

222161

SERIA

**B**

NUMĂRUL

**64**

**CUNOȘTINTE**

**FOLOSITOARE**

„SFATURI PENTRU GOSPODARI”

DIRECȚ. REDACȚIONALĂ PROF. UNIV. I. SIMIONESCU



BCU Cluj / Central University Library Cluj

**101**

**FELURI DE MÂNCĂRI DIN OUĂ**

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. **Gazurile Naturale** de I. SIMIONESCU.\*
4. **Albinela** de T. A. BĂDĂRĂU.
5. **Furnicile** de T. A. BĂDĂRĂU.
9. **Viața plantelor** de I. SIMIONESCU.\*
- 10-11. **Pastur** de C. MOTAȘ.
14. **Porumbeli mesageri** de V. SA-DOVEANU.
15. **Planeta Marte** de ION PAȘA.
16. **Dela Omer la Einstein** de GENERAL SC. PANATESCU.
17. **Cum vedem** de DR. I. GLĂVAN.
18. **Razele X** de AL. CIȘMAN.
19. **Omul dila Cucuteni** de I. SIMIONESCU.
20. **Protozoarele** de I. LEȘI.
21. **Fulgerul și trăsnetul** de C. G. BRADEȘTEANU.
22. **Nebuloasele gazoase** de M. E. HEROVANU.
23. **Bacteriile fotosintetice** de I. POPU-CĂMPEANU.
24. **Scrisori cerești (Meteorite)** de I. SIMIONESCU.
25. **Din istoricul electricității** de STEL. C. IONESCU.
26. **Mercur și Venus** de C. NEGOIȚĂ.
27. **Rumatism și arterioscleroza** de DR. M. CĂHĂNESCU.
28. **Oameni de inițiativă** de APOSTOL D. CULEA.
29. **Henri Ford** de ING. N. GANEA.
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 națiunilor** de ARTUR GOROVEI.

Nr.

37. **Ficatul și boala lui** de DR. M. CĂHĂNESCU.
38. **Electrochimia și electroliza** de N. N. BOTEZ.
39. **Noțiuni de electricitate** de INA. CASSETI.
40. **M. Berthelot** de CAPIT. 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 BĂCESCU. M. și CĂRĂUȘU S.\*
47. **Vitaminede** 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 police** de I. SIMIONESCU.\*
53. **E. Roux** de PROF. DR. G. MARINESCU.\*
54. **Cutremururile** de I. SIMIONESCU.\*
55. **Cum birue viața** de DR. VASILE ZAHĂRESCU.\*
56. **Plante carnivora** de I. POPU-CĂMPEANU.\*
57. **Chihlimbarul** de A. RABICHON.\*
58. **Newton** de O. ONICESCU.\*
59. **Fluturii din zi** de I. SIMIONESCU.\*
60. **Fluturii din 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. **Păseri 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 noi** de C. ARGINTEANU.\*
69. **Strejăria** de V. GHEȚEA.

## Seria B. „SFATURI PENTRU GOSPODARI”.

Nr.

2. **Despre tovărășii** de PREOT. C. DRON.
3. **Despre scarlatină** de DR. I. GHEORGHIU.
7. **Morcovul și alte legume** de P. ROZIADÉ.

Nr.

8. **Sifilisul** de DR. E. GHEORGHIU.
10. **Votul obștesc** de A. GOROVEI.
14. **Palagra** de PROF. V. BABEȘ.\*
15. **Alegerea semințelor** de C. LAORITIANU.

**CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE**  
**SFATURI PENTRU GOSPODARI****1 0 1****FELURI DE MÂNCĂRI DIN OUĂ**

DE

**SANDA MARIN****1) Ouă fierte.**

*a)* Se pune într'o cratiță apa să clocotească. Când e în clocote, se trage pe marginea mașinei, se pun ouăle cu grijă, cu o lingură, ca să nu crape, se acopere cu un capac, și se lasă astfel *4 minute* fără să mai dea în clocot.

*b)* Se așează ouăle în cratiță, acoperite cu apă rece și se pun pe mașină la foc iute. Când apa dă în clocote, ouăle sunt gata. Se scot imediat din apă.

*c)* Se pune la fiert în cratiță apă suficientă ca să poată acoperi bine ouăle. Când apa fierbe, se dă cratița la o parte, se pun ouăle cu lingură încet ca să nu se spargă, se acopăr și se pun iar la foc să dea în clocot. Din acest moment se țin *3 minute* pe foc. Se scot îndată din apă.

**2) Ouă jumătate tari.** Ouăle jumătate tari au albușul întărit, iar gălbenușul moale. Se aleg ouă proaspete și se pun la fiert în apă care clocotește, și destulă ca să le acopere cu totul. Se lasă pe



foc iute să fiarbă 6 minute. Se scurge apa fierbinte și se toarnă peste ele apă rece, în care se țin încă 5 minute. Pentru a-l curăța ușor, iei oul în mâna stângă și-l lovești ușor de jur împrejur cu lama unui cuțit. Coaja se sparge în bucăți mici și se desface ușor de pe ou. Când nu-l servești imediat, se ține în apă caldută.

3) **Ouă cu spanac.** Se pregătește spanacul (vezi pag. 5); pentru 6 ouă 1 kg. de spanac. Deoparte se prăjesc în unt atâtea feliuțe de pâine câte ouă vrem să servim. Feliile să fie de 1 cm. grosime cam de mărimea oului și puțin scobite la mijloc. Se fierb ouăle jumătate tari, se curăță și se așează câte unul, fiecare peste o felie de pâine prăjită. Deasupra se toarnă spanacul ferbinte.

4) **Sufle cu ouă.** Se fierb ouăle jumătate tari, se cojesc, și se așează regulat pe fundul unei farfurii bine unsă cu unt și care merge la foc. Deoparte se face următorul sos de făină: Se trage în unt o lingură de făină (25 gr.) și se stinge cu  $\frac{1}{2}$  kg. de lapte fierbinte. Se mestecă mereu cu lingura, ca să nu se facă cocoloși. În acest sos se adaugă puțină ceapă și morcov tăiate mărunț, și care au fost înăbușite în unt, sare și un praf de piper alb. Se amestecă toate bine, se trag pe marginea mașinei și se lasă să fiarbă încet vreo jumătate de oră ca să scadă. Se amestecă din timp în timp ca să nu se prindă. Când e destul de groasă, se trece prin sită, se amestecă cu 2 albușuri bătute spumă, se toarnă peste ouă, se presoară cu parmezan ras și se dă la cuptor la foc potrivit. Se așează pe grătar, ca să aibă căldură mai mult de sus și să nu se întărească ouăle. E gata într'un sfert de oră.

5) **Ochiuri românești.** Se pune apa la fiert, cu puțină sare, într'o cratiță destul de mare și cu pereții scunzi. Când apa clocotește, se iau ouăle

unul câte unul, se sparg și li se dă drumul în cratiță, binișor, ca să nu se sfarme. Se acopere cratița. Se trage mai la o parte, pe foc mic, și se țin așa trei minute, până ce albușul e coagulat fără ca gălbenușul să fie răscopt. Se scot cu grijă cu o lingură lată, găurită, se așează pe farfuria cu care vor fi servite la masă, și se toarnă peste ele unt topit fierbinte. La fiert se poate adăuga puțin oțet, cam o lingură la litru de apă. Acesta face ca albușul să nu se resfire în apă și să se coaguleze egal în jurul gălbenușului.

6) **Ochiuri cu brânză.** Se fac ochiuri românești (vezi mai sus). Se scurg și se așează într'o farfurie unsă cu unt și care merge la cuptor. Deoparte se face un sos alb, din jumătate lingură de unt în care se trage o jumătate de lingură de făină. Se stinge cu o ceașcă mare de lapte și se adaugă 4—5 linguri pline de parmezan sau altă brânză rasă. Se lasă să fiarbă sosul vreo cinci minute, amestecându-l mereu, ca să nu se prindă pe fund.

Se toarnă peste ouă, se presară cu parmezan ras și se dă cinci minute la cuptor, la foc foarte iute. Se poate servi imediat și fără să fie dat la cuptor.

7) **Ochiuri cu praz.** Se pregătesc ochiuri românești, și se așează într'o farfurie ce merge la foc, fiecare ou bine scurs, pe o felie de pâine prăjită în unt. Deoparte se face un sos alb ca mai sus, în loc de brânză însă se pune un praz tăiat ca fideaua și care a fost înăbușit în unt. Se presoară cu parmezan ras și se dă la cuptor la foc iute.

8) **Ochiuri la capac.** Ochiurile la capac se pregătesc în farfurioare speciale, care merg la foc, și pot fi servite și la masă. Trebuiesc atâtea farfurioare câte persoane sunt și se socotesc câte 2 ouă de persoană. Se așează farfurioarele pe mașină și

se pune în fiecare câte o bucăţică mică de unt proaspăt, cam cât o jumătate de nucă. Când untul e topit, se sparg ouăle, în farfurioară. Se ţin pe maşină cam 4 minute, la foc mic, până albuşul devine lăptos. Adevăratul ou la capac se face la cuptor, nu pe maşină. Operaţia e la fel ca mai sus, doar că după ce s'au pus ouăle la capac şi s'au sărat, se bagă la cuptor. Se servesc la masă cu capac cu tot.

9) **Ochiuri la capac cu smântână.** Se pregătesc ochiurile la capac întocmai ca mai sus, doar că se întrebuintează o singură formă de porţelan, cu marginile scunde, care merge la foc. Când ochiurile încep să se prindă se toarnă peste ele puţină smântână în care se amestecă un vârf de cuţit de făină, şi un praf de sare, deasupra se presară parmezan ras. Se dau puţin la cuptor.

