășare ține 3 săptămâni; în acest timp fiecare găscă mănâncă aproape 15 kgr. de hrană.

S'a observat că viermii ce se dau de obicei rană în cantitate mare, sunt foarte răufăcători găștelor, rătelor și tuturor păsărilor.

Pentru ca găinile să facă ouă multe.

Pentru aceasta e de ajuns să se dea găinii în fiecare zi grăunțe de orz ținute 3 ceasuri în apă caldă, sărată. Acelaș rezultat se obține, amestecând din când în când câteva grăunțe de cânepă la mâncarea de toate zilele. Bun e și grâul muiat în apă de var. Pentru aceasta se face var stins cu 1 l. var și 10 ori 12 l. apă caldă. Se așează grâul într'o grămadă cât mai ținută, și se toarnă varul stins peste el ; se întoarce cu lopata de câteva ori grâul, pe urmă se întinde pentru a-l usca. Acest grâu se dă din când în când păsărilor și căpătăm rezultate foarte bune.

Foarte bine e să se încălzească cotețele în timpul iernii. Cu ouăle ce căpătăm astfel scoatem cheltuiala lemnului ce-am ars.

Tot așa de bine e să schimbăm cât mai des mâncarea găinilor.

Urzicile sunt foarte bune, și verzi și uscate, amestecate în hrana de toate zilele. Dacă urzicile au semințe va fi și mai bine.

II. Ouăle.

Păstrarea ouălelor.

Mai bune de conservat sunt cele dela 20 Iulie până la 10 Septembrie. Ori cum ar fi conservate, e bine de știut că aceste ouă nu sunt bune de mâncat fierte, omletă ori jumări; rostul lor e la prăjituri și mâncări.

1) S'a observat că ouăle se strică din cauza unor microbi care nu se dezvoltă decât la aer. Așa că principalul e ca să acoperim ouăle cu o substanță ca aerul să nu pătrundă în interior.

Se pot acoperi ouăle cu o soluție de rășină, cauciuc sau alt fel de lac.

2) Alții recomandă să punem ouăle timp de 20 secunde în apă fiartă. Aceasta formează un strat mic, o peliculă în ou, care e destul de bună apărătoare. După aceea se pun oule în făină cernută mărunt; procedeul acesta e foarte bun, dar trebuie să se umble cu îngrijire.

3) Făina de la lemne ce se taie, nisipul mărunt, var pulverizat (praf), praful de cărbune, tărâțele, sunt bune pentru conservatul ouălelor pe câteva luni, mai ales în timpul rece. Făina de lemn însă, să nu fie de la lemne rășinoase sau cu miros deosebit; cea de lemn de stejar e cea mai bună.

4) În Franța și alte țări, se obișnuiește a se fierbe ouăle tari, apoi se usucă la o căldură mare și apoi se prefac în praf.

5) În Anglia obișnuiesc oamenii o soluție de acid boric sau borax, încălzită la 90°; se țin ouăle acolo timp de câteva secunde. Apoi se usucă, și așa se conservă.

6) Se face o soluție puternică de apă cu sare de bucătărie; se pun ouăle într'ansa și se țin până când ele singure se lasă la fund. E semn atunci că sarea le-a pătruns foarte bine; se scot, se spală, se lasă să se scurgă de apă, apoi se pun în lăzi. Aceste se mănâncă chiar fierte, tari. Procedeul acesta e bun în țările călduroase; prin părțile umede reușita nu e bine asigurată.

7) Se ung ouăle cu un strat de seu sau osânză topită; se bagă apoi în apă de var astfel ca apa să le acopere în întregime. Se formează pe coaja lor un fel de săpun văros și greu de topit care acopere porii coajei; dacă mai mult var pătrunde înăuntru, formează împrejurul oului o pojghiță subțire de var. Așa se pot păstra ouăle multă vreme, ani chiar.

8) **Ținerea în lapte de var** e bună, dar după câțiva vreme apa poate pătrunde înăuntru și strică gustul oului. De aceea, se recomandă ca în apa de var să se puie și 6% sare de bucătărie, care face ca țaria apei de var să fie la fel cu albușul din ou. Ouăle astfel conservate păstrează gustul de proaspăt vreme de 6 luni.

9) Ouăle se conservă bine în ghețare.

10) Ținute în untdelemn sau untură lichidă, e iar un bun mijloc de conservare

11) Se pun ouăle, într'un loc uscat și bine aerat, pe scândurele găurite cu găuri potrivite pentru ca să poată stă ouăle.

12) Se cufundă ouăle în silicat de potasă, și apoi se pun pe o hârtie ca să se usuce, având grija ca să nu se atingă între ele. Cu mijlocul acesta le putem păstra un an și ceva.

13) Se poate întrebuița și altă soluție:

Apă	1000 gr.
Silicat de sodiu	100 gr.
Carbonat de magnezie	30 gr.

Se cufundă ouăle, apoi se lasă să se usuce.

Un alt mijloc este următorul :

Se topește gumă arabică (cleiu) în spirt. După aceea cu o pensulă, se unge fiecare ou și se lasă să se usuce. După ce s'a uscat, se pun în răzătură de lemn, având grija a le așeza cu vârful în sus. Când vrem să le întrebuițăm, trebuie cu puțin spirt să scoatem lustrul acela dela început și vom găsi ouăle în starea în care le-am pus, adică bune de mâncat. Ori ce mod am întrebuița de a păstra ouălele, trebuie totdeauna să le punem la un loc uscat și răcoros.

Cum se cunosc ouăle proaspete.

Se cunosc ușor punându-le într'o soluție de apă și sare, (2% sare); dacă-s proaspete cad la

fund și pe urmă se ridică puțin așa ca să fie acoperite în întregime de soluție; dacă sunt vechi, chiar numai de câteva zile, stau deasupra.

La ce sunt bune cojile de ouă.