10) **Ochiuri cu sos de roşii.** Se pregătesc ochiurile întocmai ca mai sus. În loc de smântână însă, se toarnă deasupra un sos de roşii, se presară parmezan ras şi se dă la cuptor.

11) **Ochiuri pe şuncă.** Într'o farfurie unsă cu unt, ce merge la foc se pun felii mici de şuncă. Deasupra se sparg cu grijă ouăle. Se dau la cuptor la foc moale.

12) **Ochiuri cu slănină.** Într'o farfurie unsă cu unt şi care merge la foc se pun feliuţe subţiri şi nu prea mari de slănină fiartă şi deasupra bucăţele tot destul de subţiri de şvaiţer. Când acestea s'au înfierbântat, se sparg ouăle cu grijă, se sarează, se pune o lingură — două de smântână (100 gr. la 6 ouă) şi se dau la cuptor la foc iute; se ţin 6 până la 7 minute.

13) **Ochiuri cu salată.** Se alege frunza de salată verde, şi se undeşte în apă sărată. Se scurge bine de apă şi se lasă să fiarbă înăbuşit la foc mic, cu o bucată de unt. Se aşează pe fundul unei farfurii

ce merge la foc. Se sparg ouăle deasupra, se pune sare și piper alb o lingură de unt topit și se dă la cuptor, până ce ouăle încep să se prindă.

14) **Ochiuri în tomate.** Se aleg pătlăgele roșii netede și destul de mari, ca să încapă în fiecare un ou. Se taie capacul, se golesc de miez, se pune în fiecare câte o bucățică mică de unt proaspăt și un praf de sare; se așează într'o tavă unsă bine cu unt. Se dau la cuptor la foc iute, și se țin cam vreun sfert de oră până ce încep să se moaie.

Deoparte avem pregătit puțin pilaf de orez fierbinte, punem în fiecare roșie câte o linguriță de pilaf și deasupra spargem oul. Se dau iar la cuptor și se țin până oul e potrivit de tare. Se servește fie pe felii subțiri de pâine prăjită în unt, fie cu o garnitură de orez, așezat în jurul roșiilor.

15) **Ochiuri pe spanac.** Se alege  $\frac{1}{2}$  kgr. de spanac, se opărește și se înădușe în unt cu puțină sare. Deoparte se face un sos de făină din  $\frac{1}{2}$  lingură unt și  $\frac{1}{2}$  lingură făină care se stinge cu o ceașcă de zeamă de carne. Când e potrivit de gros se amestecă cu un gălbenuș de ou. Se unge cu unt o formă de piatră sau de sticlă, ce merge la foc, se pune spanacul, deasupra se așează 6 ochiuri, fierte în apă iar peste acestea se toarnă sosul de făină. Se presară puțin parmezan sau șvaițer ras și se ține câteva minute la cuptor.

16) **Ochiuri în forme.** Ungem cu unt atâtea forme de porțelan, câte ouă avem. Se sparge în fiecare formă câte un ou. Se așează toate într'o tavă cu apă fierbinte și se dă la cuptor, lăsând să ce întărească ouăle cât trebuie. Când sunt gata se răstoarnă și se servesc cu sos de roșii sau de ciuperci cu smântână.

17) **Ochiuri cu ciuperci pe spanac.** Se pregătește o piurea de spanac, și anume, se fierbe spa-

naicul și se toacă. Se pune pe foc cu o jumătate lingură de unt, mestecând mereu, până iese toată umezeala din el. Deoparte se trage o jumătate lingură de unt cu tot atâta făină. Se sînge cu o ceașcă sau două de apă în care a fiert spanacul. Se lasă să dea câteva clocote, se amestecă cu spanacul și se lasă să mai fiarbă puțin. În loc de rîntașul de făină, se poate amesteca spanacul cu o ceașcă bună de smântână în care s'a pus un praf de făină.

Deoparte se aleg câteva ciuperci, se curăță, se taie felii și se înăbușe în puțin unt. Între timp avem pregătite atâtea forme mici de piatră, câte ouă dorim să servim.

Se ung formele bine cu unt, se pune în fiecare un strat de ciuperci, iar deasupra se sparge câte un ou crud. Se așează toate formele într'o tavă, se toarnă apă fierbinte împrejur cu grijă să nu intre și în formele cu ouă. Se dă cu totul la cuptor ținând să fiarbă la „bain-marie“, până ce ouăle sunt pe jumătate întărite.

Se pune spanacul într'o farfurie mare. Se răstoarnă cu grijă ouăle din formă și se așează peste spanac. Se pot servi, în loc de spanac, cu un sos de roșii.

**18) Ochiuri pe mămăligă.** Se face o mămăligă obișnuită pentru 6 persoane, dar cu lapte în loc de apă. Când e aproape gata se adaugă ca o lingură de unt proaspăt, și 2—3 linguri de smântână. Se amestecă. Se răstoarnă cu totul într'o farfurie ce merge la foc. Se întinde cu o lingură muiată în unt. Deasupra se sparg ouăle, și se dă câteva minute la cuptor.

**19) Jumări Moldovenești (scrob).** Se pune la topit untul într'o tigae. Deoparte se bat ouăle într'un castron, adaugând de fiecare ou câte o



lingură de lapte și sare cât trebuie. Se toarnă peste untul fierbinte, în cratiță și se amestecă cu lingura la foc până încep să se întărească.

20) **Jumări cu slănină.** În tigaia în care se vor face jumările se pun bucățele mici de slănină și se lasă să se rumenească la foc potrivit. Deoparte se bat ouăle cu laptele, se adaugă sare ținând seama să nu fie slăcina prea sărată, se toarnă peste slăcina rumenită și se amestecă la foc până încep să se întărească. Se pot face la fel cu șuncă tăiată mărunt.

21) **Jumări cu brânză.** Se bat 6 ouă cu 3 linguri de smântână și sare cât trebuie. Se toarnă în tigaia în care s'a înfierbântat untul. Se amestecă și când încep să se prindă, se pun 2 linguri pline de parmezan, șvaițer sau cașcaval ras. Se servește cu garnitură de cubușoare de pâine prăjite în unt.

22) **Jumări cu ceapă.** Într'o tigaie se rumenește o ceapă tăiată felii foarte subțiri, cu grije să nu se înegrească. Deasupra se toarnă ouăle bătute cu lapte. Se pune sare, se amestecă până sunt gata.

23) **Jumări cu sardele be Lissa.** Se pune untul în cratiță la înfierbântat. Se bat ouăle cu lapte deoparte, se adaugă la 6 ouă 2 sardele de Lissa spălate, curățate de oase și tăiate în bucățele mici. Se toarnă în tigaia cu untul fierbinte. Se servește cu un sos de roșii.

14) **Jumări cu vârfuri de sparanghel.** Se fierbe sparanghel verde în apă cu sare. Se scurge bine, și se taie vârfurile, și atât din cozi cât nu sunt ațoase, în bucățele cam de 2 cm. lungime. Deoparte se pregătesc jumările, și când sunt aproape prinse se adaugă sparanghelul, amestecând ușor, cu o lingură de lemn, ca să nu se sfarme.

25) **Jumări cu pătlăgele vinete și roșii.** Se

curăță de semințe și se scurg de zeama lor 2—3 roșii mijlocii și bine coapte. Se taie și se pun într'o cratiță cu unt, cu un cățel de usturoi sfărmat, sare și o bucățică mică de zahăr. Se lasă să scadă la foc mic, vreo jumătate de oră. Se taie în felii subțiri de  $\frac{1}{2}$  cm. o vânăță, astfel ca să avem vreo 10—12 felii. Se sarează și se lasă vreo 20 minute deoparte, ca să se scurgă apa din ele. Se bat apoi în făină și se prăjesc în untură. Trebuiesc făcute în ultimul moment, ca să nu se moaie până sunt servite. Deoparte se face un scrob obișnuit din 6 ouă, și se așează pe o farfurie de servit, mai adâncă. La mijloc se face loc cu o lingură și se toarnă sosul de roșii, iar de jur împrejur se pun vinetele prăjite.

**26) Roșii umplute cu jumări.** Se pregătesc roșiile întocmai ca pentru roșii cu ochiuri. Deoparte se pregătesc jumări (vezi mai sus) din atâtea ouă, câte roșii dorim să umplem. Când roșiile încep să se moaie, se umplu fiecare cu jumări, pe deasupra se pun câteva felii de ciuperci înăbușite în unt sau se presară puțin parmezan ras. Se dă o clipă la cuptor, și se servește foarte fierbinte.

### 27) Omletă.

Se bat ouăle, se adaugă la 6 ouă 2 linguri de lapte, sau o lingură de smântână și sare. Se pune tigaia cu o lingură de unt la foc tare și când s'a înfierbântat untul, se toarnă ouăle bătute. Când începe să ce întărească, se introduce pe dedesupt un cuțit cu vârful lat, sau se mișcă iute tigaia, ca să nu se prindă omleta pe fund. Cu ajutorul cuțitului se împătorește omleta în trei, după ce s'a pus garnitura dorită și se servește.

Garnitura la omletă poate fi de :

a. Piure de spanac sau foi de spanac întregi, opărite și înăbușite în unt.

b. Roșii înăbușite în unt.

c. Vârfuri de sparanghel fiert în apă și tras cu unt.

d. Brânză, șuncă, etc.

28. **Omletă cu verdeață.** După ce sunt ouăle bătute și s'a pus lapte și sare, se adaugă ca o lingură de frunză de pătrunjel, mărar și cozi de ceapă verde sau arpagic, tăiate foarte fin. Se coace ca și omleta simplă.