Să nu le aruncăm, căci au o mulțime de întrebuințări. Ele pot fi folosite pentru hrana puiilor de găină, a purceilor și a vițelilor, ajutându-le la dezvoltarea oaselor, iar găinile la ouat.

Se pisează bine cojile și se amestecă cu hrana acestor animale.

Găinile cari sunt hrănite cu acest amestec, ouă mai des.

III Peștele.

Ca să împiedicăm sfărâmarea peștelui.

Se știe că peștii se desfac ușor când îi fierbem; carnea lor se curăță de pe oase fără să o atingem cu ceva.

Pentru a împiedica lucrul acesta punem în apă puțin oțet bun.

Păstrarea peștelui proaspăt.

Luați o bucată de miez de pâine, muiati-o în rachiu, băgați-o în gura peștelui cum l'ați prins și mai turnați puțin rachiu peste el. Puneți apoi peștele înfășurat în paie proaspete și curate, legați cu o sfoară și împachetați în pânză. După câteva zile desfaceți pachetul scoateți peștele, aruncați-l într'un vas cu apă; peștele își va veni în fire. Veți mânca pește proaspăt, parcă atunci ar fi prins.

Inlăturarea gustului de nămol din pește.

Când peștele miroase a glod (noroiu), i se vâră în gură o linguriță de oțet având grije de a-i ține urechile închise pentruca oțetul să pătrundă în corpul peștelui. Aceasta se face înainte de a-l curăța de solzi și de măruntaie.

IV Apa.

Apa tulbure. Cum facem să fie bună de băut.

Când gârla din care luăm apă curge tulbure când fântânele, vara, dau apă tulbure, oamenii cari țin la sănătate și curățenie, gândesc cum să aibă apă limpede de băut.

Iată un mijloc :

Luați un butoiu curat și desfundați-l sus. Butoiul să aibă Biblioteca Centrală a Universității Cluj cep. Așezați-l pe un scaun ca sub cep să puteți pune cofa (donița) sau căldarea.

Turnați în butoiu până la un sfert din el, pietricele spalate bine. Peste stratul de pietricele turnați nisip mare, până la jumătatea butoiului ; peste nisip turnați praf de cărbune de lemn pisat (mangal). Deasupra puneți iarăși un strat de nisip mare și apoi nisip pietriș și tot așa până umpleți butoiul, lăsând până la gură ca de-o palmă bună.

Acum puteți turna apă tulbure în butoiul strecurătoare. Toate murdăriile din apă rămân în butoiu, iar pe cep, în cofe, va curge apă limpede ca lacrima. Acest butoiu strecurătoare se poate face pentru mai multe case învecinate ; și este o treabă bună la casa omului gospodar.

Se poate folosi și piatra acră pentru limpezitul apei : Se poate arunca în cofa cu apă câteva bucățele sau praf, cât iei între degete. Piatra acră trage la fund murdăria din apă.

După ce apa a șezut liniștită ca un ceas, se poate deșerta binișor în alt vas de băut.

V. Laptele și derivatele.

Mijloc practic de a vedea dacă laptele e curat.

Se ia un ac mai gros de cusut și se freacă bine ca să fie complect curat. Se vâră în lapte și se scoate drept în sus. Dacă laptele este curat va rămâne o picătură în vârful acului. Dacă nu rămâne nimic, e semn că laptele are apă.

Laptele amestecat cu apă bate în albastrui. Când se ferbe prinde o peliță subțire și nu face caimac.

Un mijloc practic de ce constata falsificarea este iodul. Turnăm câteva picături în lapte. Tinctura de iod dă amestecăturii o culoare albastră; iar dacă laptele e curat se îngălbonește.

BCC Cluj / Central University Library Cluj

Păstrarea laptelui dulce.

Pe timp de vară se poate conserva laptele mai multe zile dacă punem 1 gr. de acid boric la fiecare litru de lapte. Prezența acidului nu strică cătuși de puțin gustul laptelui și nici nu e vătămător sănătății.

Cel mai bun mijloc.

Il fierbem până la 80°; după aceea îl răcim repede într'un vas cu apă rece. Il păstrăm 2-3 zile bine astupat în sticle puse la răcoare.

Care-i cea mai bună smântână?

Cea mai bună smântână este aceea care se ridică deasupra laptelui pus la prins, în cele din-tăi 12 ore.

Care-i cea mai bună brânză cu smântână?

Este aceia care se pregătește cum se arată mai jos, cu smântâna despre care am vorbit mai sus. O bună brânză de vaci se prepară astfel: Se pune laptele la prins într'un loc liniștit și într'o oală smălțuită, cu gura mai largă. Temperatura să fie potrivită. După 2 zile luăm smântâna. Scurgem laptele prins de 3 ori. Se toarnă cu încetul laptele prins în apă fiartă în clocot atunci luată de pe foc, având grijă să amestecăm cu lingura pentru ca apa fierbinte să taie laptele. După ce s'a turnat atâta apă până a ajuns să acopere laptele tot, se pregătește un șervet așejat pe un vas, ori o strecurătoare. Se toarnă laptele amestecat astfel cu apă fiartă, turnând încă apă clocotită peste el.

Se strânge șervetul și se spânzură undeva de un cuiu; având grijă să punem dedesupt un vas în care să se scurgă zerul. Când nu mai picură zer, desfacem șervetul cu brânza proaspătă, gata de mâncat.

Cum se păstrează untul proaspăt.

a) Întâi de toate trebuie bătut și tescuit până ce iese toată apa din el. Se taie în bucăți și se învâluie într'o hârtie muiată în acid salicil, ori în oțet de vin și apoi peste aceasta se învâluie altă hârtie muiată în parafină.

Cu chipul acesta se păstrează proaspăt multă vreme.

b) Se umple borcanele bine cu unt și se apasă bine cu lingura ca să nu rămâie goluri. Borcanul cu unt se pune într'un vas unde apa fierbe în clocote. După un sfert de ceas se scoate borcanul. Prin această topire în apă caldă, cade la fund toate părțile care ar putea schimba calitatea untului.