29) **Omletă cu șuncă.** Se face ca mai sus înlocuindu-se verdeața cu șuncă tăiată mărunț.

30) **Omletă cu slănină.** Se pune în tigaie bucățele de slănină și se lasă să se rumenească puțin, fără să se înegrească. Se toarnă deasupra ouăle bătute. Se coace.

31) **Omletă cu ciuperci.** Se spală vre-o 4—5 ciuperci de mărime potrivită, și se taie în felii foarte subțiri: Se înădușe în unt, până ce se moaie și scade zeama ce-o lasă. Se pune în tigaia de omletă, se adaugă unt, dacă mai trebuie, se împinge la foc iute, și se toarnă ouăle bătute. Se coace.

32) **Omletă cu ceapă.** Se taie o ceapă în felii foarte subțiri și se rumenește în unt. Se toarnă deasupra ouăle bătute. Se coace.

33) **Omletă cu ficat de pasăre.** Se taie felii un ficat de curcan sau 2—3 fिकाți de găină, se trag în unt, se pune sare și un praf de făină. Se face o omletă obicinuită, când e gata se toarnă deasupra mâncărica de fिकाți, se împăturește în trei și se servește. Aceiași omletă se poate servi și cu mâncărică de rinichi.

34) **Omletă cu cartofi.** Se dau prin răzătoare 4—5 cartofi frumoși, se sărează și se lasă să stea așa câțva timp. Se scurge apa ce-au lăsat-o. Se adaugă deasupra 3—4 ouă, se bate totul bine împreună. Într'o tigae se încălzește unt și se toarnă ouăle cu cartofii. Se rumenește  $\frac{1}{4}$  de oră pe o parte, și pe alta.

35) **Omletă cu pește.** Se desărează o scrumbie sau cherciu, se frige la grătar sau în tigae. Se scot oasele, și se taie în bucățele mici. Se amestecă cu câteva ouă, având grijă să nu mai adăugăm sare, se pregătește apoi ca orice omletă. Scrumbia poate fi înlocuită cu bucățele de pește proaspăt, fiert, sau gături de raci.

36) **Omletă cu mămăligă la cuptor.** Se face o mămăligă mai moale. Se unge o formă de piatră bine cu unt. Se pune un strat subțire de mămăligă. Aceasta se așează ușor, întinzând-o cu o lingură muiată în unt. Se pune un strat de brânză de burduf, sau de Brăila, după plăcere, și unt, apoi iarăși mămăligă, brânză, unt. Se bat 2—3 ouă cu puțin lapte și sare ca pentru omletă. Se toarnă peste mămăligă, se presară parmezan ras, se dă la cuptor, până ce se rumenește deasupra. Se servește în formă.

37) **Ouă umplute în coaja lor.** Se fierb ouăle tari, după ce au fost bine spalate. Se lasă să se răcească. Se taie în lung, în două, cu un cuțit ascuțit și se ia seama să nu se sfarme coaja. Se scoate albușul și gălbenușul pe un fund de lemn, iar cojile se lasă la o parte. Se toacă oul destul de mărunț fără ca să se sdrobească de tot. Se adaugă la 6 ouă o lingură plină de caimac sau de smântână și miezul muiat în lapte dela o felie subțire de franzelă. Se amestecă totul până nu se mai cunoaște pâinea: se pune sare, piper alb și mărar tăiat fin. Cu această pastă se umplu puțin bombat cojile de ou, se bat pe deasupra în pesmet fin și se prăjesc în unt numai pe partea umplută. Se servesc calde.

38) **Ouă umplute în coaja lor, cu ficați.** Se fierb ouăle tari, și se taie în două, cu coajă cu tot, întocmai ca mai sus. Albușul și gălbenușul se

toacă și se amestecă, la 6 ouă cu 3—4 ficați de pui sau un ficat de curcan, înăbușit în unt și trecut prin mașină, 2 linguri de șvaițer ras, 2 linguri de smântână, sare, piper și puțină verdeață tocată. Se procedează apoi întocmai ca mai sus.

39) **Ouă umplute cu sardele de Lissa.** Se fierb ouăle tari, se curăță și se taie în două în lățime. Se taie foarte puțin din capetele rotunde, astfel ca jumătățile de ouă să poată sta în picioare ca niște păhărele. Se trec gălbenușurile prin mașină, împreună cu o franzeluță muiată în lapte și stoarsă bine, și cu una sau două sardele de Lissa spălate și curățate de oase. Se freacă toate la un loc cu o bucățică de unt proaspăt. se mai adaugă pătrunjel tăiat fin, puțin piper și sare dacă mai trebuie.

Umpli ouăle cu acest amestec. Umplutura rămasă o așezi pe fundul unei farfurii ce merge la foc, unsă cu unt, așezi ouăle frumos, deasupra presări cu pesmet fin și câteva bucățele mici de unt. Acoperi cu o hârtie unsă cu unt, ca să nu se înne-grească pesmetele și dai la cuptor, la foc potrivit. Se servesc calde.

40) **Ouă umplute cu ficați.** Se fierb 6 ouă tari, se curăță și se taie în două. Se trec prin mașina de tocat câțiva ficați de pasăre fierți, precum și gălbenușurile răscoapte. Se freacă totul împreună cu puțin unt făcut spumă, cu un gălbenuș crud, sare, piper și puțină frunză de pătrunjel tocat fin. La urmă se adaugă și un albuș făcut spumă. Cu acest amestec umpli albușurile, iar restul de umplutura îl pui într'o farfurie ce merge la foc și unsă cu unt. Deasupra așezi ouăle, peste ele pui un strat de smântână, presări pesmete fin și dai la cuptor cam un sfert de oră. Același fel se poate pregăti înlocuind ficații cu șuncă fiartă, sau resturi de carne de pasăre date prin mașină.

41) **Ouă umplute cu roșii.** Se taie în două

în lungime 6 ouă răscoapte, Se scot gălbenuşurile şi se freacă cu o lingură de unt făcut spumă, miezul dela o felie de pâine muiat şi stors, 2 gălbenuşuri de ou crude, şi puţin ceapă tăiată mărunt şi trasă în unt. Se adaugă 2—3 roşii mijlocii, curăţate de coajă şi de seminţe sau o lingura de bulion. Se pune sare, piper şi dacă compoziţia nu e prea moale şi o lingură de smântână groasă. Cu această compoziţie se umplu albuşurile, se presară cu pesmet, se aşează într'o tavă unsă cu unt şi se dau la cuptor. Se servesc cu piure de spanac.

42) **Ouă umplute cu brânză.** Se taie în două în lungime 6 ouă tari. Se scot gălbenuşurile şi se freacă într'o strachină cu 2 gălbenuşuri crude, puse pe rând. Se adaugă 2 linguri de brânză rasă, o lingură de smântână, sare şi puţin piper alb. Cu această compoziţie se umplu albuşurile, până în margini. Se presară cu parmezan ras şi se aşează pe o tavă unsă cu unt. Se dă la cuptor, la foc iute. În 5 minute sunt gata. Deoparte se face un sos dintr'o ceaşcă de smântână cu puţin făină. Se aşează ouăle pe farfuria pe servit şi se toarnă sosul ferbinte împrejur.

43) **Ouă umplute cu peşte.** Se pot întrebuinţa resturi de peşte ca morun, nisetru sau şalău căruia i s'au scos oasele. Se fierb ouăle tari, se curăţă şi se taie în două în lungime. Se face deoparte, din jumătate lingură de unt, şi jumătate lingură de făină stins cu puţin lapte, un sos alb, ca o smântână mai groasă. Jumătate din acest sos se amestecă cu gălbenuşurile frecate şi cu peştele tăiat mărunt. Se pune sare. Cu compoziţia aceasta se umplu ouăle, cât se poate de plin, astfel ca să vie până la marginea albuşului. Sosul rămas se amestecă cu o lingură bună de smântână şi se toarnă într'o farfurie ce merge la foc. Deasupra se aşează ouăle, se stropesc cu unt topit, se presară cu par-

mezan amestecat în două cu pesmet fin. Se dă la cuptor, la foc iute.

44) **Crochete de ouă.** Se fierb 6 ouă tari, se curăță de coajă și se dau prin mașină, sau se toacă mărunț pe un fund de lemn. Se amestecă împreună cu 2 ouă crude, o lingură de pesmet foarte fin, sare, piper, frunză de pătrunjel tăiată mărunț, și o lingură două de smântână groasă, după consistența compoziției. Ca să fie mai gustos, adăugăm, dacă avem la îndemână 2-3 ciuperci mijlocii, tocate foarte mărunte, și înăbușite în unt. Din această compoziție se fac crochetele ce se dau prin pesmet și se prăjesc în untură foarte fierbinte. Se servesc ca garnitură la orice legumă.

45) **Ouă răscapte portugheze.** Se fierb ouăle tari, se curăță și se taie în felii. Deoparte se spală câteva roșii nu prea coapte, se scot semințele, se taie felii. O parte din aceste roșii se așează pe fundul unei farfurii ce merge la foc bine unsă cu unt. Se presară puțină sare. Deasupra se așează feliile de ouă, apoi încă un rând de roșii. Se mai dă sare, se pune puțin unt topit, se presară parmezan ras. Se dă la cuptor la foc potrivit.