Borcanele, bine umplute, se acoper cu hârtie impermeabilă, apoi cu capace; astfel pregătite, se pun la păstrare. Chiar după 6 luni; untul acesta are gustul de proaspăt.

Gustul ranced al untului.

Gustul ranced al untului se poate îndrepta în modul următor. Se frământă untul cu lingura într'un vas cu apă în care s'a dizolvat o mică cantitate de bicarbonat de sodă 5%. Indată ce gustul ranced a dispărut, se scoate untul din acel vas și se frământă cu apă rece și apoi se sară.

Alt mijloc : Se spală într'un vas cu apă în care am pus 25 gr. clorură de calce pentru fiecare chilogram de unt. În această soluție untul stă 2 ore ; după aceia îl spălăm cu apă curată.

Alt mijloc : Se spală untul în apă caldă, frământându-se bine c'o lingură de lemn ; se stoarce apoi de apă și se pune într'un vas. Turnăm câteva linguri de smântână proaspătă și-l amestecăm bine până iese iar unt. Se scurge zerul, iar untul se spală în lapte dulce. În chipul acesta pierde mirosul de ranced și untul pare proaspăt.

Cum se face iaurtul.

Punem la fierț 2 kgr. lapte dulce. După ce se fierbe bine, se lasă să se răcească puțin. Luăm 5-6 linguri de smântână dela lapte prins ; se amestecă cu laptele dulce în alt vas. Se vântură de 3-4 ori până ce se răcește. După aceia se varsă în castronașe, cari se așează în odăi călduțe până se prinde ; după aceia se mută la răcoare.

Cum se conservă brânzeturile.

Se țin la loc răcoros și puțin luminat. Ca să nu se usuce ori să prindă mucegaiu, se țin sub alte vase, având grijă să le ștergem cu o cârpă muiată în oțet.

Cum cunoaștem brânza falsificată.

Sunt negustori cari falsifică brânza, amestecând-o cu margarină, ori cu pure de cartofi ori cu făină.

Se cunoaște că-i o brânză artificială după miros, apoi se întărește și se fărâmă la rupt.

Fierbem o bucată de brânză în apă; vărsăm 2-3 picături de iod (tinctură) peste ea. Dacă brânza e falsificată cu făină, făina se albăstrește puțin din pricina iodului.

VI. Mierea și derivatele.

Cum se cunoaște mierea falsificată.

Unii negustori falsifică mierea cu făină de cartofi sau cu altceva.

Pentru a vedea dacă mierea e curată ori falsificată, facem proba următoare:

Se topește puțină miere în 5-6 părți de apă. Dacă mierea e curată, lichidul rămâne limpede și străveziu. Dacă a fost falsificată, lichidul se tulbură. Dacă mierea e falsificată cu făină de cartofi când se varsă câteva picături de tinctură de iod în lichid, acesta se va colora în albastru deschis.

Vin de miere (hidromel).

Se pregătește astfel: Se pune 4 părți miere și 19 părți apă într'o căldare, Se face semn până unde e plină căldarea. Se mai toarnă încă 5 părți de apă și se fierbe la foc până scade la semnul făcut de noi. Se toarnă lichidul în alt vas unde are să stea 12 ore. După aceia se pune în butoiu la pivniță. În 6 săptămâni, cât ține fierberea, butoiul se ține mereu plin turnând în el mursă de miere. Atunci se trage în alt butoiu, se astupă

bine cu un dop și se lasă astfel 6 săptămâni. Din butoiu, vinul gata se toarnă în sticle pe care trebuie să-l astupăm cât se poate de bine cu dopuri.

VII. Fructele, legumele, semințele și derivatele.

Cum se cunosc strugurii copti.

Strugurii copti au coada oacheșă, ciorchina cade drept în jos, boabele sunt moi și sesparg cu ușurință, iar ciorchina se rupe ușor depe lăstar. Când luăm o boabă între degete și o strângem, zaharul din zeamă se lipește pe mâini; simțim aceasta când frecăm câteva boabe între degete.

BCU *Păstrarea strugurilor.* Cluj

Pentru a păstra strugurii pe timp de iarnă se întrebuintează 2 metode.

1) Cu ajutorul foarfecelor se taie toate boabele stricate. Se ia niște putinele la fundul cărora se pune un strat de plută mărunțită, punând un strat de ciorchini și un strat de plută până când se acoperă totul, având grije ca ciorchinele să nu se atingă. În felul acesta strugurii se pot păstra și un an întreg. Când vrem să-i întrebuintăm, îi scoatem binișor, îi scuturăm de plută, îi spălăm în apă. În loc de plută putem folosi tărățele.

2) Al doilea metod este prin pulbere de mangel de lemn (un fel de cărbune) și trecută prin sită. Se așează într'olădită, un strat de ciorchini și unul de turbă până când se umple bine. Strugurii conservați astfel au boabele frumoase fără sbărcituri.

Un francez a descoperit mijlocul cel mai bun și mai puțin costisitor de a păstră strugurii.

Strugurii se strâng în căldări, se atârnă de ceva cu sfoară, astfel ca să nu se atingă, de pereți sau între dâșii, și se așează într'o cameră sau într'un beciu a căror temperatură să nu treacă peste 12—14°. Odaia sau beciul se închid bine și se așează în apropierea strugurilor o farfurioară sau un pahar cu spirt. Vaporii de spirt împiedică orice stricăciune a strugurilor, cari se conservă perfect luni întregi, fără să mucezească. Spirtul trebuie însă mereu înoit cât ține conservarea.

Păstrarea vinului.

Gustul de mucegai al vinului se poate îndrepta astfel: Se varsă în butoi 250 gr. untdelemn proaspăt de măslina de fiecare hectolitru. Se bate cu o scândurică despăcată în patru. Se clatină și apoi se lasă liniștit 24 ore. Untdelemnul se suie la suprafață, luând mirosul de mucegai. După aceea se scoate binișor untdelemnul de deasupra cu o mică pompă. Dacă totuși rămâne puțin gust rău, se vară în butoiu 50 gr. de miez de pâine caldă.