46) **Ouă tari cu cartofi.** Se fierb 6 ouă tari; se curăță și se taie felii. Se fierb deasemenea 5-6 cartofi mijlocii cu coajă; când s'au răcit, se curăță și se taie felii rotunde. Se unge o farfurie ce merge la foc cu unt și se așează câte un rând de cartofi și unul de ouă. Deasupra se toarnă sosul următor: se prăjește o ceapă rasă cu unt și o jumătate de lingură de făină. Se stinge cu o ceașcă mare de lapte fierbinte, și se lasă să fiarbă până se face ca o smântână nu prea groasă. Se adaugă sare, piper și puțin parmezan sau brânză albă rasă. Se toarnă sosul peste carfofii și ouăle din farfurie, se pun deasupra câteva bucăți de unt, se presară cu parmezan și se dă la cuptor. Se poate pregăti

acest fel, înlocuind sosul cu un pahar bun de smântână la care s'a adăugat un praf de făină.

47) **Ouă italienești.** Se fierb ouăle răscoapte. Se cojesc și se taie felii mai groase, sau în sferuri. Dinainte avem pregătite spaghetti fierte în apă cu sare, și un sos de roșii foarte picant.

Se unge bine cu unt o formă ce merge la foc, se pune un rând de spaghetti, unul de felii de ouă, și câteva linguri de sos de roșii. Se urmează astfel, până e forma plină. Se presară permezan ras, și se dă la cuptor să se gratineze.

48) **Ouă umplute cu creier la gratin.** Se fierb 7—8 ouă tari, se curăță și se taie în două în lungime. Se scot gălbenușurile. Se curăță un creier de vițel și se ține pe mașină 10 minute în apă clocotită. Se scurge, după ce s'a răcit se taie în bucăți și se freacă cu gălbenușurile răscoapte. Se adaugă sare, piper și una sau două linguri de smântână. Jumătate din compoziție se amestecă cu puțin miez de pâine muiat și stors; cu această se umplu jumătățile de ou și se așează unele lângă altele într'un gratin de porțelan, bine uns cu unt. Restul de compoziție se mai subție cu puțină smântână și se toarnă peste ouă. Se presară cu parmezan. Se dă la cuptor, la foc potrivit. Se ține până începe să se rumenească.

49) **Mâncare de ciuperci cu ouă.** Se curăță ciupercile. Se toacă mărunț, de-a-emea și 2—3 cepe, și se trag împreună cu o lingură de unt. Se presară un praf de făină, se toarnă o ceașcă de zeamă de carne sau apă în care au fiert cozile dela ciuperci. Se pune sare, piper și când ciupercile sunt fierte, se adaugă o ceașcă bună de smântână. Se fierb câteva ouă tari, se curăță, se taie felii, se așează pe o farfurie fierbinte. Se toarnă ciupercile deasupra. Se servește fierbinți.

50. **Friganele de creier cu ouă.** Se curăță un



creier de vacă sau vițel și se ține 10 m'nute în apă clocotită. Se scurge și se taie în bucățele mici. Se bat 3 ouă într'un castron, se amestecă cu o lingură de făină, 3—4 linguri de parmezan sau cașcaval ras, la care se adaugă creierul. Se amestecă bine, până ce totul devine ca o pastă. Se potriveste de sare. Se înfierbântă într'o tigaie unt sau untură, se ia câte o lingură din această pastă și se pune la prăjit. Când sunt friganele rumene pe o parte, se întorc pe cealaltă. Se servesc ca garnitură la legume.

51) **Ouă prăjite.** Se înfierbântă într'o cratiță untură sau untdelemn, destul ca să poată cuprinde bine ouăle. Se sparg ace tea cu grijă, ca să iasă întregi, și după câteva clipe se întorc cu lingura de spumuit. Se scot și se scurg bine de untură. Se sărează, se servesc cu sos picant de roșii.

52) **Ouă prăjite în pesmete.** Se fierb ouăle. răscoapte și se taie în lung în felii nu prea subțiri. Se dau prin făină, în ou bătut cu puțină sare, și câteva picături de untdelemn, și apoi prin pesmete. Se prăjesc în untură fierbinte, pe o parte și pe alta.

53) **Ouă cu brânză, prăjite.** Se fierb ouăle răscoapte. Se cojesc, se taie în două în lungime și se scoate gălbenușul. Se face deoparte pentru 6 ouă un sos alb destul de gros dintr'o lingură de unt, cu 2 linguri de făină, și care se stinge cu o ceașcă de lapte. Se adaugă 2 linguri de parmezan ras și gălbenușurile tocate. Cu această compoziție se umplu jumătățile de albuș, să ia forma ouălui întreg. Se dau cu totul prin ou și prin pesmete și se rumenesc în untură multă. Se servesc cu sos de roșii, sau pe lângă o legumă.

54) **Ouă cu șuncă, prăjite.** Se fierb ouăle răscoapte. Se cojesc, și se taie la un capăt un capac atât de mare încât să se poată scoate gălbenușul,

fără să se strice albușul. Se toacă gălbenușurile, se amestecă cu puțină șuncă tăiată mărunt, sare, piper, cu 2 gălbenușuri crude (la 6 gălbenușuri răscoapte) și dacă dorim și puțină verdeață. Se umplu albușurile, se așează capacul deasupra. Se dau prin albuș apoi prin pesmete, și se prăjesc în untură multă. Se servesc pe lângă legume, sau cu sos de roșii ori de ciuperci.

55) **Ouă în albuș.** Se despart albușele de gălbenușe, lăsându-le pe acestea în găoacea lor. Se bat albușele spumă, se adaugă sare, piper alb, și o lingură de smântână la 2 albușe. Deasupra se așează gălbenușele, se coace în cuptor la foc potrivit.

56) **Sufle de pește.** Se face din orice pește fiert, căruia i s'au scos cu grijă oasele și pielea. Se taie peștele în bucățele mici, așa ca să avem o farfurie plină. Deoparte se trage o jumătate lingură de făină cu  $\frac{1}{2}$  lingură de unt. Se stinge cu o ceașcă bună de lapte cald. Se lasă să dea vreo două clocote, fără ca să se îngroașe. Se dă deoparte, se amestecă cu peștele și se pune ca o lingură de unt proaspăt, se potrivește de sare. După ce s'a mai răcorit, se adaugă 4 gălbenușuri puse pe rând și în urmă 5 albușuri făcute spumă. Se unge bine cu unt o formă ce merge la cuptor. Se toarnă compoziția, lăsând forma de două degete goală, ca să aibă unde crește sufleaua și se presară parmezan ras. Se dă la cuptor, la foc potrivit. E gata cam în jumătate de oră.

57) **Sufle de spanac.** Se fierbe spanacul și se toacă. Trebuie să avem 3 linguri bune de spanac. Se înfierbântă într'o cratiță o jumătate de lingură de unt, se adaugă tot atâta făină. Când aceasta e îngălbenită, se pune spanacul, se ține câteva minute pe foc. Se dă deoparte, se adaugă câte puțin o jumătate ceașcă de smântână subțire. Se pune

iar pe foc, mestecând mereu, până e spanacul scăzut. Se dă deoparte, se amestecă cu 2 linguri de brânză rasă, de preferință șvaiter și 2 linguri de șuncă tăiată mărunt. Se potrivește de sare. Când începe să se răcorească, se adaugă 3 gălbenușuri puse pe rând și la urmă 4 albușuri bătute spumă. Se unge o formă bine cu unt și se toarnă compoziția. Se stropește cu unt, se presară parmezan ras și se dă la cuptor. Se ține o jumătate de oră la foc bun.

58) **Sufle de fasole.** Se fierbe fasolea cu apă și puțină sare. Se scurge și se așează într'un gratin cu unt. Deoparte se trag 2 linguri nu prea pline de făină în 2 linguri de unt topit, fierbinte. Se mestecă, fără să se rumenească deloc, și se stinge cu lapte sau apă. Se lasă să fiarbă până se îngroașă bine și se desface de pe cratiță. Se dă deoparte. Când compoziția e puțin răcorită, se pun 2 linguri de șvaiter sau parmezan ras și 3 gălbenușuri puse pe rând. Se potrivește de sare. La urmă se adaugă cele 3 albușuri spumă. Se toarnă compoziția peste fasole, se stropește cu unt, se presară parmezan ras, se dă la cuptor trei sferturi de oră. La fel se pregătește și sufleaua de mazăre.

59) **Sufle de dovlecei.** Se rad, se taie în bucăți potrivite și se undesc cu apă clocotită și sare. Se pregătește apoi întocmai ca sufleaua de fasole.

60) **Sufle de parmezan.** Se moaie 100 gr. de făină cu 2 cești de lapte rece. Se pune pe mașină și se ține, mestecând mereu, până începe să clocotească. Se dă deoparte, se pune sare, 100 gr. de parmezan ras și 40 gr. de unt proaspăt. Se amestecă bine și după ce a mai pierdut din fierbințeală, se pun 5 gălbenușuri de ou, unul câte unul. La urmă se adaugă și cele 5 albușuri bătute spumă. Se toarnă compoziția într'un gratin bine

uns cu unt, se presară parmezan ras, se dă la cuptor, vreo 20 de minute. Se servește îndată ce e gata, ca să nu se lase.

61) **Sufle de brânză numai cu albuș.** Se face un rântaș alb, dintr'o lingură de făină și o lingură de unt. Se stinge cu o ceașcă de lapte, sau o smântână subțire. Cum începe să fiarbă, se dă deoparte, se adaugă 125 gr. de șvaițer ras și 50 gr. tăiat în bucățele mici. Se pune sare și după plăcere, puțin piper alb sau nucușoară pisată. Se amestecă cu 6—7 albușuri bătute spumă și se toarnă compoziția într'un gratin bine uns cu unt. Se presară parmezan ras, se dă la cuptor. Se servește îndată ce a crescut frumos și s'a rumenit deasupra.

62. **Gogoși de albuș cu parmezan.** Se bat 4 albușuri spumă și se amestecă cu 250 gr. de parmezan ras. Se fac cu mâna muiată în făină mici gogoși de mărimea unei nuci, și se rumenesc în untură multă, clocotită. Se servesc fierbinți.

63 **Clătite cu carne.** Se fac din 2 ouă vreo 16—18 clătite ca cele pentru dulceț (pag. 24). Se rumenește în untură, cu o ceapă tocată mărunt,  $\frac{1}{4}$  kg. de carne. Se pune în fiecare clătită o linguriță de carne, se întorc marginile laterale înăuntru și se face sul. Se dau prin ou amestecat cu o linguriță de untdelemn și se rumenesc în untură fierbinte. Se pot umple la fel cu ficat, creier fiert și tocat, șuncă.

64 **Clătite la gratin.** Se fac clătitele din 2—3 ouă (pag. 24). Se freacă într'un castron 2 gălbenușuri răscoapte, date prin sită, cu 2 gălbenușuri crude și o lingură de unt făcută spumă. Se adaugă 2 linguri de smântână, o lingură de șuncă tocată, o lingură de ciuperci tocate și fierte, înăbușite cu unt, și la urmă cele 2 albușuri spumă. Se pune sare și puțin piper. Cu această compoziție se umplu

clătitele, se așează unele lângă altele, într'un gratin bine uns cu unt, se toarnă deasupra 2—3 linguri de smântână, se presară pesmet amestecat cu parmezan ras, se dă la cuptor vreo 20 de minute, până se rumenește deasupra.

**65) Tăieței pentru supă.** Se face un aluat bine lucrat dintr'un ou, apă, cât se ia cu o jumătate de coajă de ou, un praf de sare și făină cât se cere. Se frământă aluatul bine, să fie mai mult tare, când e gata se acopere cu un șervet și se lasă să se odihnească vreo 10 minute. Se întinde cu sucitorul o foaie cât se poate de subțire și se lasă puțin să se usuce. Apoi se face din foaie un sul, de vreo 5 cm. de lat și se taie fin cu un cuțit ascuțit. Se respiră ușor cu mâna și se lasă să se usuce bine înainte de a fi întrebuințați.

**66) Turnăței pentru supă.** Se freacă într'o strachină un ou cu o lingură bună de făină și se adaugă atât lapte cât să se facă aluatul ca o smântână. Se pune sare. Se toarnă cu încetul în supa care clocotește la foc. În zece minute sunt gata.

**67) Puf de ou pentru supă.** Se freacă bine 2 gălbenușuri cu o linguriță plină de făină și puțină sare. Se bate albușul spumă, se amestecă împreună și se toarnă tot deodată într'o cratiță mare, în care am strecurat supa clocotită. Se acopere, se lasă să fiarbă 10 minute. Trebuie servit imediat ce e gata, ca să nu se lase.

**68) Ouă umplute picante.** Se fierb 6 ouă tari; după ce s'au răcit se taie în două în lat, și se taie puțin și din capetele rotunjite, astfel ca ouăle să poată sta în picioare ca niște păhărele. Se scoate gălbenușul și se împarte în două. Jumătate se trece prin sită, i se adaugă o lingură de muștar, două

gălbenuşuri crude şi puţină sare. Se pune 150 gr. de untdelemn, turnându-l câte puţin şi mestecând mereu, până e totul gata.

Gălbenuşurile lăsate deoparte, se freacă şi ele cu bucăţele de carne de pasăre sau şuncă date prin maşina de tocat. Se adaugă 2—3 castraveţi mici în oţet, tocaţi foarte mărunţ şi o lingură sau două din sosul pregătit mai înainte. Se pune sare şi piper după gust. Cu această compoziţie se umplu ouăle cu vârf. Se aşează peste sosul turnat în farfurie.

69) **Ouă umplute cu ciuperci.** Se pregătesc întocmai ca cele de mai sus. Se înlocuiesc castraveţii în oţet cu ciuperci undite şi tăiate mărunţ.

70) **Ouă umplute cu sardele.** Se fierb ouăle tari. După ce s'au răcit, se curăţă şi se taie în lung. Se scoate cu grijă gălbenuşul din albuş, fără ca albuşul să se sfarme. Gălbenuşurile se pun într'o strachină şi se adaugă la 6 ouă: 2—3 sardele (în untdelemn) dela care s'au scos oasele, cam 50 gr. de unt proaspăt şi o linguriţă de „anchois“, ce se cumpără gata. Toate acestea se freacă bine până ce obţinem o pastă omogena cu care se umplu albuşurile.

71) **Ouă umplute cu sos de muştar.** Se fierb, se curăţă şi se taie ouăle ca mai sus. Se scot gălbenuşurile şi se dau prin sită. La 6 ouă, se pun 2 linguri pline de muştar, 2 gălbenuşuri crude, sare şi 150 gr. untdelemn. Se freacă, turnând câte puţin untdelemn, ca la orice maioneză.

Deoparte, se spală şi se curăţă de oase 3 sardele de Lissa, se taie în bucăţele mici; deasemenea se mai taie foarte mărunţ câteva capere şi 2—3 castraveţi mici în oţet. Toate acestea se amestecă cu sosul de mai sus, şi cu această compoziţie se umplu cu vârf jumătăţile de ou.

72) **Ouă cu gături de raci.** Se fierb se curăţă

și se taie 6 ouă în lat. Se taie câte o bucățică din vârful ca să poată sta ouăle în sus, ca păhărelele.

Se scot gălbenușurile, se dau prin sită. Din aceste gălbenușuri, se pune ca o lingură deoparte; va servi spre a îmbrăca ouăle, la sfârșit.

Celelalte gălbenușuri se freacă cu o linguriță de muștar, un gălbenuș crud, sare și lămâie. Untdelemnul se pune puțin câte puțin, cam 150 gr. Se face o maioneză legată, care se amestecă cu gături și labe de raci, sau resturi tăiate mic de pește, ca șalău, nisetru, morun etc. Cu această compoziție se umplu ouăle cu vârf, acoperind și albușul până la margine. Se netezește cu o lamă de cuțit muiat în apă. Se presară gălbenușul dat prin sită, iar deasupra se pune câte o bucățică de rac sau o capere.

**73) Ouă răSCOapte cu sos picant.** Se fierb ouăle tari. Când sunt reci se cojesc, se taie felii rotunde, și se așează pe o farfurie unele peste altele. BCU Cluj / Central University Library Cluj

Deoparte se face un sos de muștar cu ou și anume: pentru 6 ouă tari se pun într'o strachină o linguriță de muștar, 3 gălbenușuri crude și un praf de sare. Se freacă cu o lingură de lemn până s'a amestecat oul cu muștarul, apoi se adaugă puțin câte puțin untdelemnul, cam 150 gr. la cantitățile de mai sus. Când sosul e gata, se pun în el 2—3 castraveți în oțet ca și capetele de albuș răSCOpt, toate tăiate foarte mărunt. Se potrivește de sare și de acru. E bine ca sosul să fie puțin mai sărat. Acest sos se toarnă peste feliile de ou așezate în farfurie.

**74) Ouă cu maioneză.** Se fierb ouăle tari. Când s'au răcit se cojesc și se taie în două, în lung. Se așează pe o farfurie și se toarnă deasupra un strat de maioneză (pag. 23) pregătită cu muștar și la care s'a adăugat și o lingură bună de smân-



tână (la 2 gălbenușuri o lingură de smântână și o linguriță rasă de muștar).

75) **Ouă în aspic.** Se fierb ouăle jumătate tari (pag. 1) și se curăță. Se așează pe farfuria cu care vom servi la masă felii de limbă fiartă, iar deasupra se pun ouăle în ordine, unele lângă altele. Deasupra se toarnă aspicul bine răcorit, câte puțin odată, ca să se prindă de ouă. Operația aceasta se face la loc răcoros și farfuria nu se mișcă din loc până nu e aspicul întărit.

76) **Ochiuri în aspic.** Se fierb atâtea ochiuri românești, câte dorim să servim, când sunt destul de întărite se scot cu grijă, și se așează pe o farfurie întinsă, lăsându-le să se răcească.

Cu un pahar ca u o formă rotundă se taie albușul întărit neegal împrejur, astfel ca ochiurile să rămână rotunde.

Intr'o formă simplă de tablă se toarnă aspic ca de un deget, apoi se așează un rând de felii de șuncă sau de limbă fiartă, peste care se pun atâtea ouă câte încap unele lângă altele. Se toarnă aspic, peste care se așează iarăși șuncă și ouă. Ultimul strat să fie de aspic. Se dă la rece. Când s'a întărit bine se răstoarnă după ce s'a vârat o clipă forma în apă fierbinte.

77) **Ouă tari pe țelină.** Se fierbe în apă cu sare o țelină sau două, se taie felii subțiri și cât mai egale, și se toarnă peste ele câteva linguri de oțet. Se scurg apoi din oțet, se așează una lângă alta pe farfuria cu care vor fi servite, și peste fiecare felie se pune câte o jumătate ou răscopt cu gălbenușul în jos. Deasupra se toarnă un sos de maioneză, cât să le acopere bine iar peste fiesare ou se pune câte o felie de ciuperci fierte în apă cu sare.



**78) Sos maioneză.** Proporția e de 100 – 150 gr. de untdelemn pentru fiecare gălbenuș. Punem 2 gălbenușuri într'un castron, cu o jumătate lingură zeamă de lămâie, un praf de sare și puțin piper alb. Se freacă cu o lingură de lemn, până ce gălbenușurile sunt bine amestecate. Abia atunci începem să punem untdelemnul picătură cu picătură. Se freacă mereu punând din când în când și puțină lămâie. Când maioneza începe să se îngroașe, putem începe a pune și câte o linguriță de untdelemn odată, dar nu mai mult.