Se mai poate întrebuința cărbuni de lemn în pulbere câte 1 kgr. de butoi.

Gustul de butoiu din vin, pierde dacă golim butoiul și apoi introducem în el aburi fierbinți de apă.

Vinul din sticle, ca să nu aibă câteodată gust de dop, se pune în sticlă o lingură de untdelemn bun.

Se scutură bine sticla, se lasă o oră, și apoi se scoate untdelemnul care plutește deasupra. Gustul cel rău este înlăturat și vinul se poate bea.

Gustul de pucioasă din vin, care este născut din strugurii stropiți cu pucioasă, pierе dacă se scurge vinul într'un vas de aramă. Indată ce vinul e în atingere cu arama, gustul de pucioasă se stinge.

Cum putem cunoaște dacă oțetul e făcut din vin.

Cel mai sănătos oțet e cel făcut din vin.

Se mai face însă oțet și din alte esențe cari sunt vătămătoare stomacului.

Ca să cunoaștem dacă oțetul e de vin, punem într'o farfurie de porțelan oțet cumpărat; se moaie într'însul câteva bucățele de hârtie albă sugătoare. Se pune farfuria pe o sobă caldă și se lasă până se usucă hârtia. Dacă hârtia rămâne albă, oțetul e de vin.

BCU Cluj / Central University Library Cluj
Oțet făcut în casă.

Oțetul de secară este sănătos și ieftin când avem îndemânarea să-l pregătim în casă. Se iau trei litre făină de secară și 3 de porumb (făină necernută) și se amestecă bine. Amestecul se opărește cu apă fierbinte până se face un fel de aluat subțire; se frământă și se amestecă mereu. După ce s'a răcit, se pune în el o bucată de aluat de dospit, pe care le amestecăm, turnând nițică apă calduță. Amestecul îl punem într'un vas la căldura turnând peste el 18 litre apă calduță. După 4—5 zile ținut astfel, se trage în sticle. Oțetul e gata.

Oțetul din vin se face turnând-i floare de oțet; și pentru a-l avea cât mai repede, punem în vin așchii de soc. Dacă se ține la căldură, în câteva zile oțetul e complet făcut.

Un foarte bun oțet de vin se pregătește ținând mai multe zile linte înmuiată în oțet tare de vin.

Peste linteaa aceasta se toarnă vin călduț, vasul se leagă la gură cu pânză și se ține câteva zile la o căldură potrivită,

Se poate face oțet și din smeură.

Smeura coaptă bine de tot se frământă bine, așezând-o într'o sită deasă, sau într'un ciubar, ca să se scurgă zeama timp de 3—4 zile. La fiecare kilogram de smeură (zeamă) se toarnă 3 litre de oțet de poame; peste 24 ore se strecoară, îndulcindu-se oțetul cu zahăr, după voie.

Limpezirea oțeturilor se face la fel cu a vinului: cu gelatină curată ori cu albuș de ou.

Cum se cunoaște vinul roșu dacă e vâpsit sau nu.

Umplem o sticlă care nu e prea largă la gură. Cu un deget astupăm gura sticlei și o întoarcem încetisor deasupra unui vas cu apă, trăgând degetul.

Dacă vinul este curat, apa din vas cât și vinul din sticlă rămân neschimbate căci vinul nu va colora apa. Dacă vinul e vâpsit, se va cunoaște căci se va colora și apa.

Ca să avem vinuri vechi.

Unii podgoreni fac astfel:

Astupă bine vinurile în sticle. Se îngroapă în praf de cărbune de cocs, așezându-se un rând de sticle și un strat de cocs (praf). După un an, vinul va avea tăria și gustul vinului de câțiva ani.

Să facem ca vinul nou să aibă culoarea celui vechiu. (mai închisă).

Topim o parte zahar mărunț în două părți de apă curată într'un vas pus la foc domol de cărbuni. Fierbem până ce lichidul capătă o culoare castanie. Luăm vasul dela foc și turnăm în el

încă puțină apă până ce se face topitura pe deplin. O strecurăm și o amestecăm cu coneac,— jumătate și jumătate. Culoarea lichidului va fi cam castanie. Spre a ști cât lichid de aceste trebuie să turnăm în vin, facem întâi încercare cu un litru, spre a vedea în ce proporții facem amestecul ca să dobândim culoarea dorită.

După ce ne-am ales culoarea, turnăm amestecul în butoiu. Amestecăm bine cu un băț; peste 8 zile vinul va avea culoarea aleasă.

Cum să facem vin alb din vin roșu.

Este deajuns să punem în vinul roșu cărbune de lemn (mangal) pisat. Timp de câteva zile butoiul va trebui mereu rostogolit ca să se facă bine amestecul. Se lasă apoi alte zile spre a se face limpezirea. Va cade la fund cărbunele pisat absorbind și substanța colorantă. Vinul va rămâne alburii. Se trage apoi în alt butoiu.

Vinul amestecat cu apă.

Se cunoaște dacă-l vom turna încetinel printr'un petec de pânză într'un pahar până la jumătate cu apă. Vinul curat nu se amestecă cu apă, pe când cel ce conține apă se amestecă.

Alte mijloace de a cunoaște dacă vinul roșu este natural ori e văpsit.

a) Netezim o bucată de var nestins; turnăm peste ea câteva picături de vin. Dacă peste câteva minute urma vinului e gălbue negricioasă, putem fi încredințați că culoarea este naturală; orice altă culoare dovedește falsificarea.

b) Fierbeți într'o ulcică vinul roșu adus spre încercare. Radeți bucăți de pe o lumânare de stearină. Vinul va fierbe cu stearina la un loc, având grijă să fie mestecat mereu cu o lingură

până începe să facă beșici. Se pune ulcica la răcit. Dacă stearina va fi rămas foarte puțin ori deloc colorată vinul e natural; dacă se va colora în roșu, vinul e vâpsit.

c) Turnăm pe o bucățică de cretă că(va stropi de vin roșu

Dacă vinul e natural, urma stropilor pe cretă va fi brună (negrie).

Siropul de smeură și de fragi.

Se ia smeură ori fragi bine copti și se frământă într'o oală. Se adaogă puțin acid salicil (dela farmacie).

Se fierbe în apă și zahar mărunț, socotind de fiecare litră de apă 1 kilo de zahar. Se amestecă bine și apoi se lasă să se răcească. Lichidul se strecoară printr'o pânză rară. Siropul care se scurge se pune în sticle bine astupate și ceruite, ba legate și cu hârtie pergament (impermeabilă).

Siropul acesta poate ține și un an de zile. Facem cu el limonăzi răcoritoare vara, când sunt căldurile mari.

Ce să întârziem (ori chiar să oprim) mustul dulce de a se face vin.

Dacă voim să păstrăm mustul dulce multă vreme, avem multe mijloace. Cel mai răspândit este următorul:

Aruncăm în butoiășul cu must acid salicil, socotind pentru fiecare litru de must câte 8 decigrame de acid salicil.

Mustul va rămâne în stare dulce până la anul.

Cum se păstrează vinul în sticle.

Ori cât de bine ar fi astupate sticlele, vinul se strică ușor dacă ele se așază în picioare. Dopurile se usucă și aerul pătrunde prin porii dopului:

Păstrarea vinului se face astfel :

Sticlele să fie pline până la dop. Dopul să fie lung (vârît cu presa), având pe deasupra un strat de ceară roșie sau catran.

Sticlele înfundate se varsă cu gura în jos în pământ, ori se țin culcate în pivniță, la răcoare.

Miere (sirop) de pere.

Din perele vâratice se poate scoate un foarte plăcut sirop care poate înlocui mierea. Perele se curăță de coadă și dacă-s mari se taie în două. Se fierb mult până se face un fel de terciu care se strecoară printr'o sită.

Zeama scursă se fierbe din nou până se îngroașă. Ca să aibă un gust plăcut i se adaogă câteva cuișoare ori coajă de lămâie.

Păstrarea merelor și a perelor.

Merele își păstrează gustul și parfumul, dacă le învelim într'o hârtie înmuiată într'o soluție de alcoolși acid salicilși apoi uscată la aer. Se mai pot conserva merele și într'o lădiță la fundul căreia se pune un strat de nisip uscat, cenușe sau gips, (sau mușchiu uscat). Se așează un strat de nisip și unul de mere fără a se atinge unul de altul, până se umple bine lădița. Trebuie să se aleagă mere bune, nu stricate și din cele ce se coc târziu. Cutia poate fi vârîtă în șira de paie sau într'o groapă în loc uscat, acoperită cu pământ.

Mucezirea dulcețelor, magiunului, marmeladei.

După ce umplem borcanul cu dulceață sau cu marmeladă, punem deasupra un rând de hârtie albă unsă cu glicerină, cu spirt sau cu acid boric. Lichidele acestea, cari rămân în hârtie, for-

mează un strat apărător, cari împiedică formarea mucegaiului. Borcanele sunt apoi acoperite cu o altă hârtie și legate bine cu sfoară.

Dacă cu toate acestea dulceața sau povidla (magiunul) a prins mucegai, atunci după ce scoatem binișor mucigaiul de pe deasupra, le punem să fiarbă din nou, timp de o jumătate oră și apoi le păstrăm ca mai sus.

Desghețarea fructelor și a ouălelor.

Dacă ai mere, pere ori ouă degerate, pune-le într'un vas și toarnă peste ele apă rece; mai aruncă și un pumn de sare. După o jumătate de ceas scoate-le afară.

Oțetul din mere.

Nu este oțet așa de sănătos pentru stomac ca cel de poame și așa de vătămător ca cel de esență sau de lemn.

Oțetul de mere (fiindcă merele sunt poamele cele mai răspândite) se face astfel:

Adunăm merele căzute, le tăiem în patru și le punem apoi într'un ciubăr sau putină. Turnăm peste ele apă clocotită atâta cât să treacă cu 2-3 degete peste mere. Iar mai punem mere tăiate și iar punem apă clocotită; dacă voim să facem oțet mult, acoperim putina cu ceva și lăsăm astfel 4-5 săptămâni până se oțetește apa.

Când simțim după gust că oțetul e gata și că nu mai crește în tărie, strecurăm printr'o pânză rară, iar oțetul îl punem în vasul lui de lemn sau de sticlă.

Cu cât au fost merele mai bune și mai coapte, cu atât e și oțetul mai bun; apoi cu cât e mai cald, cu atât se face și oțetul mai curând.

Cercarea rachiului dacă este falsificat cu vitriol.

Intr'un vas de porțelan (o farfurie) punem pulbere de zahar; turnăm peste ea puțin rachiu. Așezăm farfuria pe o oală cu apă ce fierbe. Ținem farfuria astfel până când rachiuul se aburește de tot și rămâne numai zaharul. Dacă rachiuul este falsificat, va avea culoarea brună neagră dacă nu, va avea culoarea brună gălbue.

Ca să împrăștiăm nucile vechi.

Se sapă o groapă ca de o jumătate de metru adâncă și largă și tot atât de adâncă. În această groapă turnăm nucile vechi (de anul trecut) și după aceia le acoperim cu pământ. După 7—10 zile le scoatem. Gustul nucilor va fi ca al nucilor culese de curând.

Alt mijloc de împrăștiare ar fi și acesta; Se așază în pivniță un strat de nisip, care se udă la adâncime de 2—3 cm. Punem nucile în el așa ca să stea depărtate unele de altele, să nu se atingă. Nucile se acoperă cu un strat de nisip umed destul de gros, ca să nu pătrună aerul la ele. După 25—30 zile se scot nucile afară și vor fi gustoase.. ca din vara asta.