Dacă se întâmplă să se taie în cursul pregătirii, punem un gălbenuș de ou într'un alt castron, începem să-l mestecăm cu o lingură de lemn și apoi cu o linguriță punem puțin câte puțin din maioneza care s'a tăiat, până e mestecată toată.

**79) Sos maioneză cu smântână.** Se pregătește maioneza ca mai sus și când e gata se adaugă la 2 gălbenușuri 2 linguri pline de smântână groasă. Sporește maioneza și în acelaș timp îi dă un gust fin.

**80) Sos maioneză cu muștar.** Se pune dela început, odată cu ouăle, în loc de piper, o linguriță de muștar de fiecare gălbenuș. Se lucrează ca și maioneza simplă. Și aci se poate pune când e gata, o lingură de smântână de fiecare gălbenuș.

**81) Sos ravigote.** Se face un sos de muștar ca mai sus. Se adaugă o linguriță de tarhon, una de hațmațuchi, una de pătrunjel, una de cozi de ceapă verde, toate tăiate foarte fin.

**82) Sos tartar.** Elementul principal în acest sos e șalota, un fel de usturoi franțuzesc, cu gust de ceapă. Poate fi încocuit la nevoe cu arpagic sau ceapă verde tânără.

Se face sosul maioneză cu muștar, ca mai sus. Se adaugă puțin arpagic, un castravete în oțet, o

linguriță de capere și una de verdeață (tarhon și pătrunjel) toate tăiate foarte fin.

83) **Sos de ou.** Se fierb două ouă răскоapte. Se dă gălbenușul prin sită, se pune o linguriță de muștar, un gălbenuș crud, sare, puțină lămâe, și se face cu untdelemn un sos ca cel maioneză. Când e gata, se pune albușul răскоpt, un castavete în oțet și puțin cozi de ceapă, toate tăiate foarte fin.

84) **Clătite.** Se pune într'un castron o ceașcă de făină, se face loc la mijloc și se sparg 2 ouă, la care ce adaugă un praf de sare. Se amestecă cu o lingură de lemn, până ce oul a luat toată făina, turnând cu încetul o ceașcă de lapte rece și amestecând mereu, să nu se facă cocoloș. Compoziția trebuie să fie ca o smântână subțire. Se pune o tigaie cu coadă să se înfierbinte, pe foc potrivit. Se unge cu unt cu o pană, se toarnă o lingură plină de compoziție, mișcând repede tigaia de coadă, ca să se acopere tot fundul. Când începe să se rumenească pe o parte se întoarce clătita cu un cuțit lat pe cealaltă parte. Se fac pe rând toate clătitele, punându-le într'o farfurie una peste alta. Din când în când se amestecă compoziția, ca să nu rămâe prea groasă la fund, în care caz se poate subția cu puțin lapte. E bine să se facă o primă clătită de încercare. Dacă e prea groasă, mai adăugăm în compoziție puțin lapte, iar dacă se rupe la întors, mai punem făină. Clătitele trebuie să fie foarte subțiri și din 2 ouă se pot face într'o tigea mijlocie cam 20 de bucăți.

85) **Clătite cu rom.** Se amestecă într'un castron o ceașcă de făină cu 3 ouă întregi, puse pe rând. Se înfierbântă  $\frac{1}{4}$  litru de lapte, la care se adaugă, după ce s'a luat de pe foc, o lingură de unt proaspăt. Se amestecă până se topește untul, apoi cu încetul se toarnă în castronul cu făina și ouăle,

amestecând să nu se facă cocoloși. Se adaugă un praf de sare, o linguriță de apă de flori și 2 lingurițe de rom. Se coc ca și cele de mai sus. Se împăturesc în patru și se servesc îndată ce sunt gata, presărate cu zahăr pisat.

86) **Budincă de clătite.** Se fac clătite din 2 ouă (vezi mai sus). Se pregătește o umplutură, nu prea groasă, dintr'o bucată de brânză de vacă dată prin sită, amestecată cu 2—3 ouă, 2 linguri de smântână, 2 linguri de zahăr, puțină coaje rasă de lămâe și un pumn de stafide. Se unge bine cu unt, o cratiță de mărimea clătitelor. Se presară pesmet fin. Se așează o clătită pe fund și 2—3 pe margini, astfel ca odată cratița plină, să le putem întoarce deasupra, și să fie toată budinca îmbrăcată în clătite. Se pune apoi un strat subțire de umplutură, apoi o clătită și tot așa până e cratița plină. Se întorc deasupra clătitele de pe margini, se stropește cu unt, se dă la cuptor. Se coace în jumătate de oră la foc potrivit. Se răstoarnă, și se presară cu zahăr pisat.

87) **Omletă cu dulceață.** Se freacă bine 6 gălbenușuri cu 4 linguri de zahăr pisat și o buchiță de vanilie. Se adaugă cu încetul 2 linguri de făină, și la urmă cele 6 albușuri făcute spumă. Se unge o tavă bine cu unt. se toarnă compoziția, după ce s'a scos vanilia, și se coace 15—20 de minute la cuptor, la foc potrivit. Când e gata se răstoarnă pe un șervet ud, se pune dulceața sau marmelada, se face sul, se așează pe farfurie, se presară cu zahăr.

88) **Omletă cu mere.** Se curăță 5—6 mere, se taie felii subțiri și se pun să se moaie pe mașină, cu puțin unt. Se pun într'un castron 4 linguri de făină, care se amestecă cu 4 ouă întregi, un praf de sare și 2 linguri de zahăr pisat vanilat. Se subție cu o ceașcă de lapte și o lingură de rom,

astfel ca aluatul să fie ca o smântână. Se topește puțin unt într'o tigare, se toarnă o parte din compoziție, se presară merele și deasupra se toarnă restul compoziției. Se coace o jumătate oră la cuptor.

89) **Omletă cu vișini.** Se curăță de sâmburi  $\frac{1}{2}$  kg. de vișine, se presară o lingură de zahăr și se țin așa cam o oră. Se pregătește apoi omleta întocmai ca cea de mere, punând vișinile bine scurse de zeama pe care au lăsat-o.

90) **Omletă-sufle.** Se freacă 4 gălbenușuri bine cu 125 gr. de zahăr pisat, până ce crește ca o cremă. Se adaugă o lingură de rom, și la urmă 8 albușuri făcute spumă. Se unge o formă lungă de piatră care merge la foc cu unt, se presară puțin zahăr tos. Se pune compoziția în formă și se dă la foc bun, dar nu prea mare. Se ține cam 25 de minute, și se servește imediat ce se scoate din cuptor. Înainte de a o da la masă, se toarnă deasupra 2—3 linguri de rom bun.

Se dă foc și se servește aprins la masă.

91) **Sufle de albuș.** Se bat spumă 8 albușuri. Se pun 8 linguri de zahăr pisat și se mai bate până se întărește bine. Se unge o formă de piatră cu unt, se întinde pe fund marmeladă de caise sau o dulceață, se toarnă deasupra albușul, se netezește cu lama cuțitului, apoi se crestează deasupra, se dă la cuptor cam jumătate de oră, la foc potrivit, ca să crească frumos. Se servește îndată ce s'a scos dela cuptor, altfel se lasă.

92) **Sufle de vanilie.** Se amestecă 4 deciletri de lapte rece cu 50 gr. făină, cu încetul, să nu se facă cocoloși. Se toarnă într'o cratiță mare, adăugând 100 gr. zahăr și o jumătate baton de vanilie. Se pune pe foc amestecând mereu, iar când începe să fiarbă se dă deoparte și se pune 20 gr. de unt proaspăt. După ce s'a mai pierdut din căldură, se

pun 4 gălbenușuri, pe rând, amestecând într'una. Se scoate vanilia. Se bat 6 albușuri spumă, bine întărită și se amestecă cu încetul cu compoziția din cratiță. Se pune compoziția într'o formă de piatră lungă și se dă la cuptăr, la foc potrivit. După vreo 20 de minute, când s'a umflat, se presară deasupra puțin zahăr pisat. Se mai lasă 2—3 minute, până s'a topit zahărul, se servește imediat.

93) **Pâine de albuș.** Se bat 12 albușuri spumă, cu un pahar de zahăr pisat. Se adaugă un pahar de făină și un pahar de nuci amestecate cu stafide. Se toarnă compoziția într'o formă dreptunghiulară unsă cu unt și presărată cu făină. Se coace la foc potrivit. Când e gata, se răstoarnă și după ce s'a răcit, se taie felii subțiri. E mai gustoasă după câteva zile.

94) **Bezele.** Se bat bine 4 albușuri, într'o cratiță de piatră, pe marginea mașinei. Se amestecă cu 250 gr. de zahăr și se mai bat până se ține albușul bine. Compoziția trebuie să fie destul de tare încât bezelele așezate pe tavă să nu se întindă. Se presară o tavă bine cu făină, se pun bezele, fie cu cornetul fie cu o linguriță, cât dorim de mari, ținând seama că ele cresc mult la copt. Se coc la foc moale, cam jumătate de oră, având grijă să nu se îngălbenească.