Cum putem păstra salata de varză roșie.

După ce am tăiat varza roșie mărunț, o sărăm și așteptăm o jumătate de oră ca să-și ia sarea bine de tot. Apoi așezăm varza în borcane de sticlă. În timpul acesta, oțetul fiert cu puțină sare și răcit, se toarnă peste varză. Iar pe deasupra turnăm apoi și puțin untdelemn.

Cum putem feri cartofii de încolțire.

Spre a împiedica încolțirea cartofilor, e bine ca gospodarul să-i înțepe cu un briceag în muguri (în ochi).

Prin mijlocul acesta, cartofii, pe lângă că nu încolțesc, se fac și mai buni la gust, căci în ei se formează zahar. Ințeparea ochilor se face în Decembrie.

Pătrunjel pentru iarnă.

Ramuri de pătrunjel verde se pot usca de cu vară, pe plită (sau pe o tablă înfierbântată la foc). După aceea punem frunzele într'un borcan de sticlă bine astupat și la vreme de iarnă avem foi de pătrunjel cu gustul (aroma) bine păstrat.

Pregătirea prunelor uscate în casă.

Alegem prunele cele mai frumoase și bine coapte; le scoatem sâmburii și apoi le punem într'un vas. Pentru fiecare 80 de prune, topim o jumătate de kilogram de zahar, turnându-l peste ele. Acoperim vasul și lăsăm să stea astfel o zi. A doua zi, deșertăm zeama într'o oală, o punem la foc și o fierbem până se îngroașă; apoi o turnăm din nou peste prune.

Lăsăm vasul să stea câteva minute la loc călduros. Scoatem prunele, le punem pe o sită ca să se scurgă și apoi pe o scândură ca să se sbicească bine. Pentru uscare, le vărăm pe o tablă în cuptor după ce am scos pâinea.

Gustul acestor prune uscate astfel, este minunat.

Cum putem păstra prune proaspete.

Alegem pe cele coapte bine împreună cu frunzele și crenguțele lor; le punem în borcane de sticlă astupate bine și îngropându-le în pământ la o adâncime de un metru.

După mai multe luni, când vom desgropa borcanul, prunele vor fi proaspete, parcă atunci au fost culese.

Ca să avem cartofi mulți; conservarea lor.

Când încep a se arăta florile, le tăiem cu foarfecele. Prin tăierea lor, puterea de hrănire se va adăoga la creșterea tuberculelor din pământ.

Pentru a păstra cartofi multă vreme, procedem astfel: Alegem cartofii cei buni, îi punem într'o căldare cu apă fierbinte unde vor sta câteva minute, având grijă să nu crape. Astfel opăriți pot ține, fără a încolți și doi ani.

Conservarea castraveților.

În borcanul cu murături (castraveți) punem săculeț de muștar negru. Făcând astfel, muștele nu se prinde, iar castraveți rămân totdeauna fragezi.

Cum putem păstra mazăre boabe.

Alegem boabe de mazăre crude; le punem într'o tavă, presărând peste ele zahar pisat; după aceea vărăm tava în cuptor până ce boabele se usucă bine. Boabele uscate astfel se păstrează în borcane de sticlă pentru iarnă, până la recolta viitoare.

Conservarea pătlăgelelor roșii.

Alegem pe cele coapte, sănătoase și cu pelița necrăpată. Le așezăm în borcane de sticlă în care punem: 7 părți apă, 2 părți oțet și o parte sare; turnăm apoi untdelemn bun (de măsline) ca de un deget cel puțin deasupra pătlăgelelor. Astupăm bine borcanul, cât se poate de bine.

Pătlăgelele roșii se pot păstra astfel și 3 ani de zile.

Conservarea ciupercilor.

După ce ne-am încredințat că ciupercile sunt de soi bun, le curățim de toate părțile cari nu's

bune de mâncare. Fierbem apă într'un vas amestecată cu puțin oțet ori zeamă de lămâie. În această apă, fără să dea în clocote, lăsăm ciupercile să fiarbă puțin. Le scoatem și le punem în borcane de sticlă, în care am pus sare, piper, usturoi și pătrunjel ori numai untdelemn bun. Dacă dorim să le conservăm prin uscare, le curățăm, le înșirăm pe ață, pentru a se usca bine într'o cameră uscată și apoi le așezăm în cutie uscată, ferite de umezeală.

Putem păstra legumele pentru iarnă și într'un butoiu mare.

Când n'avem pivniță și nu suntem în familie decât 2-3 persoane, putem păstra legumele și într'un butoiu. Butoiul să fie bine spălat și afumat cu o cârpă arsă.

Vărăm butoiul într'o groapă. În fund așezăm legumele cu rădăcini, iar cele cu foi deasupra. Când butoiul e plin, îl acoperim cu un sac, apoi cu capac de lemn, cu paie, iar pe deasupra cu un strat de pământ. Când umblăm la el, scoatem odată pe mai multe zile, astupându-l după aceia, cum am arătat mai sus.

Păstrarea lămâilor.

Când le cumpărăm, observăm să bată puțin în verde și să fie fără pete. Acasă le punem într'un vas cu apă rece primenită din două în două zile. Așa vom avea mereu lămâi proaspete.

Cum se păstrează caisele.

Alegeți caise de abia coapte; ștergeți-le ușurel cu o bucățică de pânză; puneți-le în apă clocotită ca să se înălbească și apoi în apă rece. Așezați-le în borcane de sticlă și apoi umpleți borcanul cu un amestec de spirt curat la 3 părți

de sirop de zahăr. Pentru 50-60 caise e de ajuns 2 kgr. de zahăr într'un litru și jumătate de apă, pentru a face siropul.

Conservarea ceaiului.