95) **Cremă la cești.** *De vanilie.* Se pune 1 l. de lapte să fiarbă cu un baton de vanilie și  $\frac{1}{4}$  kg. de zahăr. Se bat într'un casiron 4 gălbenușuri cu 4 ouă întregi, peste care se toarnă cu încetul laptele cu zahărul. Se trece totul printr'un tifon. Se așează ceștile ce vrem să umplem într'o tavă destul de încăpătoare, ca să circule apa între ele. Cu lingura se umplu pe rând ceștile cât mai pline, căci crema va scădea la fiert. Se toarnă apoi apă clocotită în tavă, servindu-ne de o pâlnie, ca să nu intre apă și în cești. Se dă la cuptor și se aco.

pere totul cu un capac mare. Focul trebuie să fie potrivit, astfel ca apa, deși foarte fierbinte, să nu fiarbă în clocote mari. Crema în cești de mărime obișnuită, se ține la cuptor între 25 și 30 de minute. Când ceștile sunt mai mici, se țin ceva mai puțin. Se încearcă dacă e gata, scoțând o ceașcă din apă, și aplecând-o puțin într-o parte, crema trebuie să se ție, fără să fie prea întărită. Se scot cu totul, și se lasă să se răcească, mai ținându-le vreo 10 minute în apă.

*Cremă de zahăr ars.* Se face întocmai ca mai sus, punând să se ardă jumătate din cantitatea de zahăr într-o cratiță. Se stinge cu 2 linguri de apă și se amestecă cu laptele și cu restul de zahăr.

*Cremă de cafea.* Se adaugă în lapte, după ce acesta a fiert, 2 linguri de cafea concentrată, micșorând cu tot atâta, dela început, cantitatea de lapte.

*Cremă de ciocolată.* Se moale într-o cratiță 200 gr. de ciocolată tăiată bucăți cu 2—3 linguri de apă, pe marginea mașinei. Se freacă până se face ca o cremă. Se adaugă cu încetul laptele cu zahăr și se amestecă apoi cu ouăle.

96. *Cremă de vanilie caramelizată.* Se pune într-o cratiță  $\frac{1}{2}$  litru de lapte cu un baton de vanilie și 4 linguri de zahăr. Se ține la început pe marginea mașinei, până se topește zahărul, se împinge apoi pe foc bun, și se lasă să dea în clocot. Se bat într'un castron 4 ouă întregi (ca să fie crema mai fină, se pot pune numai 2 ouă întregi și 4 gălbenușuri), dar nu prea mult, sa să nu devie crema spumoasă, ci atât cât se amestecă bine albușul cu gălbenușul. Peste acestea se tornă cu încetul, amestecând într'una laptele cu zahărul.

Se pun 3 linguri de zahăr într'o formă de tablă cu gaură la mijloc și cu pereții drepți sau, la nevoie, într'o oală de mărime potrivită pentru cantitatea de mai sus. Se ține pe foc bun, până se arde

zahărul, fără să se înegrească, căci atunci ar da un gust amar creimei. Se pleacă forma pe toate părțile, ca să îmbrace cu zahărul ars pereții până la înălțimea la care va ajunge crema. Se strecoară compoziția, se toarnă în formă. Se acopere și se așează forma într'un vas cu apă clocotită. Se dă la cuptor, se ține să fiarbă la foc potrivit 45—50 de minute. Se încearcă cu un pai dacă e gata, și anume când paiul iese curat, se poate da crema deoparte. Se lasă să se răcească în vasul cu apă, iar când e rece, se desprinde crema de pe marginea de sus cu un cuțit și se răstoarnă pe farfurie.

97) **Lapte de pasăre.** Se pun la foc, într'o cratiță potrivit de mare, un litru de lapte cu jumătate baton de vanilie. Se bat într'un castron 6 albușuri de ou, la care se adaugă, după ce s'au făcut spumă 100 gr. de zahăr pisat, și se mai bate, până se ține albușul tare. Când laptele începe să fiarbă, se trage cratița pe foc mai mic, astfel ca laptele abia să mai dea în clocote. Cu o lingură mare de masă, se ia din albușul spumă și cu lama unui cuțit se netezește suprafața, lăsând-o să fie puțin bombată, apoi se scutură lingura deasupra cratiței cu lapte. Pentru ca albușul să cadă ușor de pe lingură, aceasta se udă în apă, înainte de a fi băgată în albuș.

Se formează astfel 4—5 ouă din albuș, nu mai multe, ca să aibă loc în cratiță. Se țin mai puțin de două minute pe o parte, se întorc pe cealaltă și se țin încă pe atâta. Se scot cu lingura cu găuri, așezându-le pe o sită, ca să se scurgă. Se continuă apoi tot așa mai departe, până ce am fiert tot albușul. Pentru ca acesta să rămână frumos crescut, de două lucruri să se țină seamă: Să nu fiarbă laptele în clocote mari când se pune albușul, și acesta să nu se ție prea mult la foc.

Deoparte se freacă 6 gălbenușuri cu 100 gr. de zahăr și o linguriță de feculă. (Aceasta poate fi înlocuită cu foarte puțină făină). Se toarnă cu încetul laptele strecurat, se dă cu totul pe foc moale, amestecând, până începe să se lege. Când crema s'a răcorit se adaugă o lingură de rom, se toarnă în farfuria cu care va fi servită la masă, iar deasupra se așează ouăle de albuș.

98) **Cremă de vanilie.** Se pune un baton de vanilie într'o cratiță cu  $\frac{1}{2}$  litru de lapte clocotit. Se acopere și se lasă să stea astfel vreun sfert de oră, ca să se parfumeze bine laptele. Se freacă bine într'un castron 4 ouă întregi cu 175 gr. de zahăr și 60 gr. făină, și se toarnă laptele fierbinte câte puțin odată amestecându-l într'una cu lingura de lemn. Se pune apoi pe mașină la foc mic, amestecând mereu, ca să nu se prindă crema pe fund. După ce începe să fiarbă, se mai ține 2—3 minute și se dă deoparte. Se adaugă unț proaspăt cât 2 alune, și se mai amestecă din când în când, până se răcorește de tot ca să nu se facă peliculă deasupra. Dacă dorim să fie mai fină se pune în loc de 4 ouă întregi 6 gălbenușuri (fără albușuri).

Se întrebuințează la plăcintă cu cremă (senatori) „choux à la crème“, éclairs, etc. Dacă, atunci când e pe foc, băgăm de seamă că crema devine grunzu-roasă, se dă repede la o parte, și se așează cratița cu fundul în apă rece, adăugând și înăuntru o lingură de apă dela gheață. Se bate apoi bine cu lingura sau cu telul, până ce dispar grunzurii.

99) **Sos de vanilie.** Se fierbe  $\frac{1}{2}$  l. de lapte, când clocotește, se pune o jumătate baton de vanilie, se acopere și se lasă așa un sfert de oră. Se freacă 2 gălbenușuri cu 100 gr. zahăr și o linguriță de feculă sau, în lipsă, de făină. Când a crescut, se toarnă cu încetul laptele cald, amestecându-se într'una, se pune cu totul la foc, fără să



mai fiarbă, ținându-se până se mai îngroașe. Se trece prin sită, se servește cald sau rece.

100) **Chaudeau.** Pentru 6 persoane se freacă într'un castron 6 gălbenușuri de ou cu 12 lingurițe cu vârf de zahăr pisat. Se freacă bine până crește și devine o cremă spumoasă. Se toarnă cu încetul 1 l. de lapte clocotit, se mai adaugă 6 lingurițe de rom, și se servește în cești imediat, cât e fierbinte.

101) **Spumă de ou cu vin.** Se freacă într'un castron 5 gălbenușuri de ou cu 6 lingurițe pline, de zahăr pisat, bine, până devine ca o cremă. Se adaugă 1 pahar de vin alb, bun. Se pune într'o cratiță pe foc moale, și se bate cu telul, până se face ca o spună. Se servește cu pesmeți.