Pentru ca ceaiul să-și păstreze parfumul și gustul, trebuie ținut în cutii de metal ori porțelan bine închise. Lumina îi este dăunătoare. Trebuie ținut departe de alimente cu miros tare — brânză, piper etc — dela care foarte ușor ia mirosul. E bine să ținem ceaiul totdeauna în același vas ori cutie.

Curățirea cepei.

Pentru a împiedica usturimea ochilor când curățim ceapa, este bine să o înmuiem 5 minute în apă clocotită și să o aruncăm apoi în apă rece. O scoatem apoi și o curățăm, fără să ne mai usture ochii și afară de aceasta și curățatul de coji se face mai repede.

Curățirea untdelemnului ranced.

Ca să curățăm untdelemnurile murdare ori rancede, ne servim de butoaie ale căror funduri sunt găurite; aceste funduri se acopăr cu o flanelă curată deasupra căreia se pune un strat de 20 cm. mangal.

Dacă voim ca untdelemnul să nu aibă nici culoare, se mai adaugă un strat de cărbune animal și untdelemnul filtrat prin acestea toate, este absolut curat. E nevoie însă ca să fie trecut prin 2 ori 3 butoaie astfel aranjate.

Mijlocul de a împiedica untdelemnul de a rancezi.

Untdelemnul devine ranced fiind în atingere cu aerul. Pentru a împiedica stricarea, se toarnă deasupra untdelemnului 25 cm. cubi de țuică

bună, de fiecare sticlă de un litru, astfel încât să fie bine umplută, bine astupată și ținută în picioare. În felul acesta untdelemnul se păstrează multă vreme fără a-și strica gustul. Țuica plutește deasupra untdelemnului și împiedică orice atingere cu aerul din afară.

Cum putem curăți vasele de untdelemn.

Drojdiile ce rămân în fundul ceșcilor după ce am băut cafeaua, amestecate cu puțină apă caldă, se bagă în sticlele în care au untdelemn. Batem bine și apoi clătim sticlele; orice urmă de untdelemn va dispărea.

Ca să scoți mirosul din oale.

Oalele în care s'a fiert varză, ceapă sau alte legume mirositoare, se curăță de mirosul căpătat, făcând astfel:

Pe o farfurie în cuptor se usucă sare; deasupra farfuriei se așează, cu gura în jos, oale mirositoare.

Peste câteva minute mirosul se stinge.

Cercarea făinei dacă nu cumva e amestecată cu ceva.

Sunt unii negustori cari amestecă făina cu ghips, cu cretă și altele,

Cercarea făinei se face astfel:

Punem o parte făină în 5 părți cloroform. Le amestecăm bine într'un pahar, turnând puțină apă.

Făina rămâne deasupra, iar părțile minerale cu care este falsificată (dacă sunt) cad la fund.

Pregătirea drojdiilor.

Aluatul se face astfel: Frământăm tărâțe (ori făină) cu apă caldută. După aceea îl așezăm la căldură. Peste 24 ore aluatul e acru și se poate folosi la dospirea pâinei.

Când drojdia e prea slabă, trebuie amestecată cu apă caldă, zahar și făină, și numai după ce începe a face spume și crește, se poate folosi.

Când e prea acră, o amestecăm prin frământare cu lapte proaspăt. Drojdia de hameiu se prepară așa: Se pune într'un litru de apă o mână de hameiu și se fierbe atât până scade și se face o cocă groasă. Acestea se amestecă cu un sfert Kgr. făină grâu, 10 grame zahar și un albuș de ou. Se frământă făcându-se o turtă; se usucă puțin la soare și apoi se pune la păstrat în loc rece și uscat.

Cum să ferim semințele de șoareci.

Șoarecii caută cu lăcomie în sacii sau în cutiile unde am pus semințe. Cum simt mirosul lor, apoi încep să roadă pânza ori scândura, să-și facă loc pentru a dijmui grăunțele.

Nu-i cu putință ca toți gospodarii să ție semințele în cutii de metal sau de sticlă.

Deci dacă păstrăm semințele în săculețe, în cutii, ori în saci în magazii, trebuie căutat leacul care alungă șoarecii.

Un agricultor străin recomandă foile de mentă (iarba neagră sau iarba mare) al cărei miros gonește lighioana rozătoare.

Se pune un strat de frunze cu tulpina (de mentă) pe fundul și la gura săculețelor sau în cutiile cu semințe.

Se poate întrebuița cu acelaș rezultat și oleiul de mentă pipărată.

În magazii se așează pe locurile pe unde trec mai des șoarecii, presărând foile pe jos, când s'au veștejit punem altele. Șoarecii nu pot suferi mirosul acestei plante și fug.

Cum putem afla calitatea cafelei pisate.

Cafeaua cumpărată gata pisată, de cele mai multe ori e amestecată cu cicoare, cu bob, sau cu fasole.

Dacă ne uităm cu lupa, putem deosebi bine amestecăturile.

Dacă înfățișarea cafelei este tot una peste tot, atunci cafeaua este curată, în caz contrar, cafeaua conține materii străine. Pentru a constata aceasta, se umple o sticlă pe jumătate cu apă și se pune înăuntru puțină cafea pisată; scuturăm puțin sticla și apoi o lăsăm să se așeze. Cafeaua plutește pe deasupra iar materiile străine cad la und. Intre acestea se cunoaște grăuntele de cicoare, după urmele închise care le lasă în apă.

BCU Cluj / Central University Library Cluj

Răspândiți :

CALENDARUL GOSPODARILOR

pe

1927

de

I. SIMIONESCU

Profesor la Universitatea din Iași

E cel mai eftin și mai folositor calendar ținând loc și de o carte de cetire.

Prețul e 25 lei. Cei ce trimete banii pentru 12 calendare primesc unul pe deasupra.

Editura „CARTEA ROMANEASCA“ București

E O DATORIE

pentru oricine „ține“ ca să se răspândească o carte bună în mulțimea cărturarilor,

Să răspândească și

CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE

Singura bibliotecă științifică și geografică ce apare la noi. Cunoștințele științifice stau azi la temelia vieții sănătoase a tuturor neamurilor. Cunoașterea geografică a țării proprii, a vecinilor este o trebuință pentru oricine.