# TABLA DE MATERII

	Pag.		Pag.
Bezele . . . . .	27	Ouă cu brânză prăjite . . . . .	15
Budincă de clătite . . . . .	25	Ouă cu găuri de raci . . . . .	20
Chaudeau . . . . .	31	Ouă cu maioneză . . . . .	21
Clătite . . . . .	24	Ouă cu sos picant . . . . .	21
Clătite cu carne . . . . .	18	Ouă cu spanac . . . . .	2
Clătite cu rom . . . . .	24	Ouă cu șuncă, prăjite . . . . .	15
Clătite la gratin . . . . .	18	Ouă fierte . . . . .	1
Cremă la cești . . . . .	27	Ouă în albuș . . . . .	16
Cremă de vanilie (pentru torturi)	30	Ouă în aspic . . . . .	22
Cremă de vanilie caramelizată .	28	Ouă italienești . . . . .	14
Crochete de ouă . . . . .	13	Ouă jumătate tari . . . . .	1
Friganele de creier cu ouă . . .	14	Ouă prăjite . . . . .	15
Gogoși de albuș cu parmezan .	18	Ouă prăjite în pesmete . . . . .	15
Jumări cu brânză . . . . .	7	Ouă portugheze . . . . .	13
Jumări cu ceapă . . . . .	7	Ouă tari cu cartofi . . . . .	13
Jumări cu pătlăgele vinete și roșii	7	Ouă tari pe țelină . . . . .	23
Jumări cu sardele de Lissa . . .	7	Ouă umplute cu brânză . . . . .	12
Jumări cu slănină . . . . .	7	Ouă umplute cu ciuperci . . . . .	22
Jumări cu vârfuri de sparanghel	7	Ouă umplute cu creier la gratin	10
Jumări moldovenești . . . . .	6	Ouă umplute cu ficați . . . . .	11
Mâncare de ciuperci cu ouă . . .	14	Ouă umplute cu pește . . . . .	12
Lapte de pasăre . . . . .	29	Ouă umplute cu roșii . . . . .	11
Ochiuri cu brânză . . . . .	3	Ouă umplute cu sardele . . . . .	20
Ochiuri cu ciuperci pe spanac . .	5	Ouă umplute cu sardele de Lissa	11
Ochiuri cu praz . . . . .	3	Ouă umplute cu sos de muștar	20
Ochiuri cu salată . . . . .	4	Ouă umplute în coaja lor . . . . .	10
Ochiuri cu slănină . . . . .	4	Ouă umplute în coaja lor cu ficați	10
Ochiuri cu smântână . . . . .	4	Ouă umplute picante . . . . .	19
Ochiuri cu sos de roșii . . . . .	4	Pâine de albuș . . . . .	27
Ochiuri în aspic . . . . .	22	Puf de ou pentru supă . . . . .	19
Ochiuri în formă . . . . .	5	Roșii umplute cu jumări . . . . .	8
Ochiuri în tomate . . . . .	5	Sos de vanilie . . . . .	30
Ochiuri la capac . . . . .	3	Sos de ou . . . . .	24
Ochiuri pe mămăligă . . . . .	6	Sos maioneză . . . . .	23
Ochiuri pe spanac . . . . .	5	Sos maioneză cu muștar . . . . .	23
Ochiuri pe șuncă . . . . .	4	Sos maioneză cu smântână . . .	23
Ochiuri românești . . . . .	2	Sos ravigote . . . . .	23
Omletă . . . . .	8	Sos tartar . . . . .	23
Omletă cu cartofi . . . . .	9	Spumă de ou cu vin . . . . .	31
Omletă cu ceapă . . . . .	9	Sufle cu ouă . . . . .	2
Omletă cu ciuperci . . . . .	9	Sufle de albuș . . . . .	26
Omletă cu dulceață . . . . .	25	Sufle de brânză cu albuș . . . . .	18
Omletă cu ficați de pasăre . . . .	9	Sufle de dovlecei . . . . .	17
Omletă cu mămăligă la cuptor	10	Sufle de fasole . . . . .	17
Omletă cu mere . . . . .	25	Sufle de parmezan . . . . .	17
Omletă cu pește . . . . .	10	Sufle de pește . . . . .	16
Omletă cu slănină . . . . .	9	Sufle de spanac . . . . .	16
Omletă cu șuncă . . . . .	9	Sufle de vanilie . . . . .	26
Omletă cu verdeață . . . . .	9	Tăietei pentru supă . . . . .	19
Omletă cu vișine . . . . .	26	Turnăței de ou pentru supă . . .	19
Omletă suflé . . . . .	26		

BIBLIOTECA

# „CUNOSTINȚE FOLOSITOARE“

Nr.

17. **Rătăcirii bolșeviste** de MAIOR I MIHAI.
20. **Răsadnița și plantele din răsad** de V. SADOVEANU.
22. **Meșteșugul vopsitului cu burueni** 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. **Sfecla 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. **Burueni de iac** de A. VOLANSCHI.
46. **Sfaturi casnice** de MAICA RALUCA.

Nr.

47. **Cultura tomatelor** de I. ISVOHAN.
48. **Rețete pentru gospodina** de MAICA RALUCA.
49. **Lingoarea** de DR. I. DUMITRESCU.
50. **Blenoragia 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 CÂMPEANU.
55. **Lucrări din pănuișile de porumb** de TITUS G. MINEA.
56. **Cartoful** de I. POPU-CÂMPEANU.
57. **Cum să trăim** de DR. F. GRUNFELD.
58. **Lucrări din paș și sorg** de TITUS G. MINEA.
59. **Insectele vătămătoare pentru arborii noștri roditori** de GH. FIȚESCU.\*
60. **Vaca cu lapte** de M. GĂTAN.\*
61. **Miere și Ceara** de CONST. IONESCU. CRISTEȘTI.\*
62. **Indrumări agricole** de C. IONESCU CRISTEȘTI.\*
63. **Crestea păsărilor** de PETRONIUS BEJAN.\*
64. **101 feluri din ouă** 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. GEORGESCU.
20. **Jud. Turda Arieș** de I. MUREȘEANU.
21. **Țara Hațegului** de GAVRIL TODICA.
22. **Spiru C. Haret** de I. SIMIONESCU.
23. **Danemarca** de MAGDA D. NICOLAESCU.
24. **N. Milăscu în China** de I. SIMIONESCU.
25. **Cetățile moldovanești de pe Nistru** de APOSTOL D. CULEA.
26. **Românii din Bulgaria** de EM. BUCUȚA.

Nr.

27. **Valea Jiului din Ardeal** de P. HOSSU-LONGIN.
28. **Țara Bârsei** de N. ORGHIDAN.
29. **Vechiul ținut al Sucevei** de V. CIUREA.
30. **Macedo-Românii** de TACHE-PAPAHAGI.
31. **Românii din Banatul Jugoslav** de PR. BIZEREA.
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. LEPȘI.
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. ROSETTI.\*
44. **Japonia** de I. SIMIONESCU.

# „CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE“

- |   |   |
|---|---|
| Nr.   | Nr.   |
| 45. <b>Olarul Savant</b> de I. SIMIONESCU.*                         | 56. <b>Iordache Goleșcu</b> de N. BĂNESCU.*                     |
| 46. <b>Intr'o mănăstire din Himalaya</b> de MIRCEA ELIADE.*         | 57. <b>Bucureștii</b> de V. MIHĂILESCU.*                        |
| 47. <b>Dănilă Apostol</b> de N. P. SMOCHINĂ.*                       | 58. <b>Turismul</b> de AUREL PIȚU.*                             |
| 48. <b>Govora și Călimăneștii</b> de I. SIMIONESCU.*                | 59. <b>Abisinia</b> de I. SIMIONESCU.*                          |
| 49. <b>Sgările norii New-Yorkului</b> de PETRU COMARNESCU.*         | 60. <b>Polonia</b> de I. SIMIONESCU.*                           |
| 50. <b>Nicolae Bălcescu</b> de V. SASSU.*                           | 61. <b>Date istorice și culturale din România</b> de CRONICAR.* |
| 51. <b>Tara visurilor împletite</b> (EGIPTUL) de MIRCEA H. ROVANU.* | 62. <b>Carmen-Sylva</b> (TEKIRGHIOI) de DR. COCA ODESEANU.*     |
| 52. <b>Gh. I. Donici</b> de GEN. R. R. ROSETT.*                     | 63. <b>Gh. Coșbuc</b> de V. M. SASSU.*                          |
| 53. <b>A. Odobescu</b> de AL. TZIGARA-SAMURÇAȘ.*                    | 64. <b>A. Philippide</b> de I. IORDAN.*                         |
| 54. <b>Batul de Frop.</b> D. IZVERNICEANU.*                         | 65. <b>N. Gane</b> de A. GOROVEI.*                              |
| 55. <b>Țara Zarandului</b> de G. CAMBER.*                           | 66. <b>Lecturi geografice.—Asia</b> de I. SIMIONESCU.*          |
|   | 67. <b>N. Machiavelli</b> de VL. BOANTA.                        |
|   | 68. <b>Gh. Lazăr</b> de PAUL PAPAOPOL.*                         |
|   | 69. <b>I. Urban-Jarnik</b> de A. GOROVEI.*                      |

## Seria D. „ȘTIINȚĂ APLICATĂ“

- |  |  |
|--|--|
| Nr.  | Nr.  |
| 1. <b>Fabricarea săpunului</b> de A. SCHORR.                 | 20. <b>Industria zahărului</b> de G. I. BABOIANU.        |
| 2. <b>Motorul Diesel</b> de ING. CASETTI.*                   | 21. <b>Șase montaje de radio</b> de CAP. DR. M. ZAPAN.   |
| 3. <b>Industria Parfumului</b> de E. SEVERIN.                | 22. <b>Cinematografia</b> de CAP. M. ZAPAN.              |
| 4-5. <b>Aerul lichid</b> de I. G. MATEI.                     | 23. <b>Autoturismii</b> de CAPIT. DE AVIAȚIE M. PANTAZI. |
| 6. <b>Industria Azotului</b> de L. CATON.                    | 24. <b>Fabrica sticlei</b> de G. A. FLOREA.              |
| 7. <b>Locomotiva</b> de ING. CASETTI.                        | 25. <b>Gazele otrăvitoare</b> de CAP. DR. M. ZAPAN.*     |
| 10. <b>Aeroplanul</b> de DR. V. ANASTASIU.                   | 26. <b>Împărșirea păsărilor</b> de N. C. PĂNĂSCU.*       |
| 11. <b>Baloane și dirijabile</b> de C. MIHĂILESCU.           | 27. <b>Legatul cărților</b> de I. CARAMALĂU.*            |
| 12. <b>Betonul Armat</b> de ING. N. GANEA.                   | 28. <b>Înotul</b> de P. EPUREANU.*                       |
| 13. <b>Gări și trenuri</b> de G. ȘADBEL.                     | 29. <b>Scoateră peșilor</b> de VICTORIA A. VELCULESCU.*  |
| 16. <b>Țiparul de Vasile Romanescu.</b>                      | 30. <b>Cum navigă corabia</b> de SPARDECK.*              |
| 17. <b>Ce se scoate din cărbuni</b> de C. V. GHEORGHIU.      | 31. <b>Pianorul</b> de ING. G. LIPOVAN.*                 |
| 18. <b>Industria materialelor colorante</b> de G. A. FLOREA. |  |
| 19. <b>Fotografia</b> de CAP. DR. M. ZAPAN.                  |  |

## RĂSPÂNDIȚI

# „CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE“

Este cea mai trebuitoare bibliotecă. Unică 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, la ori ce vârstă, căci e instructivă, educativă și practică.