BCU Cluj / Central University Library Cluj

Știința e o putere

Știința geografică este puterea universală

Așa stă scris, în străinătate, prin toate școlile.

Cu un preț numai de 5 lei se poate căpăta o carte cu figuri lămuritoare, ce țin locul cărților costisitoare,

Cine trimete banii pentru 5 broșur (25 lei) capătă, după alegere, o broșură pe deasupra.

Pe nesimțite își întemeiază o bibliotecă.

Seria B. „Sfaturi pentru gospodari“.

- No. 1. Ingrijirea pasărilor de Prof. C. Motaș.
„ 2. Despre tovarășii de Preot C. Dron.
„ 3. Despre scarlatină de Dr. I. Gheorghiu.
„ 4. Livada din sâmburi de G. Gheorghiu
„ 5. In jurul casei de M. Lupescu.
„ 6. Casa de I. Simionescu.
„ 7. Morcovul și alte legume de P. Roziade.
„ 8. Sifilisul de Dr. E. Gheorghiu.
„ 9. Temelul îmbunătățirii vitelor de Th. Chitoi,
„ 10. Votul obștesc de A. Gorovei.
„ 11. Creșterea porcilor de C. Oescu.
„ 12. Viermii de mătasă de T. A. Bădărău.
„ 13. Oftica sau tuberculoza de Dr. E. Gheorghiu.
„ 14. Pelagra de Prof. V. Babeș.
„ 15. Alegerea semințelor de C. Lacrițianu.
„ 16. Creșterea pasărilor de Prof. C. Motaș.
„ 17. Rătăcirile bolșeviste de Maior I. Mihai.
„ 18. O stupină dintr'un roiu de N. Nicolaescu
„ 19. Cum se întemelază o vie de D. M. Cădere
„ 20. Răsadul și Plantele din răsad de V. Sadoveanu.
„ 21. Leuzia de dr. E. Gheorghiu.
„ 22. Meșteșugul vopsitului cu burueni de Art. Gorovei
„ 23. Cum orbim de I. Glăvan.
„ 24. Păstrarea carnei de porc de G. Gheorghiu
„ 25. Calul de Prof. E. Udrișchi.
„ 26. Doctorul în casă de Dr. O. Apostol.
„ 27. Cum trebuie să ne hrănim de E. Severin.
„ 28. Lămurirea legii dărilor de Iuliu Pascu.
„ 29. Bețla de Dr. Emil Gheorghiu.
„ 30. Lămurirea Constituției de Artur Gorovei.
„ 31. Boale parazitare la animale, cari trec la om de C. Motaș.
„ 32. Folosințe nesocotite în gospodărie de I. Simionescu.
„ 33. Mama și copilul, de Dr. M. Manicatide.
„ 34. Indrumări spre sănătate, de Dr. I. Bordea.
„ 35. Despre hrană, de Dr. I. Bordea.
„ 36. Omul și societatea de Al. Giuglea.
„ 37. Bucătăria sătenel de Maria Col. Dobrescu.
„ 38. Sfecla de zahăr de C. Lacrițianu.
„ 39. Ingrășarea pământului de I. M. Dobrescu.
„ 40. Friguri de baltă de T. Dumitrescu
„ 41. Banul de A. Giuglea.
„ 42. Sfaturi practice de Ing. A. Schorr.
„ 43. Lămurirea calendarului de A. Giuglea.

- No. 44. Confectivita granulosa de *Dr. I. Glavan.*
 „ 45. Burueni de leac de *A. Volanschi*
 „ 46. Sfaturi casnice de *Maica Raluca*
 „ 47. Cultura tomatelor de *I. Isvoreanu.*
 „ 48. Rețete pentru gospodine de *Maica Raluca.*

Seria C. „Din lumea largă“.

- No. 1. Ucraina de *G. Năstase.*
 „ 2. Cehoslovacia de *I. Simionescu.*
 „ 3. Munții Apusei de *M. David.*
 „ 4. Finlanda de *I. Simionescu.*
 „ 5. Bucovina de *I. Simionescu.*
 „ 6. Basarabia de *G. Năstase.*
 „ 7. Dobrogea de *C. Brătescu.*
 „ 8. În spre polul sud de *I. Simionescu.*
 „ 9. Olanda de *Ap. D. Culea.*
 „ 10. Viața în adăneni mărilor de *C. Moțaș.*
 „ 11-12. A. Șaguna de *I. Lupas.*
 „ 13. Către Everest de *I. Simionescu.*
 „ 14. Români de peste Nistru de *V. Ilarea.*
 „ 15. Ardealul de *I. Simionescu.*
 „ 16. Lituania de *G. Năstase.*
 „ 17. Căminia Transilvaniei de *Ion Pop-Cămpianu.*
 „ 18. Moldova de *I. Simionescu.*
 „ 19. Românii din Ungaria de *I. Georgescu.*
 „ 20. Jud. Tard-Arieș de *I. Mureșeanu.*
 „ 21. Țara Hategului de *Gavril Todica.*
 „ 21. Sp. C. Haret de *I. Simionescu.*
 „ 23. Danemarca de *Magda D. Nicolaescu.*
 „ 24. N. Milescu în China de *I. Simionescu.*
 „ 25. Cetățile Moldovenesti de pe Nistru de *Ap. C. Culea*
 „ 26. Românii din Bulgaria de *Em. Bucuță.*
 „ 27. Valea Jiului din Ardeal de *P. Hossu Longhi.*

Seria D. „Știință aplicată“.

- No. 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. Ganea.*
 „ 13. Gări și trenuri de *G. Siadbei.*
 „ 14. Instalarea unei sonerii electrice de *Stel. C. Ionescu.*
 „ 15. Aparat de Radiofonie de *L. M. Zapan.*
 „ 16. Tiparul de *V. Romanescu.